



# 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 <b>oder</b> Saisonsalat	Fr. 29.50
Original Wienerschnitzel mit Bärner Frites <b>oder</b> Saisonsalat	Fr. 39.50
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites <b>oder</b> Saisonsalat	Fr. 32.00
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites <b>oder</b> Saisonsalat	Fr. 43.00
Kalbskotelette ( aus dem Emmental ) gebraten mit Herbstgemüse an Portweinjus	Tagespreis



# Stephan`s à la Carte

## Vorpeisen

---

 Nüsslisalat Mimosa mit oder ohne Speck	Fr. 13.50 / Fr. 23.50
Jakobsmuscheln gebraten auf caramelisiertem Brüsseler Endivie und Randencarpaccio mit Orangen und Limette	Fr. 26.50
Entenstopfleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf caramelisiertem Apfel und Verjus	Fr. 26.50
Swiss Prim Hirschcarpaccio St. Stephan mit Parmesanspänen und gepickeltem Gemüse	Fr. 25.50



## Suppe

---

Kürbissuppe St. Stephan	Fr. 9.50
-------------------------	----------

## Hauptgänge

---

 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer mit Pilzen und marktfrischem Saisongemüse	Fr. 25.00
 Vegetarischer Herbstteller: Quarkpizokel mit Wildgarnitur und Holundersauce	Fr. 34.50
Solothurner « Suure - Mocke » Original Rezeptur Alter Stephan mit Kartoffelstock und Herbstgemüse	Fr. 39.00
Rehpfeffer (DE) mit Quarkpizokel und Herbstgarnitur	Fr. 39.50
Irland Rindsfiletsteak gebraten mit Quarkpizokel und Herbstgemüse an Portweinjus	Fr. 49.80
Solothurner Rehrückencarré mit Kartoffel- Selleriepürre und Wildgarnitur an Portweinjus	Tagespreis
Goldbrassenfilet gebraten auf Kürbisrisotto und Herbstgemüse an Randen – Kreuzkümmeljus	Fr. 43.50



### Vegetarische Gerichte

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

Unser Fleisch ist, wenn nicht anders angegeben, immer Schweizer Fleisch!  
Preise inklusive 7,7 % MwSt.