



Herbst im Solothurner Jura

## Herbstgerichte 2024

### Regionale Burgunder-Trüffel

Feine Trüffelnüdeli	als Vorspeise	29.00
mit Herbsttrüffel aus unserer Region (es git, solang's het)	als Hauptgang	39.00

### Vegi

Herbstteller	29.00
Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Pilze, marinierter Kürbis mit Birne und Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli	

### Wildgerichte

Hirschpfeffer mit Silberzwiebeli, Speck und Croutons hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	43.00
Hirschschnitzel an Wildrahmsauce hausgemachte Spätzli und Rotkraut mit Maroni	54.00

---

### unser Klassiker im Herbst

ab zwei Personen

Im Ofen gebratener Rehrücken mit Pilzen und Früchten Hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni Wildrahmsauce und Preiselbeeren	pro Person	77.00
---	------------	-------

am Tisch präsentiert, tranchiert und in zwei Gängen serviert;  
erster Gang wird mit Früchten serviert, der zweite Gang wird aus der Küche mit Pilzen serviert

---

Das Reh und der Hirsch streifte durch die Wälder von Bayern und Österreich

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer