

## Die 3-Gänger

Menü 3.1	Menü 3.2	Menü 3.3
Luftiges Gartenkresse mousse mit gepickeltem Gemüse Passionsfrucht Quinoa ★	Kräiliger Fisch Duett Geräucherte Forelle & Gebeizter Saibling im Spiel mit Meerrettich und Gurke ★	Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Garnituren ★
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Kartoffelkroketten Sautiertes Gemüse ★	SwissPrim Kalbsschulterspitz im Kräutermantel Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille ★	Filet vom Edelschwein Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse ★
Schokolade Hoch 3 Weisses Schoko-Panna cotta Schokoladenküchlein Schokoladen-Krokantparfait Birnenkompott & Orangensauce	Lauwarme Tarte von der Valrhona Schokolade Hausgemachte Vanilleglace Sauerkirschen	Mousse von der Zartbitterschokolade Blutorangensorbet Pistazien Gebäck
Menüpreis 74	Menüpreis 77	Menüpreis 72
Zuschlag Filet 15	Zuschlag Filet 16	
Zuschlag Nachservice 8	Zuschlag Nachservice 8	Zuschlag Nachservice 8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

## Die 4-Gänger

Menü 4.1	Menü 4.2	Menü 4.3
Kalbfleischterrine 21	Hausgebeizter Bio Lachs 21	Tatar vom Schweizer Rind 23
Rollgerstengelée	mit Honig-Senfsauce	mit Choggia Rande,
Grüner Apfel	Belugalinsen	Meerrettich und Orange
Frisée	Sesambröseln	★
★	★	"Chriegstetter" 16
Süppchen von Urkarotten 12	Consommé double 14	Chräbsesuppe"
Hafer-Streusel & Frischkäse	Steinpilzklösschen	verfeinert mit Cognac
★	Thymian-Käsepaillette	Pumpernickel Croûtons
Roastbeef 45	★	★
englisch gebraten	Trois Filets "Sternen" 58	Kalbskarree 54
Sauce Béarnaise	von Rind & Schwein mit	am Knochen gegart
Mandelkartoffeln	Schalottenjus,	Trüffel-Hollandaise
Saisonales Gemüse	vom Kalb mit Pilzragout	Kartoffelgaletten
★	Savoyard-Kartoffeln	Bohnenbündel mit Speck
Dreierlei Sorbets 14	Gemüse-Arrangement	★
mit dreierlei Garnituren	★	Dessert Karussell 17
	Charlotte Royal mit 13	Mousse, Sorbet, Parfait,
	Himbeersauce	Früchte und Gebäck
Menüpreis 92	Menüpreis 106	Menüpreis 110
Zuschlag Filet 9	wird mit 2 Services serviert	Zuschlag Filet 4
Zuschlag Nachservice 8		Zuschlag Nachservice 8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

## Unsere Klassiker

Menu Traditionnel		Solothurner Menü		Annebäbis Feschttagmenü	
Gebratene Eglifilets mit Tomaten-Kapernbutter auf Salat-Chiffonade ★	19	Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	13	Salat "Hansjoggeli" Saisonsalat mit brotnigem Späck, Ei und Croûtons ★	16
Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	13	Suure Mocke "Huusart" Härdöpfustock und Rüepli ★	31	Saftige Chaubsbrote Sauce mit Chrüter, Rahm und früsche Püuzli Brothärdöpfeli Grüeni Bohne ★	35
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognac-Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse ★	43	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	14	Brönnti Creme mit Bire-Kompott und Meringue-Brösmeli	10
Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait im Schokoladenglace- Mantel	13				
Menüpreis	88	Menüpreis	58	Menüpreis	61
Zuschlag Nachservice	8	Zuschlag Nachservice	8	Zuschlag Nierstück	13
				Zuschlag Nachservice	8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

*nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...*

Kalte Vorspeisen & Salate		Suppen & Warme Vorspeisen	
Tatar vom Schweizer Rind Choggia Rande   Meerrettich   Orange	23	Unser Solothurner Wysüpli Gemüstreifen   Rahmhaube	13
Kalbfleischterrine Rollgerstengelée   Grüner Apfel   Frisée	21	Chriegstetter Chräbesuppe Cognac   Pumpernickel-Croûtons	16
Hausgebeizter Bio-Lachs Honig-Senfauce   Belugalinsen   Sesambrösel	21	Sellerie-Apfelsuppe   Koriander	11
Kräiliger Fisch-Duett Räucherforelle   Saibling   Gurke   Meerrettich	21	Karotten-Mangosuppe   Ingwerrahm	11
Gartenkressemousse Quinoa   Gepickeltes Gemüse   Passionsfrucht	17	Consommé double Steinpilzklösschen   Thymian-Käsepaillette	14
Tomaten-Mozzarella-Kombination Bündner Rohschinken   Kräutersalat	19	Sautierte Jakobsmuscheln Wodka-Sauce   Erbsenpüree	23
Hors d'Oeuvres "Etoile" Zweierlei Fisch   Zweierlei Fleisch   Mariniertes Gemüse   Garnituren	25	Sautierte Riesencrevetten Chili-Butter   Gebratene Ananas	22
Saisonsalat "Annebäbi" Ei   Croûtons	14	Gebratene Eglifilets Tomaten-Kapernbutter   Salat-Chiffonade	19
Saisonsalat "Hansjoggeli" Speck   Ei   Croûtons	16	Seeteufelmedaillon Safran-Velouté   Venererisotto	25
"Gartensalat" Blattsalate   Karotten   Radieschen   Kerne	11	Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsebeet	19
"Gsund & Guet" Verschiedene Gemüse- und Blattsalate	14	Blätterteigstrudel mit Lachs, Zander & Spinat Mandel-Velouté	19
		Hausgemachte Tagliatelle Spargeln (je nach Saison)   Morcheln	21



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

*nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...*

Hauptgänge

Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise   Mandelkartoffeln   Gemüse	45	Kalbsbraten Kräuterrahmsauce mit Pilzen   Bratkartoffeln   Gemüse	35
Rindsfilet am Stück gebraten Bordelaiser Sauce mit Mark   Kartoffelgratin   Gemüse	54	Filet vom Edelschwein im Speckmantel Dörripflaumenjus   Serviettenknödel   Sellerie-Lauchgemüse	39
Rindsfiletstreifen Stroganow Crème fraîche   Nudeln	47	Kasseler Schweinsbraten "nach Art vom Stärne Hard" Champignonsrahmsauce   Herzoginkartoffeln   Gemüse	32
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus   Kroketten   Sautiertes Gemüse	41	Roastbeef & Kalbsnierstück im Ofen gebraten Senf-Mousseline-Sauce   Kartoffelkroketten   Saisonales Gemüse	47
Suure Mocke "Huusart" Kartoffelstock   Rüepli	31	Drei verschiedene Filets "Sternen" von Rind & Schwein mit Schalottenjus   vom Kalb mit Pilzragout   Savoyard-Kartoffeln   Gemüse-Arrangement	58
SwissPrim Kalbsschulterspitz mit Kräutern Balsamicojus   Safran-Risotto   Ratatouille	42	Lammentrecôte und Kalbsnierstück Rosmarin-Jus   Kartoffelgratin   Bohnen-Cassoulet	45
Kalbskarree am Knochen gegart Trüffel-Hollandaise   Kartoffelgaletten   Bohnenbündel mit Speck	54	Filet Wellington vom Alpstein-Poulet Portweinreduktion   Wurzelgemüse   Mascarpone-Kartoffel-Mousseline	38
Saftiges Kalbsnierstück Thymian-Jus   Kartoffelgratin   Gemüse	48	Brust & Keule von der Appenzeller Ente Kardamom-Schokoladen-Jus   Griessknödel   Apfel-Rotkraut	45
Kalbsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce   Dauphine Kartoffeln   Saisonales Gemüse	58		
Geschnetzeltes Kalbfleisch Cognac-Pilzrahmsauce   Rösti   Gemüse	43		



- alle Preise für Tellerservice ohne Nachservice, inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

*nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...*

Desserts

Dessert Karussell Mousse   Sorbet   Parfait   Früchte   Gebäck	17	Lauwarme Valrhona Schokoladen-Tarte Vanilleglace   Sauerkirschen	14
Hausgemachte Eistorte mit Früchten oder Beeren	17	Zartbitterschokoladen-Mousse Blutorangensorbet   Pistazien-Gebäck	14
"Brönnti Creme" Birnenkompott   Meringue	10	Himbeermuffin Caipirinhasorbet   Weisses Schokoladenmousse	14
Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait   Schokoladenglace-Mantel	13	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	14
Dreierlei Sorbets   Dreierlei Garnituren	14	Immer gut - ein Coupe!	12
Charlotte Royal Bayrische Creme   Bisquitroulade   Himbeersauce	13	Dessertbuffet "Elégance" mit Käse	27
Schokolade Hoch 3 Weisses Schokoladen-Panna cotta   Schokoladenküchlein   Schoko-Krokantparfait   Birnenkompott   Orangensauce	16	Dessertbuffet "Vreneli" Schoggimousse   Brönnti Creme   Vanilleglace   Fruchtsalat   Meringues   Rahm	18



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -