



HOTEL - RESTAURANT

# Zunfthaus zu Wirthen

## Bankettdokumentation Restaurant Zunfthaus zu Wirthen

Die vorliegenden Menuvorschläge enthalten Empfehlungen für festliche Anlässe.

**Bitte wählen Sie ein einheitliches Menu aus. Ein zusätzliches vegetarisches Gericht ist natürlich kein Problem**

**Unsere Menus sind ab 12 Personen gedacht.**

Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Menus nach Ihren Wünschen und Budget zusammen.

### **Bemerkungen zu den Menuvorschlägen:**

Eine einfache Suppe und ein bunt geschnittener Blattsalat sind im Menupreis inbegriffen.

Der Salat wird als separater Gang zwischen Suppe und Hauptgang serviert.

Menubesprechung spätestens 10 Tage vor Ihrem Anlass vornehmen.

Wir bitten Sie, uns die genaue Personenzahl einen Tag vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Sie ist unsere Berechnungsbasis.

Für Verlängerungen ab **23.30h** berechnen wir pro angefangene Stunde **CHF. 120.-**

## Zum Aperitif

### Kalte Köstlichkeiten:

#### Amouse Bouche (1/4 Toast) mit

gehacktem Ei	pro Stk	2.00
Hinterschinken	pro Stk.	2.00
Salami	pro Stk	2.00
Briekäse	pro Stk.	2.00
Rauchlachs	pro Stk	3.50
Rindstatar	pro Stk.	3.50
Roastbeef	pro Stk	3.50
Bündnerfleisch	pro Stk	3.50

#### Im Gläslì

Solothurner Weinsuppe	pro Stk	3.00
-----------------------	---------	------

#### Spiessli

Mediterranes Gemüsespiessli	pro Stk	3.50
Rohschinken mit Melonen	pro Stk	4.00

### Kalte Köstlichkeiten:

Bruschetta mit Tomatenwürfeli, Basilikum und Olivenöl	3.50
Bruschetta mit Oliven-Tapenade	4.00
Lachstatar mit Apfel und Johannisbeeren im Glas	11.00
Crepesroulade mit Rauchlachsfüllung	3.50
Crepesroulade mit Frischkäsekräuterfüllung	2.50

### Warme Köstlichkeiten:

Kleines Schinkengipfeli	pro Stk.	3.00
Kleines Chäschüechli	pro Stk	3.50
Kleines Spinatchüechli	pro Stk	3.50
Kleine Frühlingsrolle (Vegi)	pro Stk	3.00
Samosas mit Poulet oder vegetarisch	pro Stk	4.00
Solothurner Weinsuppe im Glas		
Flammkuchen Original	pro Stk	24.00

### Knabbereien:

Pommes Chips, Nüssli	pro Sorte	2.50
----------------------	-----------	------

## Menuvorschläge:

**Folgende Suppen und ein bunt geschnittener Blattsalat sind im Menupreis inbegriffen, ebenfalls buntes Gemüsebouquet beim Hauptgang.**

Bouillon mit Sherry

Bouillon mit Gemüsejuliennes

Bouillon mit Flädli

### Spezialsuppen mit Aufpreis

Solothurner Wysüpli mit Gemüsestreifen, Brotcroûtons, Rahm und Schnittlauch 5.00

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und Belperknolle 5.00

Süssmaiscremesuppe mit Curry 5.00

Kürbiscrcmesuppe mit Rahmhaube und Kürbiskernöl (saisonal) 5.00

Spargelcremesuppe (saisonal) 5.00

Melonenkaltschale (saisonal) 5.00

Gazpacho (saisonal) 5.00

### Spezialsalate mit Aufpreis:

Bunt gemischter Saisonsalat 5.00

Blattsalat nach Saison 3.50

Nüsslersalat mit Croutons und Ei (saisonal) 7.00

### **Hauptgänge:**

Preise inkl. Suppe und bunt geschnittener Blattsalat  
Inkl. buntes Saisongemüse

### **Hauptgänge mit Schwein:**

Schweinshalsbraten aus dem Ofen mit Kräuterjus und Kartoffelgratin	36
Schweinschnitzel vom Nierstück mit Champignonrahmsauce und Butternudeln	41
Schweinsteak auf Marsala-Jus und Kräuter-Cous-Cous	42
Schweinsnierstückbraten gefüllt (Frühling: Apfel, Sommer: Dörraprikosen, Herbst: Trockenpflaumen) an Bratenjus mit Spätzli oder Kartoffelstock	45
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Rahmsauce (Frühling: Morchelrahmsauce, Sommer: Waldpilzrahmsauce, Herbst und Winter: Steinpilzrahmsauce) und Kartoffelkroketten	52

### **Hauptgänge mit Rind:**

Rindfleischvogel im Ofen geschmort mit Kartoffelstock	40
Rindsschmorbraten Burgunder Art mit Kartoffelstock	46
Roastbeef rosa gebraten, grüne Pfeffersauce und Schupfnudeln	60
Rindsfilet am Stück gebraten mit Rotweinjus und Dauphinekartoffeln	65

### **Hauptgänge vom Kalb:**

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Röschtigaletten	56
Kalbsschnitzel an einer Whiskyrahmsauce und Tagliatelle	56
Kalbsnierstück rosa gebraten mit Rahmsauce (Frühling: Morchelrahmsauce, Sommer: Waldpilzrahmsauce, Herbst und Winter: Steinpilzrahmsauce) und Tagliatelle	72
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Pommery Senfsauce und hausgemachte Spätzli	75

## **Hauptgänge Divers:**

Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce Trockenreis und Fruchtgarnitur	39
Trutenfleischvogel zu Wirthen, serviert mit Kartoffelkuchen	40
Pouletbrüstchen an einem Honigjus, Petersilien-Trockenreis	42
Maispoularde auf Portweinjus mit Citrus-Fregula-Sarda	45
Bison-Entrecôte auf Amaronejus und Kartoffelstock	74

## **Hauptgänge Fisch:**

Gebratener Dorsch auf Beluga-Linsen und saisonales Gemüse	39
Schottisches Lachssteak (Lochduart) auf Ratatouille-Gemüse und gedämpfte Petersilienkartoffeln	41
Pochiertes Seezungenfilet auf Blattspinat mit Weissweinsauce und Butterreis	53

## **Vegetarische Hauptgänge:**

Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce und Trockenreis	35
Gefüllte Auberginen mit Tomaten und Auberginen-Fruchtfleisch, mediterranes Cous-Cous	37
Rotwein-Risotto mit paniertem Tom- oder Fetakäse	37
Tagliatelle mit saisonalem Waldpilzragout	39
Cannelloni gefüllt mit Saison-Gemüse und Ricotta, in Tomatensauce Geschmort	39

## **Kalte und warme Vorspeisen, zusätzlich oder anstelle Menusuppe und Menusalat im Menu einzubauen:**

Tomaten-Büffelmozzarella-Türmchen mit Ruccolasalat (Sommer) Nüsslersalat (Winter)	14
Cantadoumousse mit warmem Kräutermuffin	15

Hausgemachter Gemüsestrudel auf Kräuterrahmsauce	16
Melonenschiffchen mit Bündner Rohschinken oder Parmaschinken	17
Klassisches Rindstartar mit Whisky, Cognac oder Calvados	17
Schottischer, geräucherter Lachs aus der Dyhrberg Lachsräucherei, mit Meerrettichschaume und Toast	18
Warme hausgemachte Pilzschnitte	18
Zucchetti-Roulade gefüllt mit Frischkäse und Kräutern, auf Auberginencaponate und saisonaler Pesto (Frühling: Bärlauch, Sommer: Basilikum, Herbst und Winter: Tomaten)	18

### **Dessert:**

Frischer saisonaler Fruchtsalat	9
Süssmoschtcreme und Schlagrahm	9
Grosi's brönnti Creme	9
Caramelköppli	10
Panna Cotta auf Fruchtsauce (Frühling: Rhabarber, Sommer: Erdbeer, Herbst: Zwetschgen, Winter: Mango-Passionsfrucht)	11
Apfel Tarte Tatin mit Vanilleeis	12
Marmoriertes Schokoladenmousse mit saisonalem Kompott	12
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Mangosorbet	12
Hausgemachtes Tiramisu mit Früchten garniert	12
Marsalaschaumcreme mit warmer Brioche	13
3erlei Sorbet, Aprikosen mit alter Aprikose, Zwetschgen mit Vieille Prune, Birnensorbet mit Vieille Prune	16
Kleiner Käseteller	15