



## Firmen und Weihnachtsessen 2021

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. 120.00**

## **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. 86.00**

## **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. 82.00**

#### **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. 86.00**

#### **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. 78.00**

### **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 210g Fleisch

**p. P. exclusive Dessert 44.00**

### **Menu 7**

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

\*\*\*

Solothurner Weinsuppe  
in der Espressotasse

\*\*\*

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

\*\*\*

Marinierte Ananas mit  
exotischem Fruchtsalat und Mangoparfait mit Passoa

**p. P. 132.00**

### **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. 46.00**