



vorspeisen

Saisonsalat	12
Blattsalat an Hausdressing mit Saison Gemüse und geröstete Kerne	
<hr/>	
Truffle Fries	17
Fries mit Trüffelöl, Parmesan und Trüffelmayo	
<hr/>	
Peperoni mit Anchovis	19
Grillierte Peperoni mit eingelegten Anchovis	
<hr/>	
Croquetas de Jamón	18
Kroketten mit Jamón Ibérico Bellota, Marinara Sauce	
<hr/>	
Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 120g	26
Mit Toast und Chilibutter	
<hr/>	
Jamón Ibérico Pan con Tomate	27
36 monatiger Blacklabel Jamón Ibérico Bellota mit Tomatenbrot	



fleisch

Rib Cap Tatar von Hand geschnitten 180g	36
Mit Toast und Chilibutter	
<hr/>	
Ossobuco mit Bramatapolenta	39
Kalbs-Ossobuco mit Gremolata	
<hr/>	
Kalbs-Geschnetzeltes mit Eierschwämmli	48
Mit Bandnudeln und Solothurner Eierschwämmli	
<hr/>	
Rib Cap Steak mit Markbein und Frites 200g	45
Rib Cap Steak mit Markbein, Jus und hausgemachten Frites	



fisch

Hausgemachte Zanderknusperli | Frites & Salat **35**
Tartarsauce und Zitronenschnitz

Moules et Frites **34**
Miesmuscheln mit hausgemachten Frites

vegetarisch

Müscheli mit Kürbis **35**
Müschelipasta mit Kürbissauce und Kürbis

Steinpilzravioli mit Röstzwiebeln **32**
Hausgemachte Ravioli mit Röstzwiebeln und Salbeibutter

Stunden Ei mit Artischocken **39**
Mit Solothurner Eierschwümmli und Artischocken Ragout



dessert

Ragusamousse		9
Täglich frischgemachtes Ragusamousse		
<hr/>		
Mille Feuille 	Nature	10
	mit Tonkabohnen Glacé	14
Alaminute Cremeschnitte		
<hr/>		
Schoggitörtli 	Nature	14
	mit Tonkabohnen Glacé	18
Mit flüssigem Kern		
<hr/>		
Crème Brûlée 	Nature	12
	mit Tonkabohnen Glacé	16
Französische Dessertspezialität mit Eigelb und Madagaskar Vanille		
<hr/>		
Torrijas 	Nature	14
	mit Tonkabohnen Glacé	18
Spanischer Brotpudding		
<hr/>		
Chäsplättli		18
Auswahl vom Affineur Stephan Flury Selzach		