



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

10. bis 16. Mai 2017

Rindscarpaccio mit Limonenöl, Haselnüssen und kleinem Spargel-Tomatensalat

Beef carpaccio with lime oil, hazelnut and asparagus-tomato salad

oder/or

Selleriecremesuppe mit Riesenkrevettenknusperli und Safran

Cream of celery soup with giant prawn fritter and saffron

Rotbarbenfilet auf Spinat-Risotto

serviert mit Zitronenschaum und kleinem Gemüse

Sautéed red mullet with spinach risotto

Lemon foam and small vegetables

oder/or

Schweinsfilet mit Rhabarber-Pfifferlingragout an Portweinjus

serviert mit Bärlauchgnocchi und Gemüse

Pork filet with rhubarb, chanterelle and Porto sauce

Wild garlic gnocchi and vegetables

Caramelköpfler im Glas serviert mit Schokoladenglacé und marinierten Erdbeeren

Caramel flan with chocolate ice cream and marinated strawberries

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

Frühlingsblattsalat mit Ei, Cherrytomaten, gebratenem Pancetta und Croutons CHF 14.00

Rauchlachs-Tatar- und Rose mit Wasabi-Moussline und Salatbouquet CHF 20.00

Rüeblicremesuppe mit Minze und Kaninchenfiletstreifen CHF 15.00

Crevetten-Cocktail „Calypso“ an feiner Cocktailsauce garniert mit Agrumenfilets CHF 19.00

Rindstatar (CH) mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert CHF 25.00

Carpaccio vom Omoso-Trockenfleisch mit Trüffelhonig und Belperknolle CHF 23.00

Hauptgerichte

Kalbssteak mit Erdnussskruste an Portweinjus, mit Mohnspätzli und Tagesgemüse CHF 44.00

Black Angus Rindsteak (Canada, 200g) an Balsamico-Jus, Risotto mit Nüssen CHF 54.00

Zanderfilet auf grünem Spargelrisotto mit glasierten Cherrytomaten & Pinienkernen CHF 42.00

Spargelravioli im Orangenteig an Zitronenthymian und kleines Gemüse CHF 29.00

Rindstatar (CH) mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert CHF 39.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.