



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 vom Rind «Piemonteser Art» mit Spiegelei aus Wiedlisbach von Jakob Meyer Fr. 26.90

Suppe

- Original Solothurner Wy-Süpli mit geräuchertem Poulet 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



Stephan`s à la Carte



Vorspeisen

 Spargelsalat St. Stephan an Orangendressing	Fr. 13.80
 Weisse Spargeln mit Maltaisersauce	Fr. 25.00 / Fr. 49.00
Entenstopfleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf Rhabarber und Ingwerjus	Fr. 26.50
Jakobsmuscheln gebraten auf Frühlingssalat Karottenjus und Limette	Fr. 26.50

Suppe

 Spargelcremesuppe St. Stephan	Fr. 13.50
---	-----------

Hauptgänge

 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer mit marktfrischem Saisongemüse	Fr. 25.00
 Zwei pochierte Eier aus Wiedlisbach von Jakob Meyer auf Spargeln an Morchelsauce	Fr. 35.00
Stephan`s Burger mit Bärner-Frites oder Saisonsalat	Fr. 25.00
Zanderrückenfilet gebraten auf Ricotta-Spinatraviolo mit Frühlingsgemüse an Karottenjus	Fr. 45.00
Irland Black Angus Rindsfiletsteak gebraten auf Mascaronerisotto mit Frühlingsgemüse an Portweinjus	Fr. 49.80
Kalbskotelette (aus dem Emmental) gebraten mit Morchelsauce und Spargeln	Tagespreis

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.

Desserts

Pistache Financier mit Erbeercoulis und Erdbeersorbet	Fr. 17.50
Hausgemachte Tahitivanilleglace mit Malaga	Fr. 15.50
Hausgemachte Tahitivanilleglace mit 74% Valrhona Schokoladenganache	Fr. 16.50
Schokoladenmousse St. Stephan mit 74% Valrhona Schokoladenganache	Fr. 18.50
Passionsfruchtsorbet mit Vodka	Fr. 16.50
Mascarponecreme mit Himbeeren und Himbeersorbet	Fr. 16.50
Vierfruchtsorbet mit Orangen und Granatapfel	Fr. 15.00

Käse

Auswahl an aromatischen Rohmilchkäsen aus Moléson

Kleine Portion	Fr. 17.50
Grosse Portion	Fr. 25.50

Kugeln Glace / Kinderdessert

Vanilleglace, Erdbeersorbert, Himbeersorbet, Pistacheglace Pro Kugel	Fr. 6.50
Smartisglace im Kindertassli	Fr. 7.00