

UNSERE FEINEN SUPPEN

BOUILLON MIT FLÄDLI

BOUILLON MIT EIERSTICH

RÜEBLICREMESUPPE MIT INGWER

TOMATENCREMESUPPE

SPARGELCREMESUPPE

KÜRBISCREME MIT AMARETTO

SOLOTHURNER WYSUPPE

FRISCHE SALATE

GRÜNER SALAT

GEMISCHTER SALAT

NÜSSLERSALAT MIT EI

KALTE VORSPEISEN

POULETERRINE IM BÜNDNERFLEISCHMANTEL
MIT VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN

CAVAILLON MELONE MIT ROHSCHINKEN

BÜNDNERTELLER
ROHSCHINKEN UND BÜNDNERFLEISCH

HAUSGERÄUCHTER LACHS
MIT MEERRETTICHSCHAUM TOAST UND BUTTER

CREVETTENCOCKTAIL
AN RASSIGER COCKTAILSAUCE

FRISCHER SPARGELSALAT AN BALSAMICODRESSING
MIT HAUSGERÄUCHTEM LACHS

LACHSTARTAR MIT HÜTTENKÄSE
MIT VERSCHIEDENEN BLATTSALATEN

WARME VORSPEISEN

SEEZUNGENFILETS AN SAFRANSAUCE
GEMÜSEREIS

RIESENCREVETTEN MEXICAINE
MIT REIS

EGLIFILETS GEBRATEN MIT MANDELN
SALZKARTOFFELN

FISCHKNUSPERLI MIT
TARTAR – SAUCE

BLÄTTERTEIGKISSEN MIT
FRISCHEN PILZEN GEFÜLLT

FRÜHLINGSROLLEN
MIT SALATBUKETT



HAUPTPLATTEN

DAS SPEZIELLE: SCHORIS 3 FILET

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

CHATEAUBRIAND

RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN
SAUCE BERNAISE
KARTOFFEL – KROKETTEN, GEMÜSEGARNITUR

ROASTBEEF

ENTRECOTE AM STÜCK GEBRATEN
SAUCE BERNAISE
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 SAUCE BERNAISE, KARTOFFEL KROKETTEN, GEMÜSE
SCHWEINSFILET MORCHELSAUCE, NUDELN, GEMÜSE

LAMMRÜCKENFILET

KRÄUTERSAUCE
KARTOFFEL – GRATIN
GRÜNE BOHNEN

HAUSSPEZIALITÄT

HOT STONE

RINDS ENTRECÔTE 200 GR.
RINDS ENTRECÔTE 300 GR.
ROSS FILET 200 GR.
ROSS FILET 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
KARTOFFEL GRATIN
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL

CHAMPIGNONRAHMSAUCE
NUDELN
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAGOUT

ROTWEINSAUCE
HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSTOCK



TELLERGERICHTE

KALBSSTEAK MORCHELSAUCE
NUDELN
GEMÜSEGARNITUR

RINDSFILET 200 GR.
FEURIGE PFEFFERSAUCE HAUSART
WEISWEINRISOTTO

CASIMIR
KALBSGESCHNETZELTES AN CURRYSAUCE
AUSGARNIERT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN
REIS

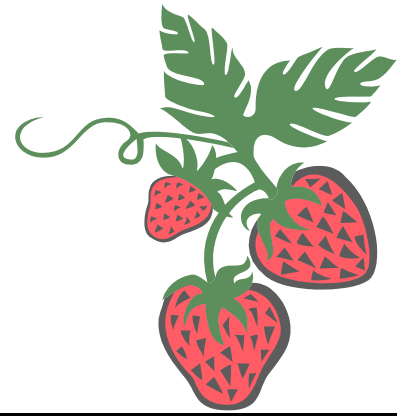
SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT
POMMES – FRITES
GEMÜSEGARNITUR

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL
CHAMPIGNONSAUCE
NUDELN GEMÜSEGARNITUR

RINDSGESCHNETZELTES
SENFRAHMSAUCE
REIS

EGLIFILETS GEBRATEN
SALZKARTOFFELN

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



DESSERT

HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENMOUSSE
MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT

WEISSES TOBLERONEMOUSSE
MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT

TIRAMISU

PARFAIT NACH AROMA IHRER WAHL

VACHERIN – GLACE

CREME CATALANE MIT VANILLEGLACE

HAUSGEMACHTE GEBRANNTRE CREME

IM ROTWEIN MARINIERT ORANGEN
MIT ZIMTRAHMGLACE

HAUSGEMACHTES CAMELKÖPFLI MIT RAHM

PANNA COTTA NACH AROMA IHRER WAHL
MIT RAHM UND FRÜCHTEN GARNIERT

SCHORI'S DESSERT TELLER
ALLERLEI SÜSSE KÖSTLICHKEITEN,
GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN.

GERNE DÜRFEN SIE AUCH AUS UNSERER À LA CARTE DESSERTKARTE
BESTELLEN.



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 GENANNTA PERSONENANZAHL VERRECHNEN. WIR DANKEN FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

UNSERE SCHLIESSUNGSZEITEN:

DIENSTAG, MITTWOCH UND DONNERSTAG:

23.30 UHR

FREITAG & SAMSTAG 24.30 UHR

SONNTAG & MONTAG RUHETAG

GERNE KÖNNEN SIE AUCH LÄNGER BEI UNS BLEIBEN. PRO ÜBERSTUNDE WERDEN WIR IHNEN FR. 150.00 VERRECHNEN.

AUF IHREN BESUCH FREUEN SICH:

MARKUS UND REGULA SCHORI MIT TEAM