



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 à la Carte



Vorpeisen

Nüsslisalat mit Rührei und Speck	Fr. 13.50 / Fr. 23.50
 Mariniertes Fetakäse mit Randencarpaccio Catalogna und Limette	Fr. 21.50
Entenstopfleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf caramellisiertem Apfel und Verjus	Fr. 26.50
Warm geräucherter Lachs mit Mohn auf Karottensalat und sizilianischen Orangen	Fr. 26.50

Suppe

Grüne Curry Kokossuppe mit marinierten Crevetten	Fr. 15.50
--	-----------

Hauptgänge

 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer marktfrischem Saisongemüse	Fr. 25.00
 Arancini auf Saisongemüse an Tomatensauce und Parmesanspänen	Fr. 23.50
Entenbrust (Frankreich), gebraten mit Rotweinrisotto an Orangensauce und Saisongemüse	Fr. 38.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti	Fr. 45.00
Irland Rindsfiletsteak gebraten auf Mascarponerisotto und Saisongemüse an Trüffeljus	Fr. 49.80
Australisches Lammrack gebraten mit Petersilien Mie de Pain Parmentier Kartoffel und Pack Choy	Fr. 47.50
Kalbskotelette gebraten aus dem Emmental mit Kartoffelstock und Saisongemüse an Portweinjus	<i>Tagespreis</i>
Grillierter Zanderrücken auf Sauerkraut und Senfsauce	Fr. 45.50

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.