



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

8. bis 16. Oktober 2018

Vitello Tonnato mit roten Zwiebeln, Kapern und kleinem Salatbouquet

Vitello Tonnato with red onions, capers and salad bouquet

oder/or

Selleriecremesuppe mit Apfel-Thymiansorbet

Cream of celery soup with apple sorbet

Lachssteak auf Wirsing-Beet, Weissweinsauce mit Rosa-Pfeffer

serviert Salzkartoffeln

Salmon steak with Savoy cabbage and white wine sauce with pink pepper

Boiled potatoes

oder/or

Rindsfiletwürfel an Balsamicosauce

serviert mit Spätzli und Herbstgemüse

Beef tenderloin cubes with Balsamico sauce

Spaetzli and autumn vegetables

Kleines Vermicelles mit Meringue und Rahm

Chestnut mash with meringue and whipped cream

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

Nüsslialat mit Ei, Speckwürfeli und Croutons	CHF 14.00
Nüsslialat 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
200g 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.