



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

11. bis 17. April 2018

Saison-Blattsalate mit sautierten Kalbsleberli und Balsamico-Dressing

Salad leaves with sautéed veal liver and balsamico sauce

oder/or

Bärlauchcremesuppe mit Käse-Tortelloni

Wild garlic cream soup with cheese tortelloni

Rotzungenfilet mit Dillsauce auf Lauchgemüse

serviert mit gebackenen Reiskugeln

Witch flounder filet with dill sauce

leek and rice fritters

oder/or

Rindsentrecôte an Rosa-Pfeffersauce

serviert mit Schlosskartoffeln und Frühlingsgemüse

Beef entrecote with pepper sauce

Pommes Château and spring vegetables

Erdbeer-Törtchen begleitet von Himbeersorbet

Strawberry-tartlet with raspberry sorbet

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

Eisbergsalat mit gehacktem Ei, Croutons, Cherry-Tomaten und Speck-Chips	CHF 14.00
Blattsalatbouquet mit wachweichem Ei, Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle	CHF 20.00
Mit Rum und Limetten marinierter Lachs, Wasabi-Creme und kleines Salatbouquet	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

Maispouardenbrust an Bärlauchjus auf Spargelragout mit Kräuter-Tagliatelle	CHF 42.00
200g Rindsfilet mit geschmorten Balsamico-Schalotten und neuen Kartoffeln	CHF 54.00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargeln mit Safranrisotto und kleinem Gemüse	CHF 41.00
Ravioli Limone mit Ricotta, Zitrone und Parmesan an Rahmsauce mit Pinienkernen	CHF 29.00
Rindstatar (CH) mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert	CHF 39.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.