



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

2. bis 8. Mai 2018

Blattsalatbouquet mit panierten Seezungenstreifen, Sauerrahm, Radieschen und Sprossen

Salad bouquet with breadcrumbed sole goujons, sour cream, garden radish and sprouts

oder/or

Rindskraftbrühe mit Bärlauchflädli

Consommé with wild garlic strips

Lachsforellenfilet (l) auf Spragelragout mit Noilly-Pratsauce

serviert mit Gemüsereis

Salmon trout filet with asparagus ragout and Noilly Prat sauce

Vegetable rice

oder/or

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce

serviert mit Butterrösti und Frühlingsgemüse

Veal strips with morel sauce

Rösti and spring vegetables

Rhabarberquarkcreme begleitet von Erdbeerglacé

Rhubarb-curd cheese pudding with strawberry ice cream

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 mariniertes 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 Rindstatar 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.