

Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem Märedsalot	10.50
Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	12.50
Gfüllti Lachsrolle mid eme Merrättichfrüschchääs uf Avocado-ColeSlawsalot wild garniert	14.50
Chnusprigi Früehligsrolle (2Stk.) süess-suur, garniert mid grünem Blattsalot a üsem Huusdressing	12.50

Suppe

Soledurner Wysüppli mid feinem „Landeroner“ koched und serviert mid eme chnuschprige Hübli und Nydle	11.50
Rande-Shot chaut serviert mid Orange, Suurrahm und 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
Rossentrecote 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 Märedsalat 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 Herrechääs
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