

# Menüs

## Menus

### A Menü Menu

Solothurner Wysüpli od. Blattsalat  
Petite soupe soleuroise au vin ou salade verte

CHF 39.—

Gebackene Forellenfilets im Bierteig und Kartoffeln mit Rosmarin  
Filets de truite frits en pâte à la bière accompagnés de pommes de terre au romarin

Dessertgläsl  
Dessert en verrine

### B Menü Menu

Blattsalat  
Salade verte

CHF 31.50

Pouletgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Hausgemachte Spätzli  
Emincé de poulet avec sauce à la crème de champignons, spätzlis faits maison

Schokoladenmousse  
Mousse au chocolat

### C Menü Menu

Kleines Rindstatore, Salatbett und Brot  
Petit tartare de boeuf sur mesclun et pain

CHF 39.—

Schulterbraten vom Bierschwein mit Seeländergemüse und Kartoffelstock  
Rôti d'épaule de porc élevé à la bière, légumes seelandais et purée de pommes de terre

Dessertgläsl  
Dessert en verrine

**Bankettangebot**  
**Offre de banquets**Schiffsmiete  
Location de bateaux**D Menü**  
**Menu**Gemischter Salat  
Salade mêlée

CHF 43.—

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Hausgemachte Rösti  
Emincé de veau avec sauce à la crème de champignons, rôtis faits maisonApfelstrudel mit Vanillesauce  
Strudel aux pommes et sauce vanille**E Menü**  
**Menu**Blattsalat  
Salade verte

CHF 32.50

Plant Based Poulet geschnetzeltes an Kräuterjus mit Röstipastetli und Wurzelgemüse  
Emincé de poulet plant based, jus aux herbes, vol-au-vent de rôtis et légumes-racinesFrischer Fruchtsalat  
Salade de fruits frais**F Menü**  
**Menu**Melone mit Rohschinken  
Melon et jambon cru

CHF 53.—

Schweinsfilets mignons mit Estragon- und Morchelsauce, feine Nudeln in Butter  
Filets mignons de porc, sauce à l'estragon et sauce aux morilles, nouilles fines au beurreApfelstrudel mit Vanillesauce  
Strudel aux pommes et sauce vanille

Vegan | Végan

**Bankettangebot**  
**Offre de banquets**Schiffsmiete  
Location de bateaux**G Menü**  
**Menu**Salatbeet mit Tomaten-Mozzarella und Basilikumdressing  
Salade tomate-mozzarella sur mesclun et sauce au basilic

CHF 36.—

Gemüsecurry mit Kokosnussmilch und Jasminreis  
Curry de légumes au lait de coco et riz au jasminDessertgläsli  
Dessert en verrine**H Menü**  
**Menu**Fisch-Trilogie  
(Geräucherte Forelle, Saiblingstartar und Zanderterrine mit Absinth)  
Trilogie de poissons  
(truite fumée, tartare d'omble chevalier et terrine de sandre à l'absinthe)

CHF 67.—

Rindsfilet «Drei-Pfeffer-Sauce», Kartoffelgratin und Gemüsebouquet vom Seeland  
Filet de bœuf «sauce aux trois poivres», gratin dauphinois et bouquet de légumes du SeelandWeisses Toblerone-Mousse  
Mousse au Toblerone blanc**Süßes**  
**Les douceurs**

Hausgemachte Fruchtparfait-Glace | Parfait glacé fait maison aux fruits

CHF 8.—

Apfelstrudel mit Vanillesauce | Strudel aux pommes et sauce vanille

CHF 8.50

Gebrannte Crème | Crème brûlée

CHF 7.50

Schokoladenkuchen | Gâteau au chocolat

CHF 7.50

Früchtekuchen | Tarte aux fruits

CHF 7.50

Tiramisu

CHF 8.—

Frischer Fruchtsalat mit Rahm | Salade aux fruits frais et chantilly

CHF 8.50

Meringues mit Rahm | Meringues et chantilly

CHF 7.50

Mini-Donut und kleines Schokoladenbrownie  
Mini-donut et petit brownie au chocolat

CHF 10.50

Kleiner Käseteller mit einem Mütschli  
(vier verschiedene Käsesorten aus der Region)  
Petite assiette de fromages avec petit pain  
(quatre sortes de fromage de la région)

CHF 10.50

Vegetarisch | végétarien