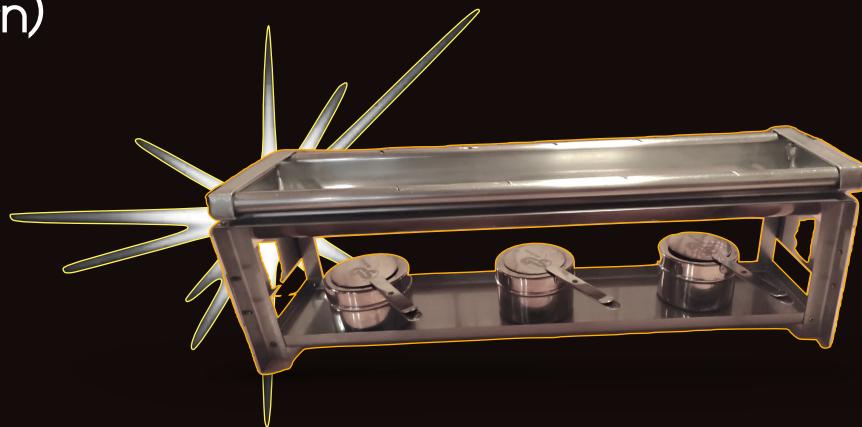


Chinoise-Karte

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

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

Fleisch:



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

Dipsaucen:

Knoblauch, Tartare, Curry Banana, Cocktail & BBQ

Beilagen:

Röstkroquette, Pommes, Cornichons, Silberzwiebeln,
Maiskörbchen

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

Thai Chinoise „Tom Yam Gung“

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

Fleisch:



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

Dipsaucen:

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

Beilagen:

Reis, Frühlingsrollen, Bambussprossen, frische Ananas

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

Okttober & November

Wild-Chinoise

Rotweinboullion mit Steinpilzen

Hirschfilet, Rehschnitzel, Wildschweinfilet, Fasanbrust,
Knoblauch, Tartare, Curry Banana, Cocktail, BBQ,
Preiselbeer-Cumberland

Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marmoli, Pfifferlinge

Fleisch:



Dipsaucen:

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

Preise in CHF inkl. Mwst

Vorspeisen



Suppen:

Solothurner Wysuppe 10.50

Cremesuppe Chrüz-Art mit Gemüsestreifen 9.50

Suppentöpfli:

Engelstopf himmlischer Gemüseeintopf mit Rind und Kartoffeln 14.-

Teufelstopf feuriger Gemüseeintopf mit Rind, Kartoffeln und Chili 14.-

Salate:

Grüner Salat 8.50

Gemischter Salat 10.50

Kopsalat, Gurken, Mais, Rüebli, 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



Herhaftes

Pferdewürfel (Canada) oder Rindswürfel	41.50
Entrecôte gewürfelt, rosa gebraten, an Morchel-Gemüserahmsauce mit Spätzli	47.-
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
Entrecôte rosa gebraten, gewürfelt an Stroganoffsauce mit Basmatireis	43.-
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
an Stroganoffsauce mit Greyerzer
an Currysauce „Singapur“ mit Kokosraspel

24.50

25.50

25.50

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Röstikarte

Nur Sonntagsl

es het solangs het

Unsere Empfehlungen

Original Zürcher Geschnetzeltes
Mit Kalbsnuss und Kalbsnierli

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

Nur Montag und Dienstag!

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



Alle Preise in CHF inkl. MwSt

BLACK PEARL

GEGRILLTES ENTRECOTE
AN PIKANTER KARIBISCHER
GEMÜSERAHMSAUCE „JACK SPARROW“
GESPIICKT MIT
GEGRILLTEN ANANAS-KREVETten-
SPIESSLI



DAZU BEILAGE NACH WAHL AUS UNSEREM PREISBETRAGT

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



PREISE IN CHF INKL MWST