



Firmen und Weihnachtsessen 2018

Sehr gerne würden wir mit Ihnen persönlich ein passendes Menu für Ihren Anlass zusammenstellen.

Menu 1

Wild-Trockenfleisch auf Selleriejulienne
Hirschschinken mit Trüffelvinaigrette,
Äpfel, Nüsse und Preiselbeeren

Solothurner Weinsuppe

Saftiges Rindsfiletmedaillon mit Orangen-Pfeffermarinade
serviert auf Kartoffel-Kürbispuffer, Rotkraut mit Marroniragout und
rassiger Preiselbeersauce

Weisse Kaffee-Parfaitschnitte
mit würzigem Zwetschgenkompott

p. P. 78.00

Menu 2

Crevettencocktail mit Toast und kleinem Salat,
Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse

Kalbsnierstück aus dem Ofen mit Morchelrahmsauce,
serviert mit feinsten Serviettenknödel und
kleinem Gemüse

Weisses und dunkles Schokoladenmousse
serviert im Glas mit schwarzen Kirschen

p. P. 69.00

Preise CHF inkl. 7.7% MwSt.

Kalb, Rind, Schwein CH
Hirsch Österreich/NZ

Menu 3

Geräucherte Entenbrust
auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen
mit Rosmarinsauce, serviert mit Bratkartoffeln
und feinstem Babygemüse

Schmankerlparfait
mit roten Beeren und Rahm

p. P. 62.00

Menu 4

Black Tiger an Chilimarinade
serviert auf Randencarpaccio,
Palmherzensalat mit Mango

Zartes Kalbssteak aus dem Ofen
auf Gemüseblinis, mildes Chili con Carne,
Sauerrahm und feinem Baby-Gemüse

Vanilleparfait mit schwarzen Sternaniskirschen und
Rahm mit Pistazien

p. P. 62.00

Menu 5

Crostini mit Parmaschinken und Frischkäse
serviert mit kleinem Salat und
Honig-Balsamicodressing

Hirschsteak im Orangenpfeffermantel
mit Cognac-Rahmsauce, Schupfnudeln und
Wintergemüse

Marinierte Babyananas mit Kokosparfait,
Baumkuchen und Passionsfruchtsauce

p. P. 58.00

Preise CHF inkl. 7.7% MwSt.

Kalb, Rind, Schwein CH
Hirsch Österreich/NZ

Menu 6

Fondue Chinoise
mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecôte, Schweinsnierstück
und Kalbseckstück
Pommes frites und grüner Salat in der Schüssel
Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles
Pro Person a 250g Fleisch

p. P. exclusive Dessert 40.00

Menu 7

Kräuter-Blini mit Taleggio,
Speck, Zwiebeln und kleinem Salat

Solothurner Weinsuppe
in der Espressontasse

Saftiges Kalbsfilet mit Kardamom-Trockenfruchtrisotto
an sämiger Pommerysenfsauce und
kleiner Gemüsevariation

Marinierte Ananas mit
exotischem Fruchtsalat und Mangoparfait mit Passoa

p. P. 78.00

Menu vegetarisch

Solothurner Weinsuppe

Sämiges Weissweinrisotto mit Safranschaum
mit Sauerkraut, Pistazien und Parmesan
oder mit
Blätterteigkissen mit sämiger Pilzrahmsauce
und saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Schmankerlparfait
mit roten Beeren

p. P. 32.00