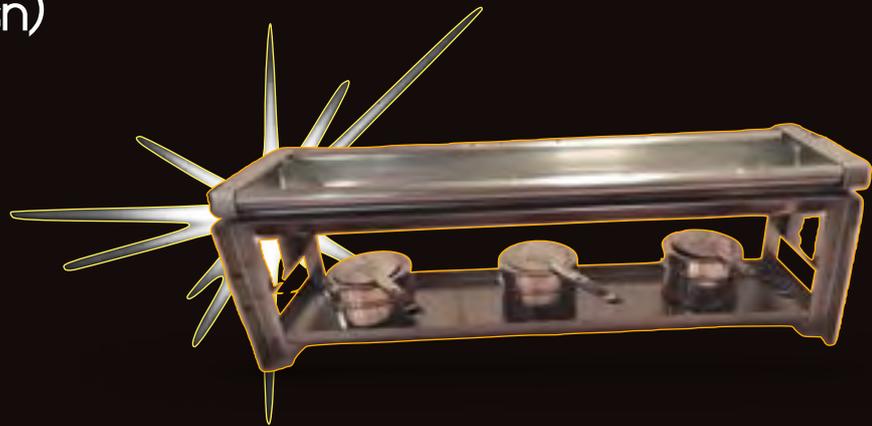


Chinoise-Karte

nur auf Vorbestellung mind. 2 Tage im Voraus

Fondue Chinoise in 3 Varianten im Holzfällerschnitt für Ihren speziellen Anlass im Dachchänel (4-50 Personen)



oder

im Caquelon (ab 2 Personen)
Das beliebte Gemeinschaftsessen bei uns im Chrüz.



Sobald Reservationen im Gesamten von mindesten 15 Personen vorliegen, wird das Chinoise vom Tellerservice zur Buffet-Selbstbedienung. Dabei verringert sich der Preis für jede Person um CHF 3.-

roh gebliebenes Restfleisch vom Servierteller bzw. vom Buffetschrank kann gewogen zu günstigerem Preis mitgenommen werden.

Klassisches Chinoise

		kleiner gemischter Salat voraus Karotten, Sellerie, Lauch, Weisskraut, Rinder- & Gemüsebrühe.
Fleisch:		Rinds-Entrecote, Pferde-Entrecote, Schweins-Nierstück, Poulet-Brust, Rindsbällchen
Dipsaucen:		Knoblauch, Tartare, Curry Banana, Cocktail, Sweet Chili & BBQ
Beilagen:		Röstikrokette, Pommes, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen

Tisch-Service CHF 55.- p.P.
ab gesamt 15 Personen als Buffet CHF 52.- p.P.

Thai Chinoise „Tom Yam Gung“

		kleiner gemischter Salat voraus scharfe Brühe mit Ingwer Wurzel, Zitronensaft, Zitronengras, Limonenblätter, Karotten, Zwiebeln, Chilischoten und Koriander.
Fleisch:		Rinds-Entrecote, Schweins-Nierstück, Poulet-Brust, Entenbrust, Crevetten
Dipsaucen:		Knoblauch, Curry Banana, Roter Curry Kokos, Thai Chili, Sweet Chili
Beilagen:		Reis, Frühlingsrollen, Bambussprossen, frische Ananas

Tisch-Service CHF 59.- p.P.
ab gesamt 15 Personen als Buffet CHF 56.- p.P.

Oktober & November

Wild-Chinoise

		kleiner Nüsslisalat mit Ei im Voraus Rotwein-Gemüseboullion
Fleisch:		Hirschfilet, Rehschnitzel, Wildschweinfilet, Fasanbrust
Dipsaucen:		Knoblauch, Tartare, SteinpilzDip, Cocktail, BBQ, Preiselbeer-Cumberland
Beilagen:		Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, karamellierte Marroni

Tisch-Service CHF 62.- p.P.
ab gesamt 15 Personen als Buffet CHF 59.- p.P.

Vorspeisen



Suppen:

Solothurner Wylsuppe	10.50
Crèmesuppe Chrüz-Art mit Gemüsestreifen	9.50

Suppentöpfli:

Engelstopf himmlischer Gemüse Eintopf mit Rind und Kartoffeln	14.-
Teufelstopf feuriger Gemüse Eintopf mit Rind, Kartoffeln und Chili	14.-

Salate:

Grüner Salat	8.50
Gemischter Salat	10.50
Kopfsalat, Gurken, Mais, Rübli, Randen, Bohnen und Chabis	

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Beliebtes



Entrecôte auf Kräutermousse:

im heissen Gusseisen - Teller	200g	300g	400g
Pferd (Canada) inkl. Beilage	38.-	47.-	56.-
Rind inkl. Beilage	45.-	54.-	63.-

flambierte Entrecôte:

in der Eisenpfanne flambiert mit

Whisky an cremiger Pfeffer-Rahmsauce	200g	300g	400g
Pferd (Canada) inkl. Beilage	40.-	49.-	58.-
Rind inkl. Beilage	47.-	56.-	65.-

Beilagenauswahl:

Spätzli, Ratatouille, Basmatireis oder Pommes
Kartoffelgratin + 2.-

Garstufen:

bleu	- rare	- stark blutig	= innen noch roh
saignant	- medium rare	- rot	= im Kern noch blutig
à point	- medium	- rosa	= innen durchgehend rosa
bien cuit	- well done	- gut durch	= durchgebraten

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Herzhaftes



Pferdewürfel (Canada) oder Rindswürfel	41.50 47.-
Entrecôte gewürfelt, rosa gebraten, an Morchel-Gemüserahmsauce mit Spätzli	
Kalbsleberli Calvados mit Kartoffelgratin	40.-
Kalbsleberli in Butter mit Kartoffelgratin	36.-
Suuri Kalbsleberli, mit Kartoffelgratin mit oder ohne Sauerrahm	37.-
Kasatschok	
Pferd (Canada) oder Rind	37.50 43.-
Entrecôte rosa gebraten, gewürfelt an Stroganoffsauce mit Basmatireis	
Jack Sparrow	39.-
Riesencrevetten (aus fernöstlicher Zucht) an pikanter, karibischer Gemüserahmsauce mit Basmatireis	
	200g 300g
Schweinsplätzli (Nierstück) an Kräutermousse mit Pommes	29.50 34.-
Spätzlipfanne mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Raclettekäse	24.-

alle Tellergerichte klein - 4.-

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Feines



vom Poulet:

Pouletträumli

Pouletgeschneitztes (Brust) an Bailey's-Rahmsauce
mit Basmatireis

31.50

Poulet „Singapur“

Pouletbrust an Curry- Kokossauce mit Blattspinat
und Basmatireis

31.50

Pouletbrust

an Kräutermousse mit Pommes

200g

300g

29.50

34.-

Vegetarisches:

Quark-Griess-Gnocchi

an Spinat-Rahmsauce mit Parmesan

24.50

an Stroganoffsauce mit Greyerzer

25.50

an Currysauce „Singapur“ mit Kokosraspel

25.50

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Röstikarte

Nur Sonntags!

es het solangs het

Unsere Empfehlungen

Original Zürcher Geschnetzeltes
Mit Kalbsnuss und Kalbsnierti

39.-

Dieses Schweizer Originalrezept ist ein wahrer Hochgenuss und wird traditionell mit herzhaften Rösti serviert.



Röstipfanne
Zwiebel, Champignons, Speck, Raclette

25.-

Rösti als Beilage können Sonntags zu allen
Fleischgerichten bestellt werden (+ 2.-)

Weinempfehlung:

Pinot Noir de Varen AOC

1dl 4.50

5dl 21.-

Preise in CHF inkl. MwSt

Schnitzelkarte



vom Schweins - Nierstück

Harleysattel paniertes Riesenschnitzel inkl. Pommes	27.50
Chrüz-Schnitzel 2 Schnitzel in Thaler Käsepanade inkl. Pommes	29.50
Rahmschnitzel mit Spätzli 2 Schnitzel an Champignon-Rahmsauce	26.50

Montag, Dienstag und Donnerstag!

Cordon bleu gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse inkl. Pommes	32.50
--	-------



Alle Preise in CHF inkl. MwSt