

Vorspeise / Starters

Klassisches Rindstatar (mittel /scharf) serviert mit Blattsalat, Toast und Butter Classic beef tatar served with salad, toast & butter	* als Vorspeise * als Hauptgang	CHF 22.50 CHF 30.50
Bunter Blattsalat der Saison garniert mit Cherrytomaten, Sprossen und Brotroutons Lettuce salad, garnished with cherry tomatoes, sprouts and bread croutons	* als Vorspeise	CHF 10.50
Gemischter Salat Fresh mixed salads	* als Vorspeise	CHF 11.00
Nüsslisalat garniert mit Ei und Speck Swiss field salad (lamb lettuce) served with egg and bacon	* als Vorspeise	CHF 13.50

Suppe / Soup

Hummerbisque mit Croutons und <i>Rouille</i> * <i>*Rouille: Traditionelle sämige Sauce aus Frankreich. Hergestellt aus Eigelb, Paprika, Knoblauch, Safran & Cayenne Pfeffer</i> Lobster bisque with croutons and <i>rouille</i> * <i>*Rouille: Traditional creamy sauce from France. Made from egg yolk, paprika, garlic, saffron & cayenne pepper</i>	* als Vorspeise	CHF 14.00
Solothurner Weissweinsuppe «Wysüpli» mit Safran und Gemüsewürfeln Solothurn wine soup with saffron and diced vegetables	* als Vorspeise	CHF 12.50

Vegetarische Verführung / Vegetarian Dishes

Limetten-Safran-Risotto

CHF 25.00

mit Frühlingszwiebeln und getrockneten Tomaten

Lime and saffron risotto with spring onions and sun-dried tomatoes

Geschmortes Gemüseragout an Kräutersauce

CHF 24.00

serviert mit sautierten Kartoffeln

Braised vegetable ragout with herb sauce

served with sautéed potatoes

Fischgerichte / Fish specials

Zanderfilet mit Pfefferkruste

CHF 35.00

serviert auf Weissweinrisotto mit Marktgemüse

Pike-perch fillet with pepper crust

served on white wine risotto with market vegetables

Wolfsbarschfilet an Petite-Arvine-Sauce

CHF 38.00

serviert auf Blattspinat mit Reis

Sea bass fillet with petite arvine sauce

served on spinach leaves with rice

Fleischgerichte / Meat Specials

Kreuz-Rindsfilet vom Grill

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
Grilled fillet of beef
with pepper sauce or herbal butter, served with french fries

200g CHF 48.00

Rindsentrecôte

mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, dazu Pommes frites
New York sirloin strip
with pepper sauce or herbal butter served with french fries

200g CHF 45.00

Portion Marktgemüse

Portion of seasonal vegetables

CHF 6.50

Rindsfiletwürfel an Whiskysauce

dazu Reis und Marktgemüse
Beef fillet cubes with whisky sauce
served with rice and market vegetables

CHF 46.00

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art

serviert mit Butterrösti und Marktgemüse
Sliced veal liver Zurich style
served with buttered rösti and market vegetables

CHF 45.00

Cordon bleu vom Schwein oder Kalb

gefüllt mit Greyerzer Käse und Schinken
dazu Pommes frites und Marktgemüse
Cordon bleu of pork or veal
filled with Greyerzer cheese and ham,
served with french fries and market vegetables

Schwein CHF 32.00

Kalb CHF 46.00

Schweizer Pouletbrust an roter Currysauce

serviert mit grillierter Ananas und Gemüsereis
Swiss chicken breast with red curry sauce
served with grilled pineapple and vegetable rice

CHF 29.00

Pizza / Pizza

ROGER	CHF 25.00
Tomaten, Mozzarella, Mascarpone, Parmaschinken, Rucola, Mozzarella Perlen und Cherry Tomaten	
ANDRÉA	CHF 21.00
Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Peperoni, Champignons, Broccoli, Oliven, Oregano	
MARGHERITA	CHF 18.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano	
HAWAI	CHF 21.00
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano	
DIABOLO	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, pikanter Salami, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	
PROSCIUTTO	CHF 21.50
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oregano	
4STAGIONI	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Peperoni, Artischocken	
KREUZ	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Aubergine, Spinat, Champignons, Knoblauch	
MARIA	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Champignons, Zwiebeln, Oregano	
ALTSTADT	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Speck, Peperoni, Ei, Peperoncini, Knoblauch, Oregano	
SICILIANA	CHF 22.00
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncini, Kapern, Oregano	
GORGONZOLA ROHSCHINKEN	CHF 22.50
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Oregano	
BARBARA	CHF 26.50
Tomaten, Mozzarella, Rindsfilet, Pimientos-del-Piquillos, Kräuterbutter, Chili, Peperoncini	



Süsse Verführungen

“Desserts sind die süsse Liebeserklärung ans Leben.”

Erdbeeren mit Schlagrahm	CHF 10.50
	<i>½ Port.</i> CHF 8.50
Crema catalana	CHF 12.50
Das spanische klassische Dessert, für alle Feinschmecker die es einfach und unkompliziert mögen.	
Coupe Romanoff	<i>klein</i> CHF 10.50
	<i>gross</i> CHF 13.50
Coupe Dänemark	<i>klein</i> CHF 10.50
	<i>gross</i> CHF 13.50
Die perfekte Mousse au chocolat mit Amaretto	CHF 13.00
Kreuz-Tiramisu, der Klassiker	CHF 10.50
Coupe Colonel	CHF 12.00
Zitronen-Sorbet mit Vodka	
Wiener Eiskaffee (gerührt)	CHF 11.00
	<i>mit Kirsch</i> CHF 13.50
Erdbeeren-Grand Marnier Parfait	CHF 12.00
gekrönt mit Pfefferminzsorbet	

Glacé & Sorbets

Preis pro-Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 1.50

Schokoladenglace, Caféglace, Vanilleglace
Bananenglace, Pistacheglace, Erdbeerglace

oder

Mango-Sorbet,
Zitronen-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet