ODI'S DREI GÄNGER

Solothurner Wiisüppli

Gemüse, Blätterteig

Surä Mockä

Kartoffelpüree, Gemüse

Solothurner Törtli

Marroni, Himbeeren, Crumble

Menü komplett 69.00



SPEZIALITÄTEN

Blattsalat

Entrecôte «Café de Paris»

Pommes Allumettes Kräuterbutter von Fritz Haudenschild 52.00

Ab 2 Personen

ChateaubriandSauce Bernaise, Saisongemüse, Pommes Allumettes
64.00

BUCHSER KLASSIKER

Bunter Blattsalat Buchser Dressing	9.50
Pilz-Cappuccino Geröstete Hefe, Sanddorn	14.00
Markbeinschiffli Fleur de Sel, Kräuter	18.00
Wienerschnitzel vom Kalb Kartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren	42.00
Buchser Burger Pommes Frites	26.00
Rinds-Tatar Von Hand geschnitten, Butter, Toast	26 / 38
Frutiger Egli Fregola Sarda, Mediterrane Aromaten	48.00
Carnaroli Risotto Frische Waldpilze, Mascarpone, Zitrone	32.00

Sollten Sie auf der Speisekarte kein Vegetarisches Gericht finden, informieren sehr gerne über gluschtige Alternativen.

Herkunft

Kalb, Schwein, Poulet: Schweiz Rind: Schweiz, Australien

Reh, Hirsch: Deutschland, Österreich, Schweiz

Lamm: Australien

Fisch: Schweiz, FAO61, Dänemark, FAO47, FAO27

Fleischerzeugnisse: Schweiz

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten/Gerichten.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

DESSERTS

Crèmeschnitte Beeren, Erdbeerglace	14.00
Zitronentarte Hausgemachte Sauerrahmglace, Trauben	14.00
Buchser Eiskaffee	12.00
Caramelköpfli mit Rahm	9.00
Glace Aromen pro Kugel	4.50
Himbeersorbet Erdbeersorbet Schokoladenglace Vanilleglace Kaffeeglace Sauerrahmglace	

18.00

Assortierte affinierte Käse Auswahl