



## Menü

Weissweinsuppe  
*Potage au vin blanc*

Saisonsalat  
*Salade de saison*

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
von der St. Peterinsel mit Reis  
*Emincé de bœuf stroganoff  
de l'Île de Saint Pierre avec riz*

**inkl. Tagessuppe & Salat** 21.00  
**inkl. potage & salade**

**Tagesteller / assiette du jour** 19.00

**Vegi / végi** 21.00  
**inkl. Tagessuppe & Salat**  
**inkl. potage & salade**

Ravioli mit Käse – Ricottafüllung  
mit Salbei und Tomaten

*Raviolis farcis au fromage et ricotta  
avec beurre à la sauge et tomates*

## Dessert

Apfelkuchen mit Rahm 5.50  
*Tarte aux pommes avec chantilly*

### **WINE & DINE CREATION** **03.11.2018**

ab 11:00 Uhr Degustation  
und ab 19:00 Uhr Wine & Dine  
mit J.C. & Caroline Martin von  
CREATION WINES  
aus Südafrika

dès 11:00 h. Journée dégustation  
et dès 19:00 h. wine & dine  
avec nos amis J.C. & Caroline Martin  
de CREATION WINES  
d'Afrique du sud.

- |          |  |       |
|----------|--|-------|
| <b>1</b> | Petersilienwurzelsuppe mit weissen Trüffel<br><i>Potage aux racines de persil avec truffe blanche</i>  | 24.00 |
| <b>2</b> | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Herbstsalat<br><i>Escalope de veau viennoise, citron et salade d'automne</i>  | 35.00 |
| <b>3</b> | Herbstsalat mit gebratenem Pulpo und mediterranen Aromaten<br><i>Salade d'automne avec poulpe sauté épices méditerranéennes</i>  | 28.00 |
| <b>4</b> | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, gekochter Schinken, Essigspargeln<br>und Maggiapfeffer<br><i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, jambon cuits, asperges au vinaigre et poivre Maggia</i>                    | 21.00 |
| <b>5</b> | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten<br><i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i>   | 23.00 |
| <b>6</b> | Rehschnitzel von der Solothurner Jagd mit Trauben, Champignons und Speck,<br>Quarkspätzli und Rotkraut<br><i>Escalope de chevreuil de Soleure avec raisins, champignons et lards.<br/>Spätzli au sére et choux rouge</i> | 37.00 |
| <b>7</b> | Tajarinnudeln an Rahmsauce mit frischen Eierschwämmli<br><i>Nouilles Tajarin à la crème avec chanterelles fraîches</i>   | 26.50 |
| <b>8</b> | Schweizer Rindshohrücken mit Kräuterbutter, Herbstgemüse, Pommes Allumettes<br><i>Entrecôte de bœuf Suisse avec beurre aux herbes, légumes d'automne, Pommes Allumettes</i>  | 38.00 |

<p align="center"><b>Unsere Menüs für die Woche</b>  <i>Nos menus de la semaine</i></p>		
<p align="center"><b>Montag / Lundi 22.10.2018</b></p>		
Suppe	Menu	Végi
<p align="center"><b>Klare Gemüsesuppe</b> <i>Potage clair de légumes</i></p>	<p align="center"><b>Geschmortes Kalbsrosenstück, Bramata Polenta mit Parmesan</b> <i>Tranche de veau braisé, Bramata polenta et parmesan</i></p>	<p align="center"><b>Toast mit Ananas und Fonduekäse überbacken</b> <i>Toast avec ananas et fromage Fondu</i></p>
<p align="center"><b>Dienstag / Mardi 23.10.2018</b></p>		
<p align="center"><b>Weissweinsuppe</b> <i>Potage au vin blanc</i></p>	<p align="center"><b>Rindsgeschnetzeltes Stroganoff von der St. Peterinsel mit Reis</b> <i>Emincé de bœuf stroganoff de l'Île de Saint Pierre avec riz</i></p>	<p align="center"><b>Ravioli mit Käse – Ricottafüllung mit Salbei und Tomaten</b> <i>Raviolis farcis au fromage et ricotta avec beurre à la sauge et tomates</i></p>
<p align="center"><b>Mittwoch / Mercredi 24.10.2018</b></p>		
<p align="center"><b>Bouillon mit Madeira und Tabioka</b> <i>Bouillon avec Madère et Tabioka</i></p>	<p align="center"><b>Grill – Burger an grünem Pfefferjus mit Pommes Frites und Spinat</b> <i>Grill burger, sauce aux poivrons verts avec pommes frites et épinards</i></p>	<p align="center"><b>Quarkspätzli mit Rotkraut und Rosenkohl</b> <i>Spätzli au séré avec choux rouge et choux de Bruxelles</i></p>
<p align="center"><b>Donnerstag / Jeudi 25.10.2018</b></p>		
<p align="center"><b>Tomatensuppe</b> <i>Potage aux tomates</i></p>	<p align="center"><b>Fleischkäse im Ofen gebraten, Kartoffelgratin und Kefen</b> <i>Fromage d'Italie cuits au four, gratin au pommes de terres et pois mange - tout</i></p>	<p align="center"><b>Pastetli mit Gemüsefüllung an Kräutersauce</b> <i>Vol au vent farcis aux légumes à la sauce aux herbes</i></p>
<p align="center"><b>Freitag / Vendredi 26.10.2018</b></p>		
<p align="center"><b>Hausfrauensuppe</b> <i>Potage Bonne - femme</i></p>	<p align="center"><b>Feine Nudeln an Zitronensauce und Rauchlachs - Streifen</b> <i>Nouilles fines, sauce au citron avec tranches de saumon</i></p>	<p align="center"><b>Couscous mit Tomatencoulis, Oliven, Kapern und Pistou</b> <i>Couscous avec coulis de tomates, olives, câpres et Pistou</i></p>