

# Schwiizer – Chuchi



## Vorspeise

- Solothurner Wysüpli** mit Blätterteigflûte Fr. 9.50
- „Trube Sülzi“**  
Hausgemachtes Aspik mit reichhaltiger Einlage  
mit Salatbukett Fr. 12.00

## Hauptgänge

- „Suure Blitzloch Mocke“** \*Fr. 30.50  
Rindsschmorbraten nach altem Rezept  
Kartoffelstock und Mischgemüse
- „Rinds-Chuttle a Tomatesauce“** Fr. 23.00  
serviert im Kartoffelstockseeli
- „Zürigschnätzlets“** \*Fr. 35.50  
Zarte Kalbfleischstreifen an Champignonrahmsauce  
mit Rösti
- „Müetis Chrüterchalbsläberli“** \*Fr. 30.50  
mit Rösti
- „Walliser Rösti“** \*Fr. 21.50  
mit Spiegelei, Tomaten, Essiggemüse und  
Raclettekäse überbacken

## **Fondue-Plausch**

### **Fondue Chinoise à discretion (auf Vorbestellung ab 2 Personen)**

Haussalat in der Schüssel serviert  
\*\*\*

Fondue Chinoise à discretion  
Rind-, Schweins- und Trutenfleisch  
Pommes Frites oder Reis  
Haussaucen und Beilagen  
Fr. 39.00 / pro Person

## Kalte und warme Vorspeisen

<b>Nüsslersalat</b> mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons	Fr. 12.50
<b>Grüner Salat</b>	Fr. 7.50
<b>Gemischter Salat</b>	Fr. 9.50
<b>Haussalat mit gebratenem Speck, Trauben und Hobelkäse</b> im „Schüsseli“ serviert (als Vorspeise für zwei oder Hauptgang für eine Person)	Fr. 18.00
Unsere hausgemachten Saucen: French, Italienne und Pommery-Senf-Dressing	
<b>Haggis aus der Metzgerei Bachmann Barga</b> am Tisch flambiert mit 10 Jährigem Arran Single Malt Whisky dazu servieren wir Kräuterbaguette	Fr. 14.00
<b>Weinbergschnecken (6 Stk.)</b> mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken	Fr. 12.00

## Suppen

<b>Hausgemachte Rindsconsomme</b> nature	Fr. 7.50
mit Mark	Fr. 9.50
mit Flädli, Sherry oder Portwein	Fr. 8.50
<b>Tagessuppe</b> „s’het solangs het...“	Fr. 6.00

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

## Hauptgänge

### **„Koji-Beef“**

#### **Unser Entrecôte mit dezenter Dry Age Note**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüsebukett

Fr. 39.50

### **Feines Rindstatar**

mild bis feurig gewürzt  
mit Calvados, Cognac oder Whisky parfümiert  
Toast und Butter

Fr. 29.50

### **Wienerschnitzel vom Kalb**

Pommes frites und Gemüsegar nitur

\*Fr. 36.50

### **Schweinscordonbleu**

Pommes frites und Mischgemüse

Fr. 29.50

### **Gebratene Schweinsschnitzel**

an Champignonrahmsauce  
Butternudeln

\*Fr. 24.50

### **„Kaeng Karri“**

Rotes Thaicurry mit Poulet  
serviert im Reising  
mittel bis feurig gewürzt

\*Fr. 24.50

### **Zanderfilet in Wasabi-Nusskruste**

auf „Sweet and Sour“ Gemüse  
serviert mit Reis

Fr. 32.50

### **Egliknusperli mit Tartarsauce**

Pommes frites oder knackigem Blattsalat

\*Fr. 29.50

### **„Samosas“**

Indische Gemüsekrapfen auf Linsendal  
(Vegan + Laktosefrei)

\*Fr. 21.50

### **Reichhaltiger Gemüseteller**

serviert mit Reis

\*Fr. 23.50

\*Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, Fr. 4.00 Reduktion.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.