

UNSERE FEINEN SUPPEN

BOUILLON MIT FLÄDLI

BOUILLON MIT EIERSTICH

ARTISCHOCKENCREMESUPPE

TOMATENCREMESUPPE MIT GIN

KARTOFFELSUPPE MIT TRÜFFEL

SPARGELCREMESUPPE MIT MORCHELN

KÜRBISCREME MIT AMARETTO

SOLOTHURNER WYSUPPE

FRISCHE SALATE

GRÜNER SALAT

GEMISCHTER SALAT

NÜSSLERSALAT MIT EI

KALTE VORSPEISEN

POULETTERRINE IM BÜNDNERFLEISCHMANTEL
MIT VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN

CAVAILLON MELONE MIT ROHSCHINKEN

BÜNDNERTELLER
ROHSCHINKEN UND BÜNDNERFLEISCH

HAUSGERÄUCHTER LACHS
MIT MEERRETTICHSCHAUM TOAST UND BUTTER

CREVETTENCOCKTAIL
AN RASSIGER COCKTAILSAUCE

PANGASIUSTERRINE IM LACHSMANTEL
AN QUARKDILLSAUCE MIT NÜSSLERSALAT

FRISCHER SPARGELSALAT AN BALSAMICODRESSING
MIT HAUSGERÄUCHTEM LACHS

WARME VORSPEISEN

SEEZUNGENFILETS AN SAFRANSAUCE
GEMÜSEREIS

RIESENCREVETTEN MEXICAINE
MIT REIS

EGLIFILETS GEBRATEN MIT MANDELN
SALZKARTOFFELN

FISCHKNUSPERLI MIT
TARTAR – SAUCE

BLÄTTERTEIGKISSEN MIT
FRISCHEN PILZEN GEFÜLLT

SPAGHETTI AN KNOBLAUCH - PEPPERONCINISAUCE
MIT FRISCHEN KRÄUTERN

FRÜHLINGSROLLEN
MIT SALATBUKETT



HAUPTPLATTEN

DAS SPEZIELLE: SCHORIS 3 FILET

RINDSFILET	BEARNER SAUCE, GEMÜSE, KARTOFFEL – GRATIN
KALBSFILET	KNOBLAUCHSAUCE, RISOTTO ODER REIS
SCHWEINSFILET	MORCHELSAUCE, GEMÜSE, NUDELN

CHATEAUBRIAND

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
BEARNER SAUCE
KARTOFFEL – KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR

ROASTBEEF

ENTRECOTE AM STÜCK GEBRATEN
BEARNER SAUCE
KARTOFFEL – GRATIN, GEMÜSEGARNITUR

STROGANOFF

RINDSFILETWÜRFELI PAPRIKARAHMSAUCE
REIS

SUURE MOCKE

MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTOCK
MISCHGEMÜSE
(VORBESTELLUNG MIN. 10 TAGE)

RINDSRAGOUT

AN ROTWEINSAUCE MIT KLEINEM GEMÜSE
NUDELN



HAUPTPLATTEN

SCHORIS 2 FILET

RINDSFILET BEARNER SAUCE, KARTOFFEL KROKETTEN, GEMÜSE
SCHWEINSFILET MORCHELSAUCE, NUDELN, GEMÜSE

LAMMRÜCKENFILET

KRÄUTERSAUCE
KARTOFFEL – GRATIN
GRÜNE BOHNEN

HAUSSPEZIALITÄT

ENTRECOTE AUF HEISSEM STEIN

RIND 200 GR.
RIND 300 GR.
ROSS 200 GR.
ROSS 300 GR.
GEMÜSEGARNITUR UND POMMES FRITES
4 VERSCHIEDENE SAUCEN

FONDUE CHINOISE BIS GENUG

6 VERSCHIEDENE SAUCEN
VIELE BEILAGEN
POMMES FRITES



HAUPTPLATTEN

KALBSKARREEBRATEN

ROSMARIN JUS
KARTOFFEL – GRATIN
GEMÜSEGARNITUR

KALBSSCHNITZEL

EIERSCHWÄMMLISAUCE
BASILIKUM OD. BÄRLAUCH NUDELN (JE NACH SAISON)
GEMÜSEGARNITUR

KALBSFILET AM STÜCK

KNOBLAUCH PEPERONCINI SAUCE
REIS
GEMÜSEGARNITUR

KALBS – PICCATA MAILÄNDERART

TOMATENSAUCE
SPAGHETTI
GEDÄMPFTE TOMATE MIT KRÄUTERN

GESCHNETZELTES KALBFLEISCH

PILZRAHMSAUCE
HAUSGEMACHTE RÖSTI



HAUPTPLATTEN

KALBS UND SCHWEINSBRATEN

ROSMARINJUS
KARTOFFEL – GRATIN
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSFILET

MORCHELSAUCE
NUDELN
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSKARREEBRATEN

PILZRAHMSAUCE
ZWEIFARBIGER KARTOFFELSTOCK
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

CHAMPIGNONRAHMSAUCE
NUDELN
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAGOUT

ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTOCK
MISCHGEMÜSE



TELLERGERICHTE

KALBSSTEAK MORCHELSAUCE
NUDELN
GEMÜSEGARNITUR

RINDSFILET 180 GR.
FEURIGE PFEFFERSAUCE HAUSART
WEISWEINRISOTTO

CASIMIR
KALBSGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE
AUSGARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
REIS

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT
POMMES – FRITES
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL
CHAMPIGNONSAUCE
NUDELN GEMÜSEGARNITUR

RINDSGESCHNETZELTES
SENFRAHMSAUCE
GEMÜSEREIS

PANGASIUSFILETS HAUSART
REIS

EGLIFILETS GEBRATEN
SALZKARTOFFELN

HABEN SIE SPEZIELLE WÜNSCHE, WIR SIND JEDERZEIT SEHR
GERNE FÜR SIE DA.



BUFFET

KALTE KÖSTLICHKEITEN

MELONE MIT ROHSCHINKEN
HAUSGEMACHTE POULETTERRINE IM BÜNDNERFLEISCHMANTEL, WILDERRINE
ROASTBEEF
RINDSCARPACCIO
KALBSBRATEN MIT THONSAUCE
HAUSGERÄUCHTER LACHS MIT MEERRETTICHSCHAUM
GERÄUCHTE FORELLENFILETS
CREVETTENSALAT MIT ORANGEN
SALATBUFFET MIT SALATEN IHRER WAHL MIT DRESSINGS
VERSCHIEDENE SAUCEN
BROTKORB

WARME KÖSTLICHKEITEN

KALBSCARRÉ - BRATEN
ROASTBEEF
PILZ-, ROTWEIN- UND BÉARNAISESAUCE
KARTOFFELGRATIN
GEMÜSEGARNITUR

SÜSSIGKEITEN

EXOTISCHER FRUCHTSALAT
GEBRANNTÉ CRÈME
BAYRISCHE CREME
EMMENTALER MERINGUE MIT RAHM
CAMELKÖPFLI
MOUSSE AU CHOCOLAT
MARRONI MOUSSE
ZWETSCHGENSORBET , VANILLEGLACE
PANNA COTTA MIT FRÜCHTEN
CREMESCHNITTEN
SÜSSMOSTCREME
SCHLAGRAHM
FRIANDISES

AB 30 PERSONEN



BUFFET

KALTE KÖSTLICHKEITEN

MELONE MIT ROHSCHINKEN
HAUSGEMACHTE POULETERRINE IM BÜNDNERFLEISCHMANTEL
KALBSBRATEN MIT THONSAUCE
LACHSTERRINE
GERÄUCHTE FORELLENFILETS MIT WÜRZIGEM MEERRETTICHSCHAUM
SALATBUFFET MIT SALATEN IHRER WAHL MIT DRESSINGS
VERSCHIEDENE SAUCEN
BROTKORB

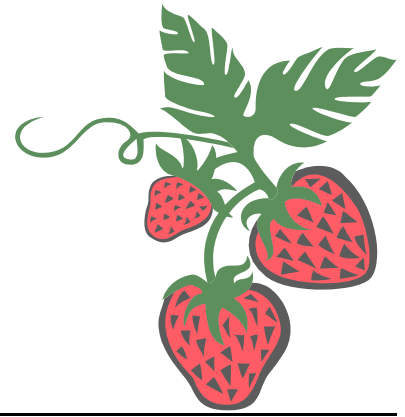
WARME KÖSTLICHKEITEN

SCHWEINSKARREBRATEN AUS DEM OFEN
SCHINKEN IM BROTTTEIG
POULET VOM GRILL MIT SENFKRUSTE
PILZSAUCE
KARTOFFELGRATIN
GEMÜSEGARNITUR

SÜSSIGKEITEN

FRISCHER FRUCHTSALAT
GEBRANNTÉ CRÈME
BAYRISCHE CREME
EMMENTALER MERINGUE MIT RAHM
CAMELKÖPFLI
MOUSSE AU CHOCOLAT
ZWETSCHGENSORBET , VANILLEGLACE
CREMESCHNITTEN
SCHLAGRAHM
FRIANDISES

AB 30 PERSONEN



DESSERT

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE

TIRAMISU

WHISKY PARFAIT
MIT WARMEN WALDBEEREN

PARFAIT NACH AROMA IHRER WAHL

VACHERIN – GLACE

ORANGEN – KIWI SALAT MIT ZIMTGLACE

HAUSGEMACHTE GEBRANNTRE CREME

APFELCHÜECHLI MIT VANILLESAUCE

IM ROTWEIN MARINIERTEN ORANGEN
MIT ZIMTRAHMGLACE

DESSERT – BUFFET
AB 20 PERSONEN, PRO PERSON
INKL. KÄSEPLATTE

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH EINE DESSERT – AUSWAHL
AUS UNSERER À LA CARTE DESSERTKARTE.



UM IHR ANLSS BESTMÖGLICH VORZUBEREITEN, BITTEN WIR SIE
UM DIE GENAUE ANZAHL IHRER GÄSTE, EINEN TAG VOR IHREM
FEST. NACH DIESER RICHTEN WIR UNSERE VORBEREITUNGEN
UND WERDEN AUS DEM GRUND, IHRE GENANNT
PERSONENANZAHL VERRECHNEN.
WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

UNSERE SCHLIESSUNGSZEITEN:

DIENSTAG, MITTWOCH UND DONNERSTAG:

23.30 UHR

FREITAG UND SAMSTAG 24.30 UHR

SONNTAG 22.00 UHR

GERNE KÖNNEN SIE AUCH LÄNGER BEI UNS BLEIBEN.
PRO ÜBERSTUNDE WERDEN WIR IHNEN SFR 100.--
VERRECHNEN.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN

MARKUS UND REGULA SCHORI – BLESS
UND TEAM