

Vorspeisen

Suppen:

Solothurner Wysuppe	10.50
Crèmesuppe 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
Kopfsalat, Gurken, Mais, Rüebli, Randen, Bohnen und Chabis	

alle Preise in CHF inkl. MwSt

Hauptspeisen

Entrecôte auf Kräutermousse:

im heissen Gusseisen - Teller

200g 300g 400g

Rind

45.- 54.- 63.-

Pferd (Argentinien)

38.- 47.- 56.-



Flambé Steak (Entrecôte) in der Eisenpfanne

flambiert mit Whisky an cremiger Pfeffer-Rahmsauce

200g 300g 400g

Rind

47.- 56.- 65.-

Pferd (Argentinien)

40.- 49.- 58.-



begleitet mit Beilage nach Wunsch

Spätzli, Ratatouille, Basmatireis oder Pommes - inbegriffen

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

Rindswürfel 47.-

Pferdewürfel (Argentinien) 41.50

Entrecôte gewürfelt, rosa gebraten,
an Morchel-Gemüserahmsauce mit Spätzli

Kalbsleberli Calvados mit Kartoffelgratin 40.-

Kalbsleberli in Butter mit Kartoffelgratin 36.-

Suuri Kalbsleberli mit Kartoffelgratin 37.-

Kasatschok

Rind 43.-

Pferd (Argentinien) 37.50

Entrecôte rosa gebraten, gewürfelt
an Stroganoffsauce mit Basmatireis

Jack Sparrow 39.-

Riesencrevetten (Black Tiger)

an pikanter, karibischer Gemüserahmsauce mit Basmatireis



alle Preise in CHF inkl. MwSt

Pouletträumli 31.50

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

Poulet „Singapur“ 31.50

Pouletbrust an Curry- Kokossauce mit Blattspinat
und Basmatireis

Pouletbrust oder Schweinsplätzli	200g	300g
an Kräutermousse mit Pommes	29.50	34.-

Spätzlipfanne 24.-

mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Raclettekäse

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

Schnitzelkarte:

vom Schweins - Nierstück

Harleysattel 27.50
paniertes Riesenschnitzel inkl. Pommes

Chrüz-Schnitzel 29.50
2 Schnitzel in Thaler Käsepanade inkl. Pommes

Rahmschnitzel mit Spätzli 26.50
2 Schnitzel an Champignon-Rahmsauce

Nur Mittwoch und Donnerstag

Cordon bleu 32.50
gefüllt mit Vorderschinken und Raclettekäse
inkl. Pommes



Alle Preise in CHF inkl. MwSt

Sommerhits

Roastbeef-Teller

29.50

140g zartes Roastbeef (Rind—Entrecôte) im Holzfällerschnitt
Sauce Tartare, Pommes oder Salatgarnitur



Wurstsalat (Cervelat)

einfach
garniert

14.-

18.-

Wurst-Käsesalat (Cervelat, Greyerzer)

einfach
garniert

15.50

19.50



Thaler Wurst-Käsesalat

Cervelat, Scharfmacher-Käse (Reckenkien)

einfach
garniert

17.-

21.-

Rindfleischsalat fein geschnittenes Rinds-Entrecôte,
Gemüwestreifen, Zwiebeln, Champignons, Kapern,
gehackten Eiern, Essiggurken, Chefkoch-Dressing,
Eisbergsalat

26.50



Alle Preise in CHF inkl. MwSt

kulinarische 3er - Flotte

Alinghi



Entrecôte
auf Morchel-Gemüse-Rahmsauce
Spiessli mit Bündner Rohschinken & Greyerzer

Black Pearl



Entrecôte
auf karibisch, pikanter Kokos-Rahmsauce
Spiessli mit gegrillten Black Tiger & Ananas

Red Dragon



Entrecôte
auf gelber Curry-Rahmsauce "Singapur"
Spiessli mit Rindshack-Taler & Bananenrädli

	je 200g Zweimaster	je 300g Dreimaster	je 400g Viermaster
Rind	52.-	61.-	70.-
Pferd	45.-	54.-	63.-

Beilage nach Wunsch inkl., (Gratin +2.-)

Preise in CHF inkl. MwSt.