

# Premiere

## Vorspyse

e Gablete <b>Grüens</b> vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem <b>Märedsalot</b>	10.50
<b>Nüsslersalot</b> mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
<b>Crevettencocktail</b> mid chnusprigem Toast und Anke	12.50

## Suppe

<b>Soledurner Wysüppli</b> mid feinem „Landeroner“ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
<b>Roti Currysuppe</b> überbache mid ere Kokosrahmuube	9.50

# Hauptgang

vom Chaub

„Vatis Lieblingsässe“

**Suuri Läberli** vom Chaub inere Zibelesoose  
mid chrospeliger Ankerösti und Mandlebroccoli 32.50

**Wienerschnitzu**

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 33.50

**Rahmschnitzu**

Chaubsplätzli are feine Nydlesoose  
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 33.50

vom Söili

Muetis autbewährts **Gordon bleu**

gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs  
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu  
und Märitgmües 32.50

**Schwinsfilet-Medaillon** im Späckmantel

ufeme Champignon-Rahmsoosespiegu  
mid Ankenüdeli und ere Gmüesgarnitur 34.50

**Tranchiert Schwinssteak** 200g

ufeme Späck-Bohne Ragout  
serviert mid Williamshärdöpfu 28.50

# Hauptgang

vom Söili und Chaub

## Chrüz-Gschnätzleds

gluschtigs vom Söili +Chaub  
ire feine Champignons-Chrüterrahmsoose  
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli

29.50

vom Rind

## Rindsfilet vom Grill

Chilisoose oder Chrüterranke  
derzue es Gmüesbuket und  
e Bilag nach Wahl

150g 40.50

200g 45.50

300g 59.50

## Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“

are Paprikarahmsoose  
Säget üs wie rassig mir söue choche:  
mild, scharf oder füürig  
derzue e Gmüesgarnitur  
und e Bilag nach Wahl

39.50

## Am Tisch flambiert

Rindsfilet **Madagaskar** 150g  
are früsch zubereitete Nydlesoose mid grünem Pfäffer  
derzue gits e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

44.50

vom Ross

## Ross-Entrecote 200g

mid grüener Pfäfferrahmsoose  
ere Gmüesgarnitur und Williamshärdöpfu

34.50

# Hauptgang

usem Wasser

## Eglifilets

im Mandleanke brote  
derzue gits Blattspinat und  
Williams Händöpfu

34.50

## Teigware „Nantua“

mid eme zwöierlei vo Rysecrevette und brotnige  
Jakobsmuschle are fyne Hummerankesoose

30.50

Es **Tatar** vom gröicherete **Lachs** 150g  
herrlech mariniert  
und mid Meerrettichschuum agrichtet  
derzue chnusprige Toast und Anke

30.50

## Fleischlooses

### Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Kürbiskernen und Wybeeri  
serviert im Rysring

25.50

### Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate,  
gratiniert mid Herrechäas  
und derzue e Champignonsrahmsoose

25.50