



Traditionell

Schweinsschnitzel paniert	24.00
Schweinsrahmschnitzel	26.00
Hausgemachtes Schloss Cordonbleu vom Schwein, mit Schinken, Käse aus der Dorfkäserei Buchegg Gemüse garnitur	32.50
Rosentrecôte mit Pfeffersauce & Gemüse garnitur	36.00
Rindsentrecôte « Swiss Quality Beef » mit Café de Paris & Gemüse garnitur	39.50
Pouletbrüstli mit pikanter Currysauce & Gemüse garnitur	28.00
Zürcher Geschnetzeltes Kalbsgeschnetzeltes an Weissweinrahmsauce mit Champignons	36.00

Dazu servieren wir Beilagen nach ihrer Wahl:
Rösti, Nüdeli, Pommes Frites, Rösti-Kroketten oder Reis

Fleischherkunft :
Schwein, Rind, Ross, Poulet, Kalb: aus der Schweiz



Fisch

Forellenfilets aus der Forellenzucht in Krälligen mit Gemüse, gerösteten Mandeln, Butter und Reis	34.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce auf gemischtem Salatteller	26.00

Vegetarisch

Schlossrösti mit Gemüse und Raclettekäse überbacken	24.50
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Champignons und Frischkäse an Weissweinschaum	28.00
Nudeln mit hausgemachten Baumnußpesto	22.00

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere kompetenten Mitarbeitenden
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7,7% Mwst.



Vorspeisen

Grüner Salat an feinem Hausdressing	7.50
Gemischter Salat	9.00
Schloss Salat mit Saisonalem Gemüse an Limettendressing	10.50
Rindstatare mit Toast & Butter	16.00
	Hauptgang
	28.00
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Champignon und Frischkäse an Weissweinschaum	16.00

Hausgemachte Suppen

Solothurner Wy-Suppe mit Gemüseeinlage	9.50
Bündner Gerstensuppe vom Lernenden	8.50
Klare Ochschwanzsuppe Mit Randeneinlage	11.50



Festtags - Menu

Schloss Salat

mit saisonalem Gemüse an Limettendressing

Klare Ochschwanzsuppe

mit Randeneinlage

Osso Bucco Gremolata

38.00

mit Bramata Polenta und mediterranem Gemüse

Zimtparfait

mit Glühweingelee

68.00