



Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzplätz a üsem feine Huusdressing	8.50
es Schäli vou farbigem Märitsalot a üsem feine Huusdressing	11.50
Nüssler – Salot a üsem feine Huusdressing	
- mid brotnigem Späck und Ei	15.50
- mid sautierte Waldpilze	14.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	15.50
Vorspyseplättli für 2 Persone Marinierti Olive, Parmesan, halbtröchnet Tomate und Rohschinke	21.00

Suppe

Soledurner Wysuppe mid feinem «Landeroner» kochet und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	12.50
E cremigi Chürbissuppe mid gröstete Chürbis-Chärne	9.50

Über Zuetate i üsne Gricht wo chöi **Allergie** und **Intoleranze** uslöse,
informiere mir Öich uf Afrog sehr gärn!

Hauptakt

vom Chaub

Suuri Läberli inere Zibelesoose
serviert mid chrospeliger Ankerösti und früschem Märitgmües 35.50

Wienerschnitzu
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 38.50

Rahmschnitzu
Chaubsplätzli are feine Champignonsnydlesoose
serviert mid Ankenüdeli und Märitgmües 38.50

vom Söili

Muetis autbewährts **Cordon – bleu**
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 35.50

«**Lüsslinger – Schwinssteak**»
mid liecht pikantem Gmües, Späck und Chääs überbache
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 31.50

Schnipo
Panierts Söilischnitzu mid frittierte Vierkanthärdöpfu
und früschem Märitgmües 26.50

Rahmschnitzu
Es Söiliplätzli are herrleche Champignonsnydlesoose
mid Nudle und halbem Pfirsich 26.50

vom Söili und Chaub

Bellevue – Gschnätzleds
Gluschtigs vom Söili und Chaub ire Chrüternydlesoose
serviert mid chrospeliger Ankerösti und Märitgmües 31.50

Hauptakt

vom Hühn

saftigs **Hühnerbrüstli** im Rohschinkemantu
gefüllt mid Fräschchäas und halbtröchnete Tomate
serviert mid Rys und frischem Märitgmües 30.50

vom Lamm

Lammrügge gratiniert mid ere feine Chrüterchruste
serviert mid Williamshärdöpfu und frischem Märitgmües 39.50

usem Wasser

Teigware «Nantua»

are fyne Hummerankesoose
mid eme zwöierlei vo dr Crevette 31.50

Früschi Forellefilet vo Kräiligen

liebevoll züchtet vo dr Familie Hostettler, serviert uf
huusgmachtem Süesshädöpfustock, mid eme chräftige
Balsamicoschüü und frischem Märitgmües 39.50

es **Tatar** vom gröicherete **Lachs**

mid Merrättichschuum und chliner Salotgarnitur
derzue chnusprige Toast und Anke 31.50

Fleischlooses

gratinierti **Creperolle** gefüllt mid Ricotta und Spinat
derzue e feini Chrütersoose und frisches Märitgmües 26.50

Spätzlipfanne huusgmachti Spätzli mid Gmües im Anke brote

und mid Chäas überbache,
derzue e feini Champignonsnydlesoose 26.50

Hauptakt

vom Rind

Suure Mocke

serviert mid huusgmachtem Händöpfustock
und frischem Märitgmües

32.50

Rindsfilet vom Grill

Chrüter -, Chnobli – oder Chilianke
derzue gits es frisches Märitgmües
und e Bilag nach Wahl

150g

47.50

200g

51.00

300g

65.50

Rindsfiletwürfeli «Stroganoff»

are herrleche Paprikasoose

Säget üs wie rassig mir dörfe choche:

mild oder **scharf** oder **füürig**

derzue gits frisches Märitgmües und e Bilag nach Wahl

44.50

Rindsfiletmedaillon Madagaskar

(ab 2 Persone und mittags nur SA + SO/am Obe natürlech die ganzi Wuche)

Am Tisch flambiert und serviert mid ere früsch zuebereitete
Nydesoose mid grünem Pfäffer, derzue e Gmüesgarnitur
und e Bilag nach Wahl

49.50

Bilage: Vierkanthändöpfu, Williamshändöpfu, Rys, Nudle, Ankerösti

Bellevue – Burger

Es huusgmachts Rindfleischhack im Ciabatta – Brot
mid Späck, Chääs, Gurke, Zibebe, Salotblatt und

ere leckere Huussoose serviert mid frittierte Vierkanthändöpfu

29.50