



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

9. bis 17. Oktober 2017

Herbstlicher Blattsalat mit panierten Seezungenstreifen und Schnittlauch-Sauerrahm

Autumn salads with bread crumbed sole strips and chive-sour cream

oder/or

Kürbiscrèmesuppe mit Bündnerfleisch-Julienne und Läckerli-Croutons

Cream of pumpkin soup with Buendnerfleisch-Julienne and Basler Laeckerli flavored croutons

**Lachsschnitzel mit Quinoa-Kruste
auf Rahmsauerkraut und Petersilien-Kartoffeln**

Quinoa crusted salmon steak

with creamy sauerkraut and parsley potatoes

oder/or

**Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeersauce
Rotkraut, Spätzli und herbstliche Begleiter**

Deer sirloin with cowberry sauce

Red cabbage, spaetzli and autumn fruits

Maroni-Halbgefrorenes mit lauwarmem Traubenragout und Apfel-Zimt-Espuma

Chestnut semifreddo with lukewarm grape ragout and apple-cinnamon foam

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Croutons CHF 14.00

Nüsslisalat mit wachswweichem Ei, Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle CHF 20.00

Variation von hausgeräucherten Fischen mit seinen Garnituren CHF 22.00

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

Gebratene Entenleber-Tranchen auf Brioche und Baselbieter Apfel-Kompott CHF 26.00

Hauptgerichte

Rehschnitzel an Lebkuchen-Sauce mit Waldpilzen, Spätzli und Saisongemüse CHF 46.00

200g Rindsfilet mit geschmorten Balsamico-Schalotten und Risotto CHF 54.00

Saiblingsfilets mit Pistazien und Variation vom heimischen Kürbis CHF 42.00

Kürbis-Gorgonzola-Ravioli mit Birne und Bio-Ricotta, Birnenschaum und Kürbiskerne 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.