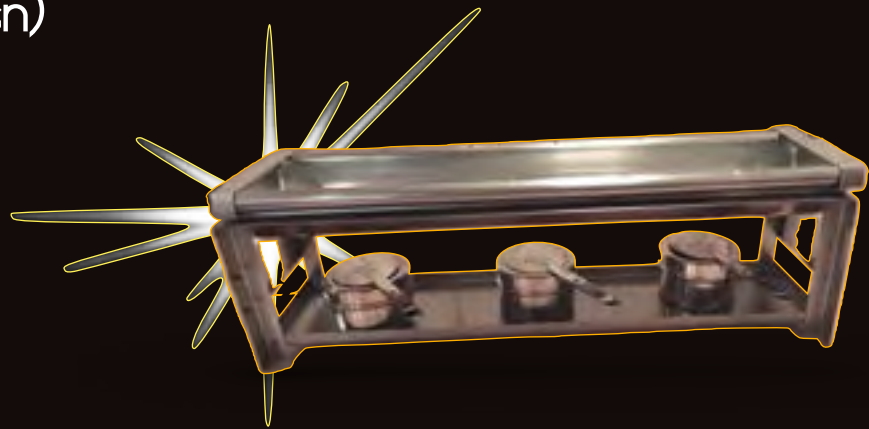


# Chinoise-Karte

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

Pouletgeschnetzeltes (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