



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

09. bis 15. Januar 2019

Blattsalatbouquet mit gebratenen Kalbsläberli und Apfelschnitzen

Salad bouquet with sliced veal liver and apple slices

oder/or

Steinpilzcremesuppe mit Rohschinkenstreifen und Croutons

Cream of boletus soup with smoked ham strips and croutons

Doradenfilet auf Blattspinat mit Schalotten serviert mit Salzkartoffeln und glasierten Rüebl

Sea bream filet with shallot-spinach

Boiled potatoes and glazed carrots

oder/or

Gebratene Kalbsschnitzel an Limonensauce serviert mit Weissweinsrisotto und Broccoli mit Pinienkernen

Sautéed veal escalope with lime sauce

Risotto and almond-broccoli

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

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeli und Croutons	CHF 14.00
Nüsslisalat 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

Schweinsfilet-Spiesschen mit Rosmarin-Honigjus, Fregula-Sarda und Gemüse	CHF 37.00
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.