

## Bankett – Menuvorschläge

---

Guten Tag

Und Danke.

Schön, dass Sie Ihren Anlass bei uns und mit uns durchführen möchten. Unser Team freut sich schon darauf: Gerne überreichen wir Ihnen hiermit unsere Menu-Empfehlungen für festlich-feine Essen zu Ihrem Anlass.

Jetzt haben Sie zwei Möglichkeiten: Stellen Sie sich Ihr persönliches, einheitliches Menu für Ihre Gäste anhand unserer Empfehlungen zusammen. Oder lassen Sie sich inspirieren und besprechen mit uns ein individuelles Menu für Ihren Anlass. So oder so: Auf Allergien gehen wir gerne ein und wir halten zu jedem Menu eine vegetarische Alternative bereit.

Übrigens, zu Ihrem Anlass gehört ein festlich gedeckter Tisch mit Grünpflänzchen, Kerzen und persönlichen Menukarten. Mit uns sprechen sollten Sie in jedem Fall – spätestens zwei Wochen vor Ihrem Anlass. Vereinbaren Sie gleich einen Termin mit uns. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie. Unsere Küche steht bereit, Sie zu verwöhnen. Unser Service freut sich, Ihnen und Ihren Gästen einen entspannten Anlass zu bereiten.

Herzliche willkommen

Ihre Gastgeber

Angelika und Daniel Hinzer

### **Noch ein paar Bemerkungen:**

Diese Menuvorschläge sind gültig ab 1. Januar 2024. Alle vorherigen Fassungen sind ungültig. Bitte geben Sie uns spätestens einen Tag vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl bekannt, sie ist unsere Berechnungsbasis.

Für Verlängerungen ab 23.30 Uhr bis höchstens 2.00 Uhr verrechnen wir für ausserordentliche Personalkosten eine Pauschale von CHF 150.00 je angefangene Stunde.

Alle Preise sind Nettopreise inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer. Raummiete und Service sind inbegriffen. Ihre Rechnung können Sie direkt bar, mit Debit oder Postcard, oder innert 20 Tagen per Einzahlungsschein bezahlen.

### Zum Aperitif

|  |            |
|--|------------|
| Speck – Lauch - Jalousie               | p. P. 4.90 |
| Gemüse – Dips mit hausgemachten Saucen | p. P. 3.90 |
| Hausgemachte Wybretzeli                | p. P. 2.90 |
| Nüssli, Grissini oder Chips            | p. P. 2.00 |

### Kalte Vorspeisen

|  |           |
|--|-----------|
| Sommerliche Melonenstücke<br>mit Rohschinken und Bündnerfleisch  | Fr. 16.50 |
| Ein Hauch Mediterraneo: Carpaccio von der Bresaola<br>mit gehobeltem Parmesan                              | Fr. 18.00 |
| Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Meerrettichschaum  | Fr. 17.00 |
| Tartar von mariniertem Dyhrberglachs<br>auf Pumpernickel mit Dill-Senf-Sauce                               | Fr. 18.50 |
| Aus der Region: Wangener Geissfrischkäse vom Geissenpeter<br>mit hausgemachtem Kräuterhonig und Blattsalat | Fr. 17.50 |
| Rindstartar<br>mit Toast und Butter  | Fr. 22.00 |

### Suppen im Menupreis inbegriffen:

Bouillon mit Sherry  
Bouillon mit Gemüsejulienne  
Bouillon mit Flädli

### Spezialsuppen mit Aufpreis:

|                        |          |
|------------------------|----------|
| Safranblütencrèmesuppe | Fr. 5.00 |
| Solothurner Wysüpli    | Fr. 5.00 |
| Bouillon mit Mark      | Fr. 4.00 |

### In der Saison:

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Spargelcrèmesuppe | Fr. 4.00 |
| Kürbiscrèmesuppe  | Fr. 4.00 |

### Warme Vorspeisen

|  |           |
|--|-----------|
| Gebratenes Medaillon vom Alpen-Zander<br>auf Rahmspinat mit Schmelzkartoffel | Fr. 19.00 |
|--|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| Sanft gegartes Sankt Petersfisch Filet<br>auf Venere Reis mit Pernodsauce | Fr. 17.00 |
|---|-----------|

|   |           |
|---|-----------|
| Gebratene Filets von der Rotbarbe<br>auf Linsen-Curry-Salat | Fr. 16.00 |
|---|-----------|

### In der Saison:

|  |            |
|--|------------|
| Weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise  | Tagespreis |
| Nüsslersalat mit Ei, Crôtons und Speck | Tagespreis |

## Hauptgänge

Menu 1 bis Menu 10 immer mit dabei:

Eine feine hausgemachte Rindsbouillon mit Einlage nach Wunsch  
und ein saisonaler Blattsalat

### Menu mit Plattenservice

#### Menu 1

Rahmschnitzel vom Schweizer Hausschwein  
mit Champignonsauce, Butternüdeli und Früchtgarnitur Fr. 47.00

#### Menu 2

Saftiger Schweinscarré-Braten vom Schweizer Hausschwein  
mit Pommery-Senfrahmsauce, Marktgemüse und Pommes soufflées Fr. 54.00

#### Menu 3

Schweinsfilet am Stück gebraten  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten  
mit Estragonrahmsauce Fr. 57.00  
mit Morchelrahmsauce Fr. 60.00

#### Menu 4

Geschmorter Rindsbraten vom Swiss Beef  
mit Rotweinsauce, feingeschnittenem Saisongemüse,  
und hausgemachtem Kartoffelstock Fr. 60.00

#### Menu 5

Roastbeef vom Swiss Beef  
mit Sauce Béarnaise, Marktgemüse und Kartoffelgratin Fr. 69.00

#### Menu 6

Zarte Schnitzel vom Schweizer Kalb  
Marktgemüse und Kartoffelkroketten  
Black and White mit Whiskyrahmsauce Fr. 63.00  
mit Morchelrahmsauce Fr. 65.00

#### Menu 7

Hohrücken vom Schweizer Kalb  
mit Steinpilzrahmsauce, Marktgemüse und Röstikroketten Fr. 66.00

### Menu mit Beilagen – Nachservice

#### Menu 8

Trois Filet

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

\* \* \* \*

Schweins- und Kalbsfilet

Champignonsauce, Trockenreis und Frücht garnitur

Fr. 69.00

#### Menu 9

Rindsfilet Kapitan

Sauce Béarnaise

Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Fr. 73.00

#### Menu 10

Maispouardenbrust auf blättrigem Gemüse

mit Pommery-Senfrahmsauce und Pommes Savoyarde

Fr. 52.00

### Menu mit Tellerservice ohne Nachservice

#### Menu 11

Saisonsalat mit Ei und Crôutons

\* \* \*

Schweinssteak an Estragonrahmsauce, Mischgemüse und gebratene Kartoffelwürfel

\* \* \*

Vanille-Schaumgefrorenes mit Beerensauce

Fr. 49.00

#### Menu 12

Solothurner Wysüpli

\* \* \*

Schweinsrahmgeschnetztes mit sautierten Champignons und Butternudeln

\* \* \*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Fr. 48.00

#### Menu 13

Gemischter Salat

\* \* \*

Gebratene Kappeler Pouletbrust auf Safranrisotto

\* \* \*

Schoko-Truffe-Schnitte mit Bourbon-Vanilleglace

Fr. 49.00

## Desserts

|   |               |
|---|---------------|
| Panna Cotta Glace<br>mit Waldbeersauce  | Fr. 7.50      |
| Coupe Jacques<br>frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm                 | Fr. 11.50     |
| Marinierte Ananaswürfel<br>mit Zitronensorbet und Rahm                          | Fr. 11.50     |
| Wie beim Grosi: Caramelköppli<br>mit Rahm                                       | Fr. 8.50      |
| Gebrannte Crème nach Emmentaler Art   | Fr. 8.50      |
| Zwetschgensorbet<br>mit eingelegten Zwetschgen                                  | Fr. 11.50     |
| Hausgemachtes Willisauerringli – Parfait<br>mit Amarena – Johannisbeer – Coulis | Fr. 12.50     |
| Hausgemachtes Schokoladenmousse<br>mit Blutorangensorbet und Orangenfilets      | Fr. 14.50     |
| Dessertteller<br>Hausgemachte Leckereien aus der Pöstliküche                    | Fr. 16.50     |
| Vacherin Glace                      Preis nach Gewicht                          | ca. Fr. 13.50 |
| Und zum Café: Portion hausgemachte Chrömlì                                      | Fr. 4.50      |