



Vorspeisen:

Pastinaken-Suppe mit weisser Schokolade	9.50
Kürbis-Cremesuppe	9.50
Nüsslersalat mit gehacktem Ei, Baumnüss und Croutons	12.50
Nüsslersalat mit Speck, Champignons und Croutons	13.50

Wilde-Hauptspeisen:

Tatar vom Hirschfilet nach Art des Hauses		90g	160g
dazu servieren wir Toastbrot, Butter und Kräuterbutter		28.50	34.50
			
Filet im Gusseisenteller	200g	300g	400g
auf Kräutermousse mit Spätzli			
vom Hirsch	47.-	56.-	65.-
vom Wildschwein	39.-	48.-	57.-
Filet „Chrüz-Art“			
Medaillons an Morchel-Gemüserahmsauce mit herbstlicher Gemüse garnitur und Spätzli			
vom Hirsch			51.50
vom Wildschwein			43.50
Rehschnitzel „Mirza“ an Cognac-Wildrahmsause			45.-
mit herbstlicher Gemüse garnitur und Spätzli			
Wildgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzli			39.-
Hirschbraten an Rotweinsauce mit herbstlicher Gemüse garnitur und Kartoffelgratin			36.50
Wildsaupfeffer „Jägerart“ mit Spätzli			35.50
Fehlschussteller (vegetarisch) herbstliche Gemüse garnitur, Champignon-Rahmsauce und Spätzli			27.50

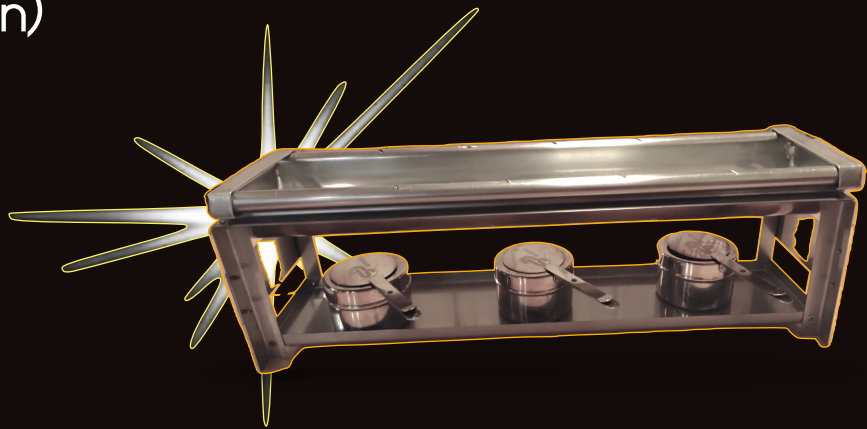
Weinempfehlung:

Ripasso della Vapolicella DOCG Patio 0,5L	25.-
--	------

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 Gemeinschaftssessen 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

Fleisch:



Dipsaucen:

Beilagen:

Karotten, Sellerie, Lauch, Weisskraut, Rinder- & Gemüsebrühe.

Rinds-Entrecote, Pferde-Entrecote, Schweins-Nierstück, Poulet-Brust, Rindsbällchen

Knoblauch, Tartare, Curry Banana, Cocktail & BBQ

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“



Fleisch:

Dipsaucen:

Beilagen:

scharfe Brühe mit Ingwer Wurzel, Zitronensaft, Zitronengras, Limonenblätter, Karotten, Zwiebeln, Chilischoten und Koriander.

Rinds-Entrecote, Schweins-Nierstück, Poulet-Brust, Enten-Brust, Crevetten

Knoblauch, Curry Banana, Roter Curry Kokos, Thai Chili und Sweet Chili

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

Fleisch:

Dipsaucen:

Beilagen:



Rotweinboullion mit Steinpilzen

Hirschfilet, Rehsschnitzel, Wildschweinfilet, Fasanbrust,

Knoblauch, Tartare, Curry Banana, Cocktail, BBQ,

Preiselbeer-Cumberland

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marmori, Pfifferlinge

Tisch-Service CHF 62.- p.P.

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

Preise in CHF inkl. Mwst.

Vorspeisen



Suppen:

Solothurner Wylsuppe 10.50

Cremesuppe 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

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 Stroganoffsaucce 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 Stroganoffsauc mit Greizer

25.50

an Currysauce „Singapur“ mit Kokosraspel

25.50

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Schnitzelkarte



vom Schweins - Nierstück

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

Nur Montag und Dienstag!

Cordon bleu	32.50
gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse inkl. Pommes	



Alle Preise in CHF inkl. MwSt

BLACK PEARL



GEGRILLTES ENTRECOTE
AN PIKANTER KARIBISCHER
GEMÜSERAHMSAUCE „JACK SPARROW“
GESPICKT MIT
GEGRILLTEN ANANAS-KREVETTEN-
SPIESSLI

DAZU BEILAGE NACH WAHL AUS UNSEREM ANGEBOT

	200G (ZWEIMASTER)	300G (DREIMASTER)	400G (VIERMASTER)
VOM PFERD	45.-	54.-	63.-
VOM RIND	52.-	61.-	70.-



PREISE IN CHF INKL. MWST