



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

5. bis 11. Dezember 2018

Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet

Vitello Tonnato with salad bouquet

oder/or

Randencremesuppe mit Feigen-Pecorino-Agnelotto

Cream of beetroot soup with fig-Pecorino cheese Agnelotti

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Zitronenthymian-sauce

serviert mit Wildreis und kleinem Gemüse

Sautéed sea bass filet with lemon-thyme sauce

served with wild rice and small vegetables

oder/or

Schweinsfilet-Medaillons an Morcheljus

serviert mit Spätzli und Saisongemüse

Pork filet medallions with morel gravy

Served with spaetzle and seasonal vegetables

Wählen Sie zwei von unseren Mini-Desserts

Selection of two mini desserts of your choice

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

| | |
|--|-----------|
| Nüsslissalat mit Ei, Speckwürfeli und Croutons | CHF 14.00 |
| Nüsslissalat mit Sbrinz-Crème-brulée, Omoso-Trockenfleisch und getr. Cranberries | CHF 20.00 |
| Duett von Rauchlachsrose und geräucherten Forellenfilet mit Meerrettichschaum | 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 Feigen-Balsamicosauce mit Spätzli und Wildgarnitur | CHF 45.00 |
| 180g Rindsfilet mit Riesenkrevetten an Trüffel-Butter-Jus, Risotto und Gemüse | CHF 54.00 |
| Zanderfilet auf Sauerkraut-Beet mit Absinthsauce, Speckchips und Kartoffelkugeln | CHF 41.00 |
| Kürbisravioli an Rahmsauce mit Rosenkohlblättern, Kürbiskernen und Belperknolle | 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.