

## Vorspeisen

---

<b>Grüner Blattsalat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Spargelsalat nach Waldorf Art</b>	<b>10.50</b>
<b>Chef Salat</b> Bunter Blattsalat mit Italienische Dressing und Kürbiskernöl, serviert mit lauwarmen Rauchlachs und Speckwürfeln	<b>14.50</b>

## Suppen

---

<b>Fruchtige Spargelcrème Suppe mit Thymian</b>	<b>9.50</b>
<b>Bärlauch Cappuccino mit Rohschinken – Grissini</b>	<b>10.50</b>
<b>Suppe 1001 Nacht</b> Orientalische Karottensuppe mit Kardamon und Ingwer	<b>9.50</b>
<b>Solothurner Wy-Süpli</b>	<b>9.50</b>

## Immer wieder Beliebt

kleine Portion

---

<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>	<b>22.50</b>	<b>25.50</b>
Gemüse garnitur und Pommes-frites		
<b>Schweins Rahmschnitzel</b>	<b>22.50</b>	<b>25.50</b>
Früchte garnitur und Tagliatelle		
<b>Buurebratwurst vom Metzger Scholl</b>		<b>22.50</b>
mit Zwiebelsauce und Berner Rösti		
<b>Walking Teller</b>		<b>25.50</b>
grillierte Pouletbrust mit Kräuterbutter, serviert mit Gemüse oder als Fitness-Teller mit bunter Salatgarnitur		
<b>Bananen Curry</b>	<b>18.50</b>	<b>21.50</b>
gebratene Bananen mit Currysauce, Früchte garnitur und Trockenreis		

## Unsere Klassiker

kleine Portion

---

<b>Rindsfilet Café de Paris (vom Weiderind)</b>		<b>46.50</b>
Gemüse garnitur, Pommes-frites		
<b>Rindsfilet Stroganoff (vom Weiderind)</b>		<b>42.50</b>
Rindsfiletwürfel mit rassisger Paprikarahmsauce und Trockenreis		
<b>Ziberlihoger Lisi-Filet</b>	<b>33.50</b>	<b>36.50</b>
zarte gebratene Schweinsfilet Medaillons, dazu gehören eine gattligi Champignonrahmsauce, Lisis Kräuternüdeli und öppis Gmüesigs		
<b>Eglifilets Bombay</b>	<b>31.50</b>	<b>34.50</b>
gebratene Eglifilets mit Currysauce, Früchte garnitur und Trockenreis		

## Spargeln in Variationen

kleine Portion

<b>Spargel-Rösti (Vegi)</b>		<b>24.50</b>
frische Spargeln auf Rösti, mit Sauce Hollandaise überzogen		
<b>Spargelrisotto (Vegi)</b>		<b>24.50</b>
mit Parmesanspänen und pochiertem Freilandeier		
<b>Eglifilet's meunière gebraten</b>	<b>33.50</b>	<b>36.50</b>
frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, Reis		
<b>Kalbsschnitzel paniert</b>		<b>39.50</b>
frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, Pommes-frites		
<b>Kalbsleberli Säge Art</b>	<b>33.50</b>	<b>36.50</b>
Butter, Zwiebeln, Bärlauch und frische Spargeln mit Sauce Hollandaise und Berner-Rösti		
<b>Lammrückenfilet mit Kräuterkruste</b>		<b>39.50</b>
frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, Risotto		
<b>Pouletbrust vom Grill</b>		<b>28.50</b>
frische Spargeln mit Sauce Hollandaise, Risotto		

## **Sagi-Steaks**

	<b>200 gr.</b>	<b>300 gr.</b>	<b>400 gr.</b>
<b>Rinds – Entrecôte</b>	<b>39.50</b>	<b>47.50</b>	<b>55.50</b>
<b>Schweins – Steak</b>	<b>30.50</b>	<b>35.50</b>	<b>40.50</b>
<b>Pferde – Entrecôte</b>	<b>34.50</b>	<b>40.50</b>	<b>46.50</b>

serviert mit drei hausgemachten Buttervariationen und Gemüse garnitur oder frischen Spargeln mit Sauce Hollandaise.

Als Beilage wählen Sie:

Pommes-frites, Kroketten, Reis, Tagliatelle oder Risotto

Alle Preise in CHF inkl.MwSt.

## **Magronen Töpfe**

---

Diese Gerichte werden Ihnen im Topf serviert!

### **Magronen Sacha**

mit Tomatensauce und Basilikum

**18.50**

### **Magronen Jasmine**

mit feinen Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce

**29.50**

### **Magronen Martin**

mit verschiedenem Gemüse an Curryrahmsauce und Früchten

**21.50**

### **Magronen Philippe**

mit Pferdewürfel an rassischer Paprikarahmsauce

**29.50**

### **Magronen Silvia**

mit Riesencrevetten, Knoblauch, Kräutern und Rahm

**29.50**

### **Magronen Heinz**

mit Speckwürfel, getrockneten Tomaten und Rahm

**20.50**

Kleine Portionen servieren wir Ihnen im Pasta-Teller!

Preisreduktion – CHF 3.00