Stephan's Klassiker

Vorspeisen

Mischsalat mit Blattsalaten, gepickeltem Saisongemüse, roten Zwiebeln, Fleur de Sel und Gartenkräutern an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl	9.80
Grüner Saisonblattsalat an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl	8.--
Carne Cruda vom Rind «Piemonteser Art» mit Spiegelei aus Wiedlisbach von Jakob Meyer	27.--

Suppe

Original Solothurner Wy-Süppli mit geräuchertem Poulet	12.--

Hauptgänge

Hausgemachte Fusilli an Tomatensauce mit Knoblauch Basilikum und Burrata	25.--
Mascarpone – Risotto mit marktfrischem Gemüse und Parmesankracker	25.--
Kalbfleischplin an Salbeibutter	25.--
Schweinschnitzel paniert mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat	29.50
Original Wienerschnitzel mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat	40.--
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat	35.--
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat	45.--

Stephan's à la Carte

Vorspeisen

Spargelsalat mit Landrauchschinken an Orangendressing	19.--
Entenleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf Rhabarber an Ingwerjus	27.--
Tuna Tataki auf Frühlingssalat und Limette	27.--

Suppe

Spargelcremesuppe St. Stephan	14.50

Hauptgänge

Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer gefüllt mit marktfrischem Saisongemüse	25.--
Zwei pochierte Eier aus Wiedlisbach von Jakob Meyer auf Spargeln und Morchelsauce	39.50
Kalbsherzmilken gebraten mit Kartoffelstock Frühlingsgemüse an Morchelsauce	48.--
Irland Black Angus Rindsfiletsteak gebraten auf Mascarponerisotto Saisongemüse an Portweinjus	54.--
Kalbskotelette gebraten aus dem Emmental mit Spargeln an Morchelsauce	*Tagespreis*
Alpen - Zandersteak (Susten) gebraten Fregola Sarda und Frühlingsgemüse an Karottenjus	48.--

Täglich servieren wir neben unserer
saisonale à la carte Karte einen 3 bis 5 Gänge Menu.
Lassen Sie sich von unserem Menu Überraschen!

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 8,1 % MwSt. Alle Preise in CH-Franken
Tamara und Stefan Bader mit dem Stephan's Team

Desserts

Joghurtglace mit Erdbeeren und Erdbeercoulis	15.50
Portion frische Erdbeeren mit flüssigem Rahm	14.--
«Affogato al café»	10.--
Hausgemachte Tahitivanilleglace mit 74% Valrhona Schokoladenganache **oder** mit Malaga	16.50
Passionsfruchtsorbet mit Grey Goose Vodka	16.50
Pistache Financier Erdbeersorbet und Erdbeercoulis	15.50
Schokoladenmousse mit Himbeeren und Himbeersorbet	16.--
Eiskaffe St. Stephan	13.50

Käse

Auswahl an aromatischen Rohmilchkäsen aus der Käserei Moléson	18.--

Kugeln Glace

Vanilleglace, Joghurtglace, Kaffeeglace, Erdbeersorbet, Himbeersorbet, Passionsfruchtsorbet Pro Kugel	6.50

Kinderdessert

Tahitivanilleglace mit Smarties	8.--

Unsere Desserts sowie Glace sind Hausgemacht
Preise inklusive 8,1 % MwSt.