

Die 3-Gänger

Menü 3.1		Menü 3.2		Menü 3.3	
Luftiges Gartenkresse mousse mit gepickeltem Gemüse Passionsfrucht Quinoa ★	17	Kräiliger Fisch Duett Geräucherte Forelle & Gebeizter Saibling im Spiel mit Meerrettich und Gurke ★	21	Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Garnituren ★	19
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Kartoffelkroketten Sautiertes Gemüse ★	41	SwissPrim Kalbsschulterspitz im Kräutermantel Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille ★	42	Filet vom Edelschwein Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse ★	39
Schokolade Hoch 3 Weisses Schoko-Panna cotta Schokoladenküchlein Schokoladen-Krokantparfait Birnenkompott & Orangensauce	16	Lauwarme Tarte von der Valrhona Schokolade Hausgemachte Vanilleglace Sauerkirschen	14	Mousse von der Zartbitterschokolade Blutorangensorbet Pistazien Gebäck	14
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
Kalbfleischterrinen 21	Hausgebeizter Bio Lachs 21	Tatar vom Schweizer Rind 23
Rollgerstengelée	mit Honig-Senfsoße	mit Choggia Rande,
Grüner Apfel	Belugalinsen	Meerrettich und Orange
Frisée	Sesambröseln	★
★	★	"Chriegstetter" 16
Süppchen von Urkarotten 12	Consommé double 14	Chräbesuppe"
Hafer-Streusel & Frischkäse	Steinpilzklösschen	verfeinert mit Cognac
★	Thymian-Käsepaillette	Pumpnickel 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,
	Himbeersoße	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 ★	Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	Salat "Hansjoggeli" Saisonsalat mit brotnigem Späck, Ei und Croûtons ★
Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★	Suure Mocke "Huusart" Härdöpfustock und Rüepli ★	Saftige Chaubsbrote Sauce mit Chrüter, Rahm und früsche Püuzli Brothärdöpfeli Grüeni Bohne ★
Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognac-Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse ★	Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce	Brönnti Creme mit Bire-Kompott und Meringue-Brösmeli
Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait imSchokoladenglace- Mantel		
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 Wysüppli Gemüwestreifen Rahmhaube	13
Kalbfleischterrine Rollgerstengelée Grüner Apfel Frisée	21	Chriegstetter Chräbesuppe Cognac Pumpernickel-Croûtons	16
Hausgebeizter Bio-Lachs Honig-Senfsauce 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 Stärne Hard" Champignonsrahmsauce Herzoginkartoffeln Gemüse	32
SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Krokette Sautiertes Gemüse	41	Roastbeef & Kalbsnierstück im Ofen gebraten Senf-Mousseline-Sauce Kartoffelkrokette Saisonales Gemüse	47
Suure Mocke "Huusart" Kartoffelstock Rüepli	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 Kartoffelgalette 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

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



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