

Mittagskarte 11.30 - 13.30h

Marktfrischer Blattsalat oder bunt gemischter Saisonsalat 10/12
Salade fraîche du marché ou salade de saison mélangée
Fresh market leaf salad or mixed seasonal salad

Solothurner Wysuppe mit Gemüsestreifen und Brotcroûtons 11
oder ab 2 Pers. serviert in der Suppenschüssel
Soupe au vin de Soleure avec juliennes de légumes et croûtons
Solothurn wine soup with vegetable jardinière and croutons

Sommerliche Gazpacho mit Knoblibaguette und gebratener mit 13
Black-Tigercrevette ohne 11
Gaspacho d'été avec baguette à l'ail et crevette Black-Tiger rôtie
Summery gazpacho with garlic baguette (French bread) and roasted Black-Tigerprawn

Terrine von gelben und roten Tomaten und Mozzarella auf 16
mariniertem Ruccolasalat, mit Basilikumpesto
Terrine de tomates jaunes et rouges et mozzarella buffle sur salade de roquette mariné avec pesto au basilic
Terrine of yellow and red tomatoes and mozzarella on marinated rocket salad with basil pesto

Rindstartar, Toast und Butter 21/34
Tartare de bœuf avec toast et beurre
Beefsteak tatar, toast and butter

Fitnesssteller mit Melonenschiffchen und 26

- paniertem Schweinsschnitzel
- Beilagen Portion Pommes frites

6
Assiette « fitness » avec petits bateaux de melon et

- escalope de porc panée
- garniture portion pommes frites

Fitness plate with little melon boats and

- pork cutlet in batter
- Portion chips as side dish

Schni-Po, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 26
Escalope de porc panée avec pommes frites
Bread-crumbed pork escalope with french fries

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf breiten Schnittlauchnudeln 38
mit Gemüse und Eierschwämmli
Médailon de baudroie rôti sur nouilles aux ciboulettes, avec légumes et chanterelles
Fried monkfish medaillon on noodles with chives, vegetables and chanterelles

Wirthen Salatbowle:

Gemischte Salate mit Spiegelei, Speck, Greyerzerkäse 23
mit Rindsentrecote am Spiess oder Black-Tigercrevette 35

Bol de salade Wirthen: salades mélangées avec oeuf au plat, lard, fromage de Gruyère et, en plus Entrecôte de boeuf à la broche ou crevettes Black Tiger

Wirthen salad bowl: mixed salads with fried egg, bacon, Gruyère cheese and, in addition Beef entrecote on skewer or black Tiger prawn

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art 44
mit einer Butterrösti und Gemüsebeilage

Emincé de veau zurichoisroesti au beurre

Sliced veal "Zurich Style" roesti

Sautierte Kalbsleber mit Äpfeln 42
an einer Calvados-Sauce mit einer Butterrösti und Gemüsebeilage

Emincé de foie de veau sauté aux pommes, roesti au beurre

Sliced calf's liver sauted with apples, roesti

Tarte flamée- a kind of "french pizza" from alsace made from a very thin layer of pastry original topped with sour cream, chopped onions and bacon

Flammchuächä / Tarte flambée

>Original Natur

Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark

Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc

Bacon, chopped onions, sour cream

klein normal

16 24

>Solothurner

Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, Herrenkäse

Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc, Herrenkäse (fromage)

Bacon, chopped onions, sour cream, Herrenkäse (cheese)

17 25

> Waldmeister

Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark,

Champignons, Emmentaler

Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc, champignons, Emmentaler

Bacon, chopped onions, sour cream, mushrooms, Emmentaler cheese

17 25

>Vegetarisch

Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, Gemüse, Emmentaler

Oignons, crème fraîche, fromage blanc, légumes, Emmentaler

Onions, sour cream, vegetables, Emmentaler cheese

Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark

15 23

16 24