

Geniessermenüs KW 29 (14.07. – 20.07.2025)

Zum Menü erhalten Sie den Hauptgang, eine Tagessuppe oder Menüsalat, ofenfrisches Brot & ein kleines Menüdessert (Mo-Sa).
Menü „Deluxe“ mit Suppe und Menüsalat + 4.50

Menü 1 Vegi (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Fregola Sarda" Hartweizen-Pasta an leichter Tomatensauce, mit Burrata-Frischkäse und Basilikum-Pesto garniert

■ ■ 15.90 / 17.90

Menü 2 Klassiker (11.30-13.45 Uhr)

Montag

Schweinsvoren nach Grossmutter's Art mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse

■ 18.90 / 20.90

Dienstag

Rindsragout an Solothurner Öfubiersauce mit Polenta und Ratatouille

■ 18.90 / 20.90

Mittwoch

Schweinsgeschnetzeltes "Gyros" mit Tzatziki hausgemachtem Pitabrot und kleinem griechischen Salat

■ ■ 18.90 / 20.90

Donnerstag

Jans Pouletschenkel an Mangosauce mit sommerlichem Kokos-Minzrisotto

20.90

Freitag

Gebratener Lachs (Isl., Zucht) auf Dijonaise (Hollandaise & Senf) mit Salzkartoffeln und Blattspinat

20.90

Schnitzel-Samstag

Panierte Schweinsschnitzel mit Zitrone, knusprigen Pommes frites und Marktgemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ ■ (■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 19.90 / 22.90

Sonntagsbraten

Tranchen vom Kalbsbraten an Eierschwämmchenrahmsauce mit Schweizer Risotto und Gemüse oder auf Fitnessteller (Salat)

■ (■ auch Vegi mit Knaus Quinoa-Schnitzel) 25.90 / 29.90

Menü 3 Fitness (Mo-Sa 11.30-13.45)

Belegtes Brötli "Nicoise Style" mit Thon, auf buntem Salatteller

■ ■ 16.90 / 18.90

Menü 4 Wähen (Mo-Sa 11.30-13.45)

"Önziger Zibele-Chäs Wäie" auf reichhaltigem Salatbouquet

■ ■ 18.90

Saison Desserts

Tarte Tropezienne

Briochekuchen mit Buttercreme und Hagelzucker

■ ■ 6.70

Erdbeerchuechli - Hausspezialität

Frische Erdbeeren auf Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

■ ■ 10.90

Meringue Glacé „Pavlova Style“

Ofenfrische Meringue mit Vanilleglace, Rahm und Beeren

■ ■ ■ 10.50 / 13.50

Saison Getränke

Caffè freddo

Kalte Kaffeespezialität aus Kaffee, Milch, Zucker, Eis und Minze

6.50

Pfirsich-Himbeer Spritz

Pfirsichlikör, Himbeersirup, Zitronensaft, Mineralwasser, Eis

10.00

Sommerwein – Rosé Schaumwein

Obrecht Brut Rosé, Pinot Noir, BIO, AOC, Graubünden

1dl 8.50 / 7.5dl 51.00

Frühstück

„Basic“ Frühstück

Brötchen nach Wahl, Butter, hausgemachter Konfitüre, Schoko-Aufstrich und Önziger Honig

■ ■ ■ weitere Infos siehe Speisekarte 7.50 / 15.50

Zum Basic Frühstück empfehlen wir Ihnen zusätzlich als Beilage unsere Frühstücks-Tapas. Kreieren Sie Ihr Frühstück/Brunch:

Weekendspecial (SA&SO): Granola Müesli auf Erdbeeryoghurt, mit Beeren garniert ■ 13.50

Mini Birchermüesli ■ ■ 7.50

Nature Joghurt mit Erdbeeren & Müesli ■ 8.50

CH Freiland Spiegelei / Rührei / gekochtes Ei * ■ 3.50

Gebratener Speck * 8.50

Reckenkienerkäse & Passwanger Mutschli * ■ 8.50

Schinken & Fleischkäse „Stübi Metzger“ * 8.50

Ofenfrischer Schinkengipfel ■ 5.00

Räucherlachs von Dyhrberg Balsthal * 11.50

Orangensaft Michel (2dl) 5.50

Ein prickelndes Glas Prosecco (1dl) 6.50

* Tapas der Küche ab 09.00 bis 11.30 (Weekend bis 13.45)

Unsere feinen Coupes!

Glacéarte finden Sie auf jedem Tisch..

