



Stephan`s Klassiker



Vorspeisen

 Mischsalat mit Blattsalaten, gepickeltem Saisongemüse, roten Zwiebeln, Fleur de Sel und Gartenkräutern an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl	Fr. 9.80
 Grüner Saisonblattsalat an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl	Fr. 7.50
Burgunder Schnecken mit Petersilienbutter (6 Stück)	Fr. 19.50
Carne Cruda Piemonteser Art mit Holzofenbrot von der Holzofenbäckerei Müller, Solothurn	Fr. 26.90

Suppe

Original Solothurner Wy-Süpli mit geräuchertem Huhn	Fr. 11.50
---	-----------

Hauptgänge

 Hausgemachte Pasta an Tomatensauce mit Knoblauch, Basilikum und Bufala-Mozzarella	Fr. 19.50
 Mascarpone - Risotto mit marktfrischem Gemüse und Parmesankracker	Fr. 19.80
Kalbfleischplin an Salbeibutter	Fr. 25.00
Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites oder Saisonsalat	Fr. 29.50
Original Wienerschnitzel mit Bärner Frites oder Saisonsalat	Fr. 39.50
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites oder Saisonsalat	Fr. 32.00
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites oder Saisonsalat	Fr. 43.00
Solothurner „Suure Mocke“ Original Rezeptur Alter Stephan mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 39.00



Stephan`s A la Carte



Vorpeisen

Nüsslersalat St. Stephan mit Rührei und Speck	Fr. 14.50
Zanderrückenfilet gebraten auf Randencarpaccio Puntarelle und Orangen an Schalottendressing	Fr. 25.50
Entenstopfleberschnitzel (Frankreich) gebraten auf karamellisiertem Apfel Granny Smith Gelée und Verjus	Fr. 25.50
Jakobsmuschel gebraten mit Meeralgensalat und Wasabisauerrahm Limettengelée	Fr. 26.50

Suppe

Rindfleischkraftbrühe doppelt geklärt mit Eierstich und Mark	Fr. 13.50
--	-----------

Hauptgänge

Rindfleisch-Kutteln an Tomatensauce „Grossmutter Art“ mit Bäckerinnen Kartoffeln	Fr. 26.50
Solothurner Pouletschenkel und Brust im Rotwein geschmort mit Kartoffelstock und Saisongemüse	Fr. 37.50
Irland Rindsfiletsteak gebraten auf Mascarponeisotto und Saisongemüse an Trüffeljus	Fr. 49.80
Kalbskotelette gebraten aus dem Emmental mit Bäckerinnen Kartoffeln und Saisongemüse an Portweinjus	Tagespreis
Irland Bio Lachssteak gebraten auf Belugalinsen an Currysauce und Granny Smith Apfel	Fr. 45.50
 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer mit marktfrischem Saisongemüse	Fr. 25.00
 Arancini auf Saisongemüse an Tomatensauce und Parmesanspähen	Fr. 23.50



Vegetarische Gerichte

Alle Gerichte sind auch ohne Kohlenhydrate erhältlich
Unser Fleisch ist, wenn nicht anders angegeben, immer Schweizer Fleisch!
Preise inklusive 7,7 % MwSt.