

W
WEISSENSTEIN
★★★★



*Kulinarische
Kreationen*

Apérosnacks & Häppli

Apéro S Nüssli & Oliven Chips CHF 9.00	Apéro M gemischte Plättli Nüssli & Oliven Chips CHF 15.00	Apéro XL Plättli Nüssli Oliven Chips Bröckli Chäs Crostini CHF 22.00
--	---	--

ergänzend zu den Apéros | ab 20 Stück:

Kalte Häppli

Canapés

CHF 4.00 / Stück

- mariniertes Rindstartar
- Rohschinken
- Salami
- Frischkäse
- geräuchertes Lachstartar
- Tomaten-Oliven-Tapenade

Bruschetta

CHF 3.50 / Stück

- Tomaten-Basilikum
- Ziegenfrischkäse
- Tomaten-Oliven-Tapenade

Spiessli

CHF 3.50 / Stück, vegetarisch

CHF 5.50 / Stück, Fleisch

- Tomaten-Mozzarella-Basilikum
- Rohschinken-Mixed Pickles

Warme Häppli

Rinds-Meat-Balls (L)

CHF 4.50 / 2 Stück

- mit feuriger Tomaten Salsa

Poulet Saté-Spiessli (L, G)

CHF 4.50 / 2 Stück

- mit Erdnusssauce

Mini Cocktail Quiche

CHF 2.50 / 2 Stück

- Dreierlei Quiche-Gemüse | Spinat | Käse

Flammkuchen

CHF 17.00 / Stück

- Elsässer Art: Creme fraiche | Speck | Zwiebel
- Griechische Art: Creme fraiche | Peperoni Feta

Vorspeisen & Suppen

Saisonaler Blattsalat  Hausdressing Croutons geröstete Kerne	CHF 10.50
Caesar Salat Lattich Tomaten-Confit Parmesan Ei • mit Pouletstreifen + CHF 3.00 • mit Crevetten 3 Stück + CHF 5.00	CHF 15.00
Duett vom Tartar Rauchlachstartar – Crème fraîche Schnittlauch Zitrone Rindstartar – hausgemachte Sauce Kräutersalat Wachtelei	CHF 17.00
Tomate Caprese (saisonal)  L reife Tomaten Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl	CHF 14.00
Rindscarpaccio Trüffelcreme Rucolasalat Kapern Parmesansplitter	CHF 19.00
Nüsslisalat (saisonal)  Frenchdressing knuspriger Speck Ei gebratene Waldpilze	CHF 15.50
Tomatencremesuppe  Schinken-Grissini Basilikum	CHF 12.00
Solothurner Weissweinsuppe  Ochsenpraline Cipolotti	CHF 14.00
Gelbe Peperoni-Tomaten-Gazpacho  Basilikum Bruschetta Pinienkerne	CHF 16.00
Kürbissuppe (saisonal, Vegi)  getrocknete Pflaume Baumnuss	CHF 16.00
Saisonale Suppe nach Empfehlung des Küchenchefs	Preis nach Absprache

Hauptspeisen

Fleisch/Fisch

Gebratenes Rindsentrecôte (L, G) Café-de-Paris-Butter	CHF 48.00
Gefüllte Maispouardenbrust (G) getrocknete Tomaten Oliven Frischkäse Schalotten-Weissweinsauce	CHF 34.00
Zart geschmorter Braten (L) vom Weidenrind Rosmarin-Thymiansauce	CHF 35.00
Gebratenes Schweinsrahmschnitzel Champignonsauce	CHF 31.00
Grilliertes Rindsfilet (L) Sous vide gegart Trüffeljus	CHF 59.00
Pouletgeschnetztes «Luzerner Art» (G) Champignons Rahmsauce	CHF 33.00
Hausgemachte Hacktäschli von Kalb & Rindfleisch Bratensauce	CHF 38.00
Gebratenes Zanderfilet «Luzerner Art» (L, G) Tomaten Kapern Zitrone	CHF 35.00
Gebratenes Lachsfilet (G) Dillrahmsauce verfeinert mit Noilly Prat	CHF 37.00

Beilagen zur Auswahl

- Kartoffelgratin
- Pommes Williams
- Nudeln
- Risotto
- gebratene Kartoffeln
- Reis
- Couscous
- hausgemachte Spätzli

Alle Hauptgerichte werden mit saisonalem Marktgemüse serviert. Eine Beilage pro Hauptgang ist im Preis inbegriffen. Allergene und Intoleranzen werden jederzeit beachtet.

 Vegi  Vegan  Vegi anpassbar  Vegan anpassbar L Laktosefrei G Glutenfrei

Hauptgänge

Vegan/Vegetarisch

Saisonale Ravioli 	CHF 28.00
pikante Tomaten-Olivensauce gegrillte Zucchini Parmesan geröstete Pinienkerne	
Fregola Sarda 	CHF 25.00
Melone Peperoni Kräuter marinierter Tofu	
Veganes Stroganoff 	CHF 25.00
Jackfruit Peperoni Champignons Tomatenjus Reis	
Pilzrisotto  (G)	CHF 24.00
gebratene Waldpilze Parmesan Schmortomaten	

Dessert

Käseauswahl (ausgewählte Käsesorten aus der Region) Feigensenf Früchtebrot	CHF 15.00
Limetten Tarte Früchte der Saison Meringue	CHF 12.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz Vanille Glace Rosmarin Crumble	CHF 13.00
Tiramisu mit Beerenkompott	CHF 12.00
Mövenpick Glace Becher (L) Wählen Sie aus unserem Angebot	CHF 11.00 (2erlei Kugeln) CHF 14.00 (3erlei Kugeln)
Coupe Dänemark Vanille Glace & Schokoladensauce	CHF 13.50 (gross) CHF 9.50 (klein)

Grillbuffet

Saisonbedingt | ab 30 Personen | CHF 69.00 pro Person

ZUM START

Reichhaltiges Salatbuffet

- 5 verschiedene angemachte Salate
- Bunte Blattsalate
- Kerne
- Croutons
- Hausdressing italienisch & französisch
- Brotauswahl



VOM GRILL

- Schweinshals feurig mariniert
- Pouletbrust mit karibischen Gewürzen
- Rindssteak Chimichurri
- kleine Kalbsbratwurst
- feurige Merguez
- Grillkäse
- plant-based Fleischalternativen

Dips & Saucen

- Cocktail
- Curry
- Knoblauch
- BBQ
- Kräuterbutter

Beilagen

- Kleine Ofenkartoffeln
- Mediterranes Gemüse

SÜSSER ABSCHLUSS

Erfrischung aus der Glacestation | Aufpreis: CHF 50.00/MA

- 5 verschiedene Geschmackssorten | diverse Toppings | Rahm

oder

Dessertbuffet mit drei Komponenten

EXTRAS

- **Lammhufsteak** | Knoblauch | Rosmarin | Aufpreis: CHF 4.50/Gast
- **Spare Ribs** | in BBQ mariniert | Aufpreis: CHF 4.50/Gast
- **Lachsfilet** | Chili | Kokosnuss | Aufpreis: CHF 4.00/Gast
- **Riesencrevetten** | Knoblauch | Chili | Aufpreis: CHF 4.00/Gast