Vorspeisen

Boninger Nüsslisalat 19
Geräucherter Lachs
Italienisches Dressing

Boninger Nüsslisalat mit Ei 14
und Speck 15
Rassige Knoblauch-Senfsauce

Bunter Wintersalat 14
Blattsalat mit Orangenfilets und Datteln
Italienisches Dressing

Gemischter Salat 14

Solothurner Weissweinsuppe 12

Consommé mit Mark 10

Steaks

Rindsfilet 43
Entrecôte 35
Schweinssteak 23

Beilage zu Steaks je 7
Pommes Frites, Rösti, Kroketten, Nudeln, Risotto,
nur Gemüse oder viel bunter Salat

zusätzliche Beilage zu Steaks je 4
Gemüse, kleiner Salat

Sauce zu Steaks je 2
Hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce,
Sauce Béarnaise

Rösti

Kappeler Rösti 23
mit gebratenem Speck und 2 Spiegeleier

Rösti Seemanns-Art 30
mit geräuchertem Lachs und Frischkäse

Der Chef empfiehlt

Chateaubriand ab 2 Personen

Doppeltes Rindsfilet am Stück gebraten
viel frisches Gemüse und Beilage nach Wahl
64 pro Person

Kreuz Klassiker

Rindsfilet Stroganoff 48*
Zarte Rindsfiletwürfel an rassiger Paprikasauce
Gemüse und Nudeln

Zürcher Geschnetzeltes 39*
Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
an Champignonrahmsauce

Frische Kalbsleber 36*
in Butter gebraten
karamellisierte Apfelscheiben und Rösti

Kalbscordon-bleu 43
Gemüse und Pommes Frites
Glutenfrei und ohne Schweinefleisch möglich

Schweinscordon-bleu 33
Pommes Frites

Frischer Fisch je nach Fang 39*
Sauce Hollandaise
Frisches Gemüse, Salzkartoffeln oder Reis

Randenrisotto mit Frischkäse 30
Geröstete Baumnüsse

Gemüse-Kichererbsenstroganoff 30
Rassige Stroganoffsauce
Nudeln

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Schweinefleisch, Kalbfleisch - Schweiz / Rindfleisch - Paraguay / Rindsfilet – Australien / Rauchlachs – Dyhrberg Manufaktur
* Kleine Portion möglich minus 4.- Alle Preise sind in CHF pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.