


Montag, 21. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Parmesanespuma in der Eierschale mit Raucharoma und schwarzem Trüffel, Käsecrunch 
oder
Gelberbsencremesuppe 

Hauptspeisen

Schonend gegartes Schweizer Kalbsfilet mit gebratenen Kartoffelkugeln und Kartoffelpüree, Blumenkohlvariation, Macadamianuss und Kalbsjus
oder
Gedämpfter Schweizer Lachs in einer Apfelkraftbrühe mit Kichererbsen, Kaiserschotenjulienne, Sesam und Granny Smith

Desserts

Bratapfelmousse mit Apfelsorbet und -chips
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Würziger Apfelsaft mit Granatapfel, Ingwer, Kurkuma, Orange und Zimt

Vorspeise CHF 8.-

Hauptgang CHF 28.-

Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50


Dienstag, 22. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Frischkäsepraline mit Pistazienmantel, getrocknetem Rindfleisch im Knusperhorn
oder
Geflügelvéloute mit Granatapfelkernen

Hauptspeisen

Geschmorter Appenzeller Entenschenkel
mit Sauerkraut- Knödel, Speck und Preiselbeer-Rotkraut
oder
Urdinkel-Tagliatelle 
mit Dörrfeigen, Zitronenabrieb und konfiertem Gemüse

Desserts

Schokoladenmousse mit Schokocrunch
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Brainpowersaft mit Babyspinat, Avocado, Walnüsse, Chia, Hanfsamen und Kokoswasser

Vorspeise CHF 8.-

Hauptgang CHF 28.-

Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50

Mittwoch, 23. Oktober 2019

Mittag


Vorspeisen

Nüsslisalat mit Freilandei, Brotcroûtons und Sprossen
oder
Schwarzwurzelcremesuppe mit Pistazienpesto 

Hauptspeisen

Gebratener Schweizer Pouletoberschenkel
mit Tagliatelle, Rohschinken, Salbei, Ratatouille mit Thymian und
Geflügeljus
oder
Gebratenes Zanderfilet aus Schötz im Rohschinkenmantel
mit Kastanienblinis, und sautiertem Rosenkohl

Desserts

Frischer Fruchtsalat, Dattelpfannkuchen mit Mandeln und Kokos 
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Power Elixiersaft mit Kurkuma, Ingwer, Zitrone und Kokoswasser

Vorspeise CHF 8.-

Hauptgang CHF 28.-



Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50


Donnerstag, 24. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Mit Honig überbackener Geisskäse, Randencreme und Panforte 
oder
Gemüsecremesuppe 

Hauptspeisen

Geschmorte Schweizer Schweinskinbacken
dazu mit Parmesan überbackene Hartweizengnocchi, glasierte Karotten
und Portweinjus
oder
Im Ofen gebackene Süsskartoffel 
mit saisonalem Gemüse, Kräuterjoghurt

Desserts

Fruchtwähe mit Nüssen und Rahm
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Grüner Liebessaft mit Apfel, Wirsing, Spinat, Kurkuma, Limette und
Kokoswasser

Vorspeise CHF 8.-

Hauptgang CHF 28.-

Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50

Freitag, 25. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit einem 60 Minuten Eigelb und Blumenkohlcreme ☺
oder
Solothurner Weissweinsuppe ☺

Hauptspeisen

Schweizer Kalbshaxen, "Cremolata" mit Petersilie und Zitronenzesten
Polenta mit frischen Kräutern, Schwarzwurzelgemüse
oder
Gebratenes Schweizer Saiblingsfilet
lauwarmes Gemüsetatar mit Quinoa aus Bellach, Mandelmilchsauce
und Pistazien

Desserts

Eingemachte Vanillebirnen mit Kastanienschaum
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Himmliche Mandelmilch mit Datteln, Vanille und Wasser


Vorspeise CHF 8.-
Hauptgang CHF 28.-
Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50

Samstag, 26. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Melonentatar mit Rohschinken und Radieschen
oder
Linsencremesuppe 

Hauptspeisen

Schweizer Rind "Suure Mocke"
mit Silberzwiebel und Croutons, Kartoffelstock, gedämpfte
Karottenwürfel und Petersilie
oder
Pochiertes Schweizer Zanderfilet
auf einem Linsen- Kokosnussdaal, mit saisonalem Gemüse

Desserts

Griessflammerie mit Kaffee, Mocca- Vanillejus
oder
Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Vitamine im Glas mit Äpfel, Karotten und Orangen

Vorspeise CHF 8.-
Hauptgang CHF 28.-
Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50

Sonntag, 27. Oktober 2019

Mittag

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Honig gratiniertem Fetakäse, Granatapfelkerne und Balsamicodressing 

oder

Kastaniencremesuppe mit Zimtblüten 

Hauptspeisen

Im Dampf gegarte Schweizer Pouletbrust im Kürbiskernmantel, Haferflocken- Lauchmedaillons und Fenchelecke mit Orangen
oder

Gebratener Schweizer Saibling mit Feldsalat- Meerrettich- Dip auf Randen-Bulgur und Granatapfelkernen

Desserts

Griechisches Rahmjoghurt mit Honig und karamellisierten Walnüssen
oder

Käseauswahl vom Maître Fromager Rolf Beeler

Tagessaft

Sonnenscheinsaft mit Mandeln, Datteln, Orangen, Mango, Wasser und Hanfsamen

Vorspeise CHF 8.-

Hauptgang CHF 28.-

Dessert CHF 8.-

Tagessaft CHF 8.50