

Die 3-Gänger

| Menü 3.1 | Menü 3.2 | Menü 3.3 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Luftiges Gartenkresse mousse 17.50 mit gepickeltem Gemüse Passionsfrucht Quinoa ★ | Kräiliger Fisch Duett 21.50 Geräucherte Forelle & Gebeizter Saibling im Spiel mit Meerrettich und Gurke | Reichhaltiges Salatbuffet 19.50 mit verschiedenen Garnituren ★ |
| SwissPrim Rindshuft 41.50 rosa gebraten Schalottenjus Kartoffelkroketten Sautiertes Gemüse ★ | Kalbsschulter-Filet 42.50 im Kräutermantel Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille ★ | Filet vom Edelschwein 39.50 Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse ★ |
| Schokolade Hoch 3 16.50 Weisses Schoko-Panna cotta Schokoladenküchlein Schokoladen-Krokantparfait Birnenkompott & Orangensauce | Lauwarme Tarte 14.50 von der Valrhona Schokolade Hausgemachte Vanilleglace Sauerkirschen | Mousse von der 14.50 Zartbitterschokolade Blutorangensorbet Pistazien Gebäck |
| Menüpreis 75.50 | Menüpreis 78.50 | Menüpreis 73.50 |
| Zuschlag Filet 13.50 | Zuschlag Filet 14.50 | |
| Zuschlag Nachservice 8.50 | Zuschlag Nachservice 8.50 | Zuschlag Nachservice 8.50 |



Vegetarische / Vegane Menü-Anpassungen sprechen wir am Anlass mit den Gästen vor Ort ab und empfehlen saisonale Angebote.
 - alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

Die 4-Gänger

| Menü 4.1 | | Menü 4.2 | | Menü 4.3 | |
|------------------------------|-------|------------------------------|--------|--------------------------|--------|
| Kalbfleischterriner | 21.50 | Hausgebeizter Bio Lachs | 21.50 | Tatar vom Schweizer Rind | 23.50 |
| Rollgerstengelée | | mit Honig-Senfsauce | | mit Choggia Rande, | |
| Grüner Apfel | | Belugalinsen | | Meerrettich und Orange | |
| Frisée | | Sesambröseln | | ★ | |
| ★ | | ★ | | "Chriegstetter | 16.50 |
| Süppchen von Urkarotten | 12.50 | Consommé double | 14.50 | Chräbesuppe" | |
| Hafer-Streuseln & Frischkäse | | Steinpilzklösschen | | verfeinert mit Cognac | |
| ★ | | Thymian-Käsepaillette | | Pumpernickel Croûtons | |
| Roastbeef | 45.50 | ★ | | ★ | |
| englisch gebraten | | Trois Filets "Sternen" | 58.50 | Kalbskarree | 54.50 |
| 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 | 14.50 | Gemüse-Arrangement | | ★ | |
| mit dreierlei Garnituren | | ★ | | Dessert Karussell | 17.50 |
| | | Charlotte Royale mit | 13.50 | Mousse, Sorbet, Parfait, | |
| | | Himbeersauce | | Früchte und Gebäck | |
| Menüpreis | 94.00 | Menüpreis | 108.00 | Menüpreis | 112.00 |
| Zuschlag Filet | 9.50 | wird mit 2 Services serviert | | Zuschlag Filet | 4.50 |
| Zuschlag Nachservice | 8.50 | | | Zuschlag Nachservice | 8.50 |



Vegetarische / Vegane Menü-Anpassungen sprechen wir am Anlass mit den Gästen vor Ort ab und empfehlen saisonale Angebote.
- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

Unsere Klassiker

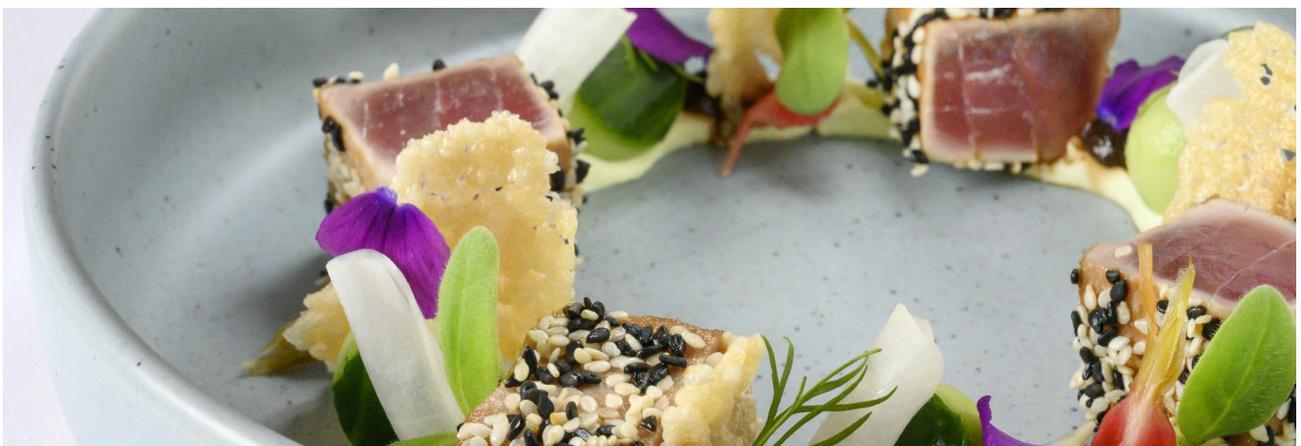
| Menu Traditionnel | | Solothurner Menü | | Annebäbis Feschttagmenü | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Gebratene Eglifilets mit Tomaten-Kapernbutter auf Salat-Chiffonade ★ | 19.50 | Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★ | 13.50 | Salat "Hansjoggeli" Saisonsalat mit brotnigem Späck, Ei und Croûtons ★ | 16.50 |
| Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen und Rahmhaube ★ | 13.50 | Suure Mocke "Huusart" Härdöpfustock und Rüepli ★ | 31.50 | Saftige Chaubsbrote Sauce mit Chrüter, Rahm und früsche Püuzli Brothärdöpfeli Grüeni Bohne ★ | 35.50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch an Cognac-Pilzrahmsauce mit knuspriger Rösti und saisonalem Gemüse ★ | 43.50 | Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce | 14.50 | Brönnti Creme mit Bire-Kompott und Meringue-Brösmeli | 10.50 |
| Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait im Schokoladenglace- Mantel | 13.50 | | | | |
| Menüpreis | 90.00 | Menüpreis | 59.50 | Menüpreis | 62.50 |
| Zuschlag Nachservice | 8.50 | Zuschlag Nachservice | 8.50 | Zuschlag Nierstück Zuschlag Nachservice | 13.50 8.50 |



Vegetarische / Vegane Menü-Anpassungen sprechen wir am Anlass mit den Gästen vor Ort ab und empfehlen saisonale Angebote.
- alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. und in CHF -

nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

| Kalte Vorspeisen & Salate | | Suppen & Warme Vorspeisen | |
|-------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------|-------|
| Tatar vom Schweizer Rind | 23.50 | Unser Solothurner Wysüpli | 13.50 |
| Choggia Rande Meerrettich Orange | | Gemüwestreifen Rahmhaube | |
| Kalbfleischterrine | 21.50 | Chriegstetter Chräbesuppe | 16.50 |
| Rollgerstengelée Grüner Apfel Frisée | | Cognac Pumpernickel-Croûtons | |
| Hausgebeizter Bio-Lachs | 21.50 | Sellerie-Apfelsuppe Koriander | 11.50 |
| Honig-Senfsoße Belugalinsen Sesambrösel | | Karotten-Mangosuppe Ingwerrahm | 11.50 |
| Kräiliger Fisch-Duett | 21.50 | Consommé double | 14.50 |
| Räucherforelle Saibling Gurke Meerrettich | | Steinpilzklosschen Thymian-Käsepaillette | |
| Gartenkressenmousse | 17.50 | Sautierte Jakobsmuscheln | 23.50 |
| Quinoa Gepickeltes Gemüse Passionsfrucht | | Wodka-Sauce Erbsenpüree | |
| Tomaten-Mozzarella-Kombination | 19.50 | Sautierte Riesencrevetten | 22.50 |
| Bündner Rohschinken Kräutersalat | | Chili-Butter Gebratene Ananas | |
| Hors d'Oeuvres "Etoile" | 25.50 | Gebratene Eglifilets | 19.50 |
| Zweierlei Fisch Zweierlei Fleisch | | Tomaten-Kapernbutter Salat-Chiffonade | |
| Mariniertes Gemüse Garnituren | | Seeteufelmedaillon | 25.50 |
| Saisonsalat "Annebäbi" | 14.50 | Safran-Velouté Venererisotto | |
| Ei Croûtons | | Sautiertes Zanderfilet auf Gemüsebeet | 19.50 |
| Saisonsalat "Hansjoggeli" | 16.50 | Blätterteigstrudel mit Lachs, Zander & Spinat | 19.50 |
| Speck Ei Croûtons | | Mandel-Velouté | |
| "Gartensalat" | 11.50 | Hausgemachte Tagliatelle | 21.50 |
| Blattsalate Karotten Radieschen Kerne | | Spargeln (je nach Saison) Morcheln | |
| "Gsund & Guet" | 14.50 | | |
| Verschiedene Gemüse- und Blattsalate | | | |



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

nach Lust & Laune selbst zusammengestellt...

Hauptgänge

| | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Roastbeef englisch gebraten Sauce Béarnaise Mandelkartoffeln Gemüse | 45.50 | Kalbsbraten Kräuterrahmsauce mit Pilzen Bratkartoffeln Gemüse | 35.50 |
| Rindsfilet am Stück gebraten Bordelaiser Sauce mit Mark Kartoffelgratin Gemüse | 54.50 | Filet vom Edelschwein im Speckmantel Dörripflaumenjus Serviettenknödel Sellerie-Lauchgemüse | 39.50 |
| Rindsfiletstreifen Stroganow Crème fraîche Nudeln | 47.50 | Kasseler Schweinsbraten "nach Art vom Störche Hard" Champignonsrahmsauce Herzoginkartoffeln Gemüse | 32.50 |
| SwissPrim Rindshuft rosa gebraten Schalottenjus Kroketten Sautiertes Gemüse | 41.50 | Roastbeef & Kalbsnierstück im Ofen gebraten Senf-Mousseline-Sauce Kartoffelkroketten Saisonales Gemüse | 47.50 |
| Suure Mocke "Huusart" Kartoffelstock Rüepli | 31.50 | Drei verschiedene Filets "Sternen" von Rind & Schwein mit Schalottenjus vom Kalb mit Pilzragout Savoyard-Kartoffeln Gemüse-Arrangement | 58.50 |
| Kalbsschulter-Filet mit Kräutern Balsamicojus Safran-Risotto Ratatouille | 42.50 | Lammentrecôte und Kalbsnierstück Rosmarin-Jus Kartoffelgratin Bohnen-Cassoulet | 45.50 |
| Kalbskarree am Knochen gegart Trüffel-Hollandaise Kartoffelgaletten Bohnenbündel mit Speck | 54.50 | Filet Wellington vom Alpstein-Poulet Portweinreduktion Wurzelgemüse Mascarpone-Kartoffel-Mousseline | 38.50 |
| Saftiges Kalbsnierstück Thymian-Jus Kartoffelgratin Gemüse | 48.50 | Brust & Keule von der Appenzeller Ente Kardamom-Schokoladen-Jus Griessknödel Apfel-Rotkraut | 45.50 |
| Kalbsfilet am Stück gebraten Morchelrahmsauce Herzoginkartoffeln Saisonales Gemüse | 58.50 | | |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch Cognac-Pilzrahmsauce Rösti Gemüse | 43.50 | | |



Vegetarische / Vegane Menü-Anpassungen sprechen wir am Anlass mit den Gästen vor Ort ab und empfehlen saisonale Angebote.
 - 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 | 17.50 | Lauwarme Valrhona Schokoladen-Tarte Vanilleglace Sauerkirschen | 14.50 |
| Hausgemachte Eistorte mit Früchten oder Beeren | 17.50 | Zartbitterschokoladen-Mousse Blutorangensorbet Pistazien-Gebäck | 14.50 |
| "Brönnti Creme" Birnenkompott Meringue | 10.50 | Himbeermuffin Caipirinhasorbet Weisses Schokoladenmousse | 14.50 |
| Parfait Praliné "Sternen" Nougatparfait Schokoladenglace-Mantel | 13.50 | Solothurner Liebesbrief mit Vanillesauce | 14.50 |
| Dreierlei Sorbets Dreierlei Garnituren | 14.50 | Immer gut - ein Coupe! | 12.50 |
| Charlotte Royale Bayrische Creme Bisquitroulade Himbeersauce | 13.50 | Dessertbuffet "Elégance" mit Käse | 27.50 |
| Schokolade Hoch 3 Weisses Schokoladen-Panna cotta Schokoladenküchlein Schoko-Krokantparfait Birnenkompott Orangensauce | 16.50 | Dessertbuffet "Vreneli" Schoggimousse Brönnti Creme Vanilleglace Fruchtsalat Meringues Rahm | 18.50 |



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