



Stephans 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-Süpli 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 30.50
- Original Wienerschnitzel mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat 42.--
- Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat 37.--
- Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat 45.--
- Kalbskotelette gebraten aus dem Emmental mit Kartoffelstock Saisongemüse an Portweinjus *Tagespreis*



Stephans à la Carte



Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rührei und Speck	16.50
Entenleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf caramelisiertem Apfel an Verjus	27.--
Black Tiger Crevette gebraten auf Fenchel und Orange an Salsa Verde	27.50

Suppe

Mauritanische Curry-Suppe mit geräucherter Forelle	16.--
--	-------

Hauptgänge

 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer marktfrischem Saisongemüse	25.--
 Gebratene Aubergine auf Kartoffelgnocchi Tomatensauce und Saisongemüse	39.--
Irland Rindsfiletsteak gebraten auf Mascarponerisotto Saisongemüse an Portweinjus	54.--
Solothurner « Suure - Mocke » Original Rezeptur «alter Stephan» Kartoffelstock und Saisongemüse	39.50
Irland Lammnierstück gebraten Ricotta-Spinatraviolo und Saisongemüse an Senfsauce	52.--
Irland Bio Lachssteak gebraten auf Fregola Sarda Saisongemüse an Safransauce	49.--



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 Stephans Team