WEISSENSTEIN

★★★★

# Fleisch Menü

**Vorspeise**

Tatar vom Schweizer Rind
Geräuchertes Eigelb | Brioche | eingelegte Senfkörner | Schnittlauch

**Consommé**

Doppelte Steinpilz-Consommé
Steinpilz-Ravioli | Petersilienwurzel | gebratener Steinpilz | Petersilienöl

**Warmer Zwischengang**

Gebratene Jakobsmuschel
Blumenkohl | braune Butter | geröstete Haselnuss | schwarzer Trüffel

**Sorbet**

Williams-Birnen-Sorbet
Schweizer Williamsbrand | Birnenchip

**Hauptgang**

Schweizer Kalbsfilet/ Schweizer Kalbsbries rosa gebraten | Kalbsjus | Kartoffel-Mousseline Schwarzwurzel | glasierte Karotte | Wintertrüffel

**Dessert- & Käsebuffet**

Lebkuchen-Panna-cotta | Birnenkompott | Gewürzcrumble
Solothurner Torte als Mini-Törtchen
Schweizer Schokoladenmousse
Birnen-Vermicelles
Apfel-Tarte | Baumnuss
Schweizer Pralinen
Regionale Käseauswahl | Früchtebrot | Chutneys
Frische Winterfrüchte

CHF 138

WEISSENSTEIN

★★★★

# Vegetarisches Menü

**Vorspeise**

Randen-Tatar
Ziegenfrischkäse | geräuchertes Eigelb
Baumnuss | Brioche | Kräuter

**Consommé**

Doppelte Steinpilz-Consommé
Steinpilz-Ravioli | Petersilienwurzel | gebratener Steinpilz | Petersilienöl

**Warmer Zwischengang**

Gebratener kräuterseitling
Blumenkohlcreme | braune Butter | geröstete Haselnuss | schwarzer Trüffel

**Sorbet**

Williams-Birnen-Sorbet
Schweizer Williamsbrand | Birnenchip

**Hauptgang**

Geschmorter Sellerie in der Salzkruste · Kartoffel-Mousseline
Steinpilzrahmsauce | Schwarzwurzel | glasierte Karotte | Wintertrüffel

**Dessertbuffet**

Lebkuchen-Panna-cotta | Birnenkompott | Gewürzcrumble
Solothurner Torte als Mini-Törtchen
Schweizer Schokoladenmousse
Birnen-Vermicelles
Apfel-Tarte | Baumnuss
Schweizer Pralinen
Regionale Käseauswahl | Früchtebrot | Chutneys
Frische Winterfrüchte

CHF 108