



## Vorspeisen

<b>Grüner Salat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.00</b>
<b>Nüsslersalat mit Ei</b>	<b>10.50</b>
<b>Nüsslersalat mit Ei und Speck</b>	<b>11.50</b>
<b>Schloss Salat</b> mit Speck, Eierschwämmli & karamellisierten Baumnüssen an Himbeerdressing mit Baumnussöl aus der Grabenöli	<b>10.50</b>
<b>Rindstatare mit Toast und Butter</b>	<b>16.00</b>
<b>Als Hauptgang</b>	<b>28.00</b>

## Hausgemachte Suppen

<b>Solothurner Wysesuppe</b> Weinsuppe mit Gemüseeinlage	<b>9.50</b>
<b>Kürbis-Curry Suppe</b> mit Kürbiskernöl & Kürbiskernen	<b>8.50</b>



# Wildsaison

## Unser Rehfleisch stammt aus dem Bucheggberg

<b>Rehpfeffer nach Jägerart</b> mit Champignons, Speck und Silberzwiebeln	<b>32.50</b>
<b>Rehgeschnetzeltetes</b> an Dörraprikosensauce	<b>36.50</b>
<b>Rehschnitzel</b> an Wildrahmsauce	<b>38.50</b>
<b>Rehrücken Tellerservice</b> an Wildrahmsauce	<b>42.50</b>
<b>Rehrücken Plattenservice</b> nur auf Vorbestellung ab 2 Personen	<b>52.00</b>

### **Zu unseren Wildgerichten servieren wir:**

Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Birne mit Preiselbeeren  
und hausgemachte Knöpfli

**Die Rehe werden auf der lauten Jagd mit Schrot erlegt.  
Deshalb kann es vorkommen, dass sich im Fleisch einzelne Schrotkörner  
befinden können.  
Dafür möchten wir uns entschuldigen.**