



GASTHOF
SOLBAD

Business Lunch

14. bis 20. Februar 2018

Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet

Vitello Tonnato with salad bouquet

oder/or

Lauchcrèmesuppe mit Rauchforellentatar und Dill

Cream of leek soup with smoked trout tartare and dill

Doradenfilet (TR) auf Fenchel mit Curry und Oliven

Weissweinsauce und Basmatireis

Gilt-head sea bream with fennel, curry and olives

White wine sauce and perfume rice

oder/or

Gebratenes Lammierstück (GB) an Portweinjus mit Kräutern und Tomaten

Lyoner Kartoffeln und Gemüse garnitur

Sautéed lamb sirloin with Porto sauce, herbs and tomato cubes

Pommes Lyonnaise and a selection of vegetables

Aargauer Rüeblitorte mit Nideltäfel-Glace

Argovian carrot cake with caramel ice cream

Business Lunch Vorspeise und Hauptgang nach Wahl

CHF 49.00

Business Lunch komplett mit Dessert

CHF 59.00

À la carte

Vorspeisen

Nüsslialat mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Croutons	CHF 14.00
Nüsslialat mit wachweichem Ei, Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle	CHF 20.00
Mit Rum und Limetten marinierter Lachs, Wasabi-Creme und kleines Salatbouquet	CHF 22.00
Rindstatar (CH) mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert	CHF 25.00
Gebratene Entenleber-Tranchen auf Brioche und Baselbieter Apfel-Kompott	CHF 26.00

Hauptgerichte

Maispoulardenbrust an Portwein-Dattel-Jus auf Wirsing mit Steinpilzgnocchi	CHF 42.00
200g Rindsfilet mit geschmorten Balsamico-Schalotten und Risotto	CHF 54.00
Zanderfilet gebraten auf Beluga-Linsen mit Noilly-Prat-Schaum und Kartoffelkugeln	CHF 42.00
Raclettekäse-Kartoffel-Ravioli im Pfefferteig mit Feigenschaum und Baumüssen	CHF 29.00
Rindstatar (CH) mit Cognac, Whisky oder Calvados verfeinert	CHF 39.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.