

Die 3-Gänger

Menü 3.1	Menü 3.2	Menü 3.3
Luftiges Gartenkresse mousse mit gepickeltem Gemüse Passionsfrucht Quinoa ★	Kräiliger Fisch Duett Geräucherte Forelle & Gebeizter Saibling im Spiel mit Meerrettich und Gurke ★	Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Garnituren ★
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Kartoffelkroketten Sautiertes Gemüse ★	SwissPrim Kalbsschulterspitz im Kräutermantel Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille ★	Filet vom Edelschwein Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse ★
Schokolade Hoch 3 Weisses Schoko-Panna cotta Schokoladenküchlein Schokoladen-Krokantparfait Birnenkompott & Orangensauce	Lauwarme Tarte von der Valrhona Schokolade Hausgemachte Vanilleglace Sauerkirschen	Mousse von der Zartbitterschokolade Blutorangensorbet Pistazien Gebäck
Menüpreis 74	Menüpreis 77	Menüpreis 72
Zuschlag Filet 15	Zuschlag Filet 16	
Zuschlag Nachservice 8	Zuschlag Nachservice 8	Zuschlag Nachservice 8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

Die 4-Gänger

Menü 4.1	Menü 4.2	Menü 4.3
Kalbfleischterrine 21	Hausgebeizter Bio Lachs 21	Tatar vom Schweizer Rind 23
Rollgerstengelée	mit Honig-Senfsauce	mit Choggia Rande,
Grüner Apfel	Belugalinsen	Meerrettich und Orange
Frisée	Sesambröseln	★
★	★	"Chriegstetter" 16
Süppchen von Urkarotten 12	Consommé double 14	Chräbsesuppe"
Hafer-Streusel & Frischkäse	Steinpilzklösschen	verfeinert mit Cognac
★	Thymian-Käsepaillette	Pumpernickel Croûtons
Roastbeef 45	★	★
englisch gebraten	Trois Filets "Sternen" 58	Kalbskarree 54
Sauce Béarnaise	von Rind & Schwein mit	am Knochen gegart
Mandelkartoffeln	Schalottenjus,	Trüffel-Hollandaise
Saisonales Gemüse	vom Kalb mit Pilzragout	Kartoffelgaletten
★	Savoyard-Kartoffeln	Bohnenbündel mit Speck
Dreierlei Sorbets 14	Gemüse-Arrangement	★
mit dreierlei Garnituren	★	Dessert Karussell 17
	Charlotte Royal mit 13	Mousse, Sorbet, Parfait,
	Himbeersauce	Früchte und Gebäck
Menüpreis 92	Menüpreis 106	Menüpreis 110
Zuschlag Filet 9	wird mit 2 Services serviert	Zuschlag Filet 4
Zuschlag Nachservice 8		Zuschlag Nachservice 8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

Unsere Klassiker

Menu Traditionnel		Solothurner Menü		Annebäbis Feschttagmenü	
Gebratene Eglifilets mit Tomaten-Kapernbutter auf Salat-Chiffonade ★	19	Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	13	Salat "Hansjoggeli" Saisonsalat mit brotnigem Späck, Ei und Croûtons ★	16
Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	13	Suure Mocke "Huusart" Härdöpfustock und Rüepli ★	31	Saftige Chaubsbrote Sauce mit Chrüter, Rahm und früsche Püuzli Brothärdöpfeli Grüeni Bohne ★	35
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognac-Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse ★	43	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	14	Brönnti Creme mit Bire-Kompott und Meringue-Brösmeli	10
Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait im Schokoladenglace- Mantel	13				
Menüpreis	88	Menüpreis	58	Menüpreis	61
Zuschlag Nachservice	8	Zuschlag Nachservice	8	Zuschlag Nierstück	13
				Zuschlag Nachservice	8



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

Kalte Vorspeisen & Salate		Suppen & Warme Vorspeisen	
Tatar vom Schweizer Rind Choggia Rande Meerrettich Orange	23	Unser Solothurner Wysüpli Gemüwestreifen Rahmhaube	13
Kalbfleischterrine Rollgerstengelée Grüner Apfel Frisée	21	Chriegstetter Chräbesuppe Cognac Pumpernickel-Croûtons	16
Hausgebeizter Bio-Lachs Honig-Senfauce Belugalinsen Sesambrösel	21	Sellerie-Apfelsuppe Koriander	11
Kräiliger Fisch-Duett Räucherforelle Saibling Gurke Meerrettich	21	Karotten-Mangosuppe Ingwerrahm	11
Gartenkressenmousse Quinoa Gepickeltes Gemüse Passionsfrucht	17	Consommé double Steinpilzklosschen Thymian-Käsepaillette	14
Tomaten-Mozzarella-Kombination Bündner Rohschinken Kräutersalat	19	Sautierte Jakobsmuscheln Wodka-Sauce Erbsenpüree	23
Hors d'Oeuvres "Etoile" Zweierlei Fisch Zweierlei Fleisch Mariniertes Gemüse Garnituren	25	Sautierte Riesencrevetten Chili-Butter Gebratene Ananas	22
Saisonsalat "Annebäbi" Ei Croûtons	14	Gebratene Eglifilets Tomaten-Kapernbutter Salat-Chiffonade	19
Saisonsalat "Hansjoggeli" Speck Ei Croûtons	16	Seeteufelmedaillon Safran-Velouté Venererisotto	25
"Gartensalat" Blattsalate Karotten Radieschen Kerne	11	Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsebeet	19
"Gsund & Guet" Verschiedene Gemüse- und Blattsalate	14	Blätterteigstrudel mit Lachs, Zander & Spinat Mandel-Velouté	19
		Hausgemachte Tagliatelle Spargeln (je nach Saison) Morcheln	21



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

Hauptgänge

Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise Mandelkartoffeln Gemüse	45	Kalbsbraten Kräuterrahmsauce mit Pilzen Bratkartoffeln Gemüse	35
Rindsfilet am Stück gebraten Bordelaiser Sauce mit Mark Kartoffelgratin Gemüse	54	Filet vom Edelschwein im Speckmantel Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse	39
Rindsfiletstreifen Stroganow Crème fraîche Nudeln	47	Kasseler Schweinsbraten "nach Art vom Störche Hard" Champignonsrahmsauce Herzoginkartoffeln Gemüse	32
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Kroketten Sautiertes Gemüse	41	Roastbeef & Kalbsnierstück im Ofen gebraten Senf-Mousseline-Sauce Kartoffelkroketten Saisonales Gemüse	47
Suure Mocke "Huusart" Kartoffelstock Rüeblen	31	Drei verschiedene Filets "Sternen" von Rind & Schwein mit Schalottenjus vom Kalb mit Pilzragout Savoyard-Kartoffeln Gemüse-Arrangement	58
SwissPrim Kalbsschulterspitz mit Kräutern Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille	42	Lammentrecôte und Kalbsnierstück Rosmarin-Jus Kartoffelgratin Bohnen-Cassoulet	45
Kalbskarree am Knochen gegart Trüffel-Hollandaise Kartoffelgaletten Bohnenbündel mit Speck	54	Filet Wellington vom Alpstein-Poulet Portweinreduktion Wurzelgemüse Mascarpone-Kartoffel-Mousseline	38
Saftiges Kalbsnierstück Thymian-Jus Kartoffelgratin Gemüse	48	Brust & Keule von der Appenzeller Ente Kardamom-Schokoladen-Jus Griessknödel Apfel-Rotkraut	45
Kalbsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce Dauphine Kartoffeln Saisonales Gemüse	58		
Geschnetzeltes Kalbfleisch Cognac-Pilzrahmsauce Rösti Gemüse	43		



- alle Preise für Tellerservice ohne Nachservice, inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

Desserts

<p>Dessert Karussell Mousse Sorbet Parfait Früchte Gebäck</p> <p>Hausgemachte Eistorte mit Früchten oder Beeren</p> <p>"Brönnti Creme" Birnenkompott Meringue</p> <p>Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait Schokoladenglace-Mantel</p> <p>Dreierlei Sorbets Dreierlei Garnituren</p> <p>Charlotte Royal Bayrische Creme Bisquitroulade Himbeersauce</p> <p>Schokolade Hoch 3 Weisses Schokoladen-Panna cotta Schokoladenküchlein Schoko-Krokantparfait Birnenkompott Orangensauce</p>	<p>17</p> <p>17</p> <p>10</p> <p>13</p> <p>14</p> <p>13</p> <p>16</p>	<p>Lauwarme Valrhona Schokoladen-Tarte Vanilleglace Sauerkirschen</p> <p>Zartbitterschokoladen-Mousse Blutorangensorbet Pistazien-Gebäck</p> <p>Himbeermuffin Caipirinhasorbet Weisses Schokoladenmousse</p> <p>Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce</p> <p>Immer gut - ein Coupe!</p> <p>Dessertbuffet "Elégance" mit Käse</p> <p>Dessertbuffet "Vreneli" Schoggimousse Brönnti Creme Vanilleglace Fruchtsalat Meringues Rahm</p>	<p>14</p> <p>14</p> <p>14</p> <p>14</p> <p>12</p> <p>27</p> <p>18</p>
---	---	--	---



- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -