

# 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<br>a üsem feine Huusdressing                                   | 13.50 |
| <b>Crevettencocktail</b><br>mid chnusprigem Toast und Anke  | 12.50 |
| <b>Gfüllti Lachsrolle</b><br>mid eme Merrättichfrüschchääs<br>uf Avocado-ColeSlawsalot wild garniert          | 14.50 |
| <b>Chnusprigi Früehligsrolle</b> (2Stk.)<br>süess-suur, garniert mid grünem Blattsalot<br>a üsem Huusdressing | 12.50 |

## Suppe

|  |       |
|--|-------|
| <b>Soledurner Wysüppli</b><br>mid feinem „Landeroner“ koched<br>und serviert mid eme chnuschprige Hübli und<br>Nydle | 11.50 |
| <b>Rande-Shot</b><br>chaut serviert mid Orange, Suurrahm und<br>Chilifäde  | 6.50  |

## Chrüz – Sommerspezial

|                                 |      |       |
|---------------------------------|------|-------|
| Lammnierstück 150g              |      | 38.50 |
| Steak vom Söili 180g            |      | 27.50 |
| Schwinsfilet im Späckmantel     |      | 35.50 |
| Rumpsteak vom Rind              |      | 35.50 |
| Rindsfilet vom Grill            | 150g | 40.50 |
|                                 | 200g | 45.50 |
|                                 | 300g | 59.50 |
| Rosentrecote 160g               |      | 36.00 |
| Straussenfilet 150g             |      | 31.50 |
| Hühnerbrüstli 150g              |      | 31.50 |
| Red Snapper im Mandleanke brote |      | 34.50 |

serviert entweder als **Fitness-Täller** mid bunt gmischtem Märedsalot a üsem Huusdressing und eme Meloneschiffli oder mid frischem saisonalem **Gmües**

derzue natürlech e feini Bilag, was darf's de sy **frittierti Vierkanthärdöpfu, Backed Potato, Williams-Härdöpfu, Rys, Nudle**

1 Sauce isch inklusive, jedi wyteri CHF 1.50

Chrüteranke mid 7 verschiedene Chrütli

Wasabi-Anke (scharf) e Huuch Asie

leckere Chnoblianke

pikanti Currysoose mid rotem Curry

Chilisoose mid rote Chilischote (scharf)

Barbecuesoose-die rouchigi us Amerika mid Cola reduziert

luftige Meerrättichschuum

## Hauptgang

### Chrüz-Klassiker

**Rindstatar 150g** „es MEISTERstück“  
wird am Tisch fräsch zuebereitet und  
nach Wunsch abgeschmöckt  
mid chnusprigem Toast und Anke 35.50

**Lachstatar 150g**  
mid Meerrettichschuum und Salotbukett  
chnusprigem Toast und Anke 30.50

**Roastbeef**  
chaut ufgschnitte serviert mid frittierte  
Vierkanthärdöpfu und ere feine Soose nach Wahl 29.50

### Das darf nid fähle

Muetis autbewährts **Gordon bleu** vom Söili  
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechäas  
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu  
und Märitgmües 32.50

**Wienerschnitzu** vom Chaub  
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und  
Märitgmües 33.50

Rindsfiletwürfeli „**Stroganoff**“  
are rassige Paprikarahmsoose  
Säget üs wie mir söue choche:  
**mild**, **scharf** oder **füürig** derzue e Gmüesgarnitur  
und e Bilag nach Wahl 39.50

## Fleischlooses

### Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Piniechärne und Wybeeri  
serviert im Rysring

25.50

**Spätzlipfanne** mid Gmüesstreife und tröchnete  
Tomate, gratiniert mid Soledurner Herrechääs

25.50

## Immer wieder guet

### Schnipo

Panierts Söilischnitzeli mid frittierte  
Vierkanthärdöpfu

22.50

### Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose mid  
Nudle und Pfirsich

24.50

### „Bühni-Burger“

Dr Schwyzer: Es saftigs Rindfleischhack  
im Burgerbrot mid Späckstreife, Herrechääs,  
Gurke, Zibele, Salotblatt und eme Spieguei

20.50

Dr Dopplet: Zwöifach Rindshack im Burgerbrot  
gshichtet mid Späck, Zibele, Gurke, Tomate  
und eme Salotblatt

25.50

Beidi Burger wärde serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und  
ere Soose nach Wahl