

Zu den Salaten können Sie auswählen zwischen unserem hausgemachten French-, Italienische- oder Kürbis-Honig-Dressing

Vous pouvez choisir entre nos sauces à salade française,italienne miel de citrouille , faites maison
You may choose between our homemade French, Italian with pumpkin-honey dressing

Buuresalat

Marktfrischer Blattsalat oder bunt gemischter Saisonsalat

Salade fraîche du marché / Salade de saison mélangée
Fresh market salad / Mixed seasonal salad

10/12

Ziegenpeter

Mit Honig übergossener warmer Ziegenkäse, begleitet von einem süss-sauren Traubenkompott

Fromage de chèvre chaud arrosé de miel accompagné d'une compote de raisins aigre-doux
Warm goat cheese doused with honey accompanied by one sweet and sour grape compot

15

Vom Feld

Nüsslersalat mit gehacktem Ei, gebratenem Speck und Brotcroutons

Salade de noix avec oeuf haché, bacon frit et croûtons de pain
Nut salad with chopped egg, fried bacon and bread croutons

15

Der Wanderer

Warmer heiss geräucherter Lachs von der Manufaktur Dyrberg mit Waldorfsalat und Quittenpüree

Saumon chaud fumé de la fabrique Dyrberg avec salade Waldorf et purée de coing
Warm hot-smoked salmon from the Dyrberg factory with Waldorf salad and quince puree

23

Aus dem Wald

Steinpilzcremesuppe begleitet von einem Schaum aus Belper-Knollen

Velouté de cèpes accompagné d'une mousse tubercules de Belper
Cream of porcini mushroom soup accompanied by a foam Belper tubers

14

Der Winzer

Solothurner Wysuppe mit Gemüsestreifen und Brotcroûtons

Ab 2 Personen serviert in der Suppenschüssel

Soupe au vin de Soleure avec juliennes de légumes et croûtons
Solothurn wine soup with vegetable jardinière and croutons

11

Fleisch aus dem Wald + vom Berg

Der Jäger

Hirschpfeffer Jäger Art, mit hausgemachten Spätzli geschmortem Rotkohl glasierten Marroni und garniert mit einer Rotweinbirne und eingelegten Holunderbeeren

29

Poivre de cerf après le style du chasseur, avec frisettes maison, chou rouge braisé, marrons glacés et garni d'une poire au vin rouge et de baies de sureau marinées

Hunter-style deer pepper, with homemade spaetzle (small flower dumplings), braised red cabbage glazed chestnuts and garnished with a red wine pear and pickled elderberries

Bambie

Rosa gebratenes Reh-Entrecote auf einem raffinierten Feigen-Pommery Senf Balsamico Jus, dazu servieren wir Ihnen Schupfnudeln geschmorten Rotkohl, glasierte Marroni und Rotweinbirne mit eingelegten Holunderbeeren

45

Entrecôte de cerf rôti rose sur un fond raffiné jus de figue

moutarde pommerys et vinaigre balsamique, servi avec nouilles de pommes de terre, chou rouge braisé, marrons glacés et vin rouge de poire aux baies de sureau marinées

Pink roasted deer entrecote on a refined fig pommery mustard and balsamic vinegar jus, served with potato noodles, braised red cabbage, glazed chestnuts and pear red wine with pickled elderberries

Der schnelle Läufer

Gebratenes Straussensteak auf einer Zwetschgen-Vielle Prune-Sauce begleitet von Baumnuss-Gorgonzola Ravioli und geschmortem Rotkraut

34

Steak d'autruche frit sur une sauce aux pruneaux-vielle, accompagné de raviolis au gorgonzola aux noix et de chou rouge braisé

Fried ostrich steak on a plum-vielle prune sauce, accompanied by walnut gorgonzola ravioli and braised red cabbage

Der knackige Springer

Gebratenes Gems-Rückensteak belegt mit Red Onion Relish und mit einer Nusskruste überbacken, serviert auf Vielle Poire Rahmsauce dazu gibt es hausgemachten Süsskartoffelstampf, geschmorter Rotkohl, glasierte Marroni und eine Rotweinbirne mit eingelegten Holunderbeeren

53

Steak de selle de veau rôti garni de relish à l'oignon rouge et gratiné d'une croûte de noix, servi sur une sauce à la crème de Vielle Poire avec une purée de patates douces maison, du chou rouge braisé, des marrons glacés et une poire au vin rouge avec des baies de sureau marinées

Wild auf Vegetarisch

Der Vegi-Herbst

Herbstliches Gemüseteller mit verschiedenem saisonalem Gemüse begleitet von Baumnuss-Gorgonzola-Ravioli 23

Plateau de légumes d'automne avec divers légumes de saison accompagné de raviolis au gorgonzola aux noix
Autumn vegetable platter with various seasonal vegetables accompanied by walnut-gorgonzola ravioli

Der geschnetzelte Pflanze

Vild-Geschnetzeltes (auf Veganer Basis) mit Preiselbeeren und Waldpilzen serviert mit hausgemachten Spätzli, geschmortem Rotkohl, glasierten Marroni und einer Rotweinbirne mit eingelegten Holunderbeeren 29

Vild-Geschnetzeltes (sur une base végétarienne) aux canneberges et champignons sauvages, servi avec frisettes maison, chou rouge braisé, marrons glacés et une poire au vin rouge avec des baies de sureau marinées
Vild-Geschnetzeltes (on a vegan basis) with cranberries and forest mushrooms, served with homemade spaetzli small flower dumplings, braised red cabbage, glazed chestnuts and a red wine pear with pickled elderberries

Der Eisige Nordländer

Gebratener Skrei (Winterkabelijau) auf leicht saurem Rahm-Sauerkraut serviert mit Mohn-Schupfnudeln 28

Skrei frit (levure de câble d'hiver) sur choucroute à la crème légèrement aigre, servi avec des nouilles aux graines de pavot
Fried skrei (winter cable yeast) on slightly sour cream sauerkraut, served with poppy seed noodles

Unsere Klassiker :

Züridütsch

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art serviert mit einer goldig gebratenen Butterrösti 36

Emincé de veau à la zurichoïse servi avec un rösti au beurre doré
Sliced veal Zurich style served with a golden brown roesti

Früsch vo de Läberä

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert mit Schalotten Knoblauch und Kräutern mit Cognac flambiert und Demi-glace abgerundet, serviert mit einer goldig gebratenen Butterrösti 34

Emincé de foie de veau sauté au beurre avec échalotes, ail et herbes, flambé au cognac et finalement avec demi-glace, servi avec un rösti au beurre doré
Sliced calf's liver sautéed in butter with shallots and herbs, flambéed with cognac and rounded off with demi-glace, served with a golden brown roesti

Zümpftigi Täuer

Härdöpfelpizza

Solothurner Rösti mit gekochtem Schinken Tomaten, "Herrenkäse" mit einem Spiegelei

24

Rösti soleuroise, jambon cuit fromage Herrenkäse, œuf au plat
Solothurn-style roesti with ham, tomato, Herrenkäse (cheese) served with a fried egg

Piggeldy & Frederick

Schni-Po, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

26

Escalope de porc panée avec pommes frites
Bread-crumbed pork escalope with french fries

Chli stinke muess es!

Fondue mit Fryburger-Vacherin und Greyerzer

25

Fondue fribourgeoise au vacherin et au Gruyère
Swiss cheese fondue from Fribourg with vacherin and Gruyère cheese

Die rohe Lust

Rindstatar, Toast und Butter

Tartare de bœuf avec toast et beurre
Beefsteak tartare, toast and butter

Vorspeisenportion (70g)

21

Comme entrée (70g)

As starter (70g)

Hauptgangportion (140g)

34

Comme plat principal (140g)

As main course (140g)

Der Bodybuilder

Fitnesssteller mit Melone und paniertes Schweinsschnitzel Beilage Portion Pommes frites

26

6

Assiette « fitness » garnie de melon

escalope de porc panée

garniture portion pommes frites

Fitness plate with melon

pork cutlet in batter

Portion chips as side dish

Führwehrtäuer

Wurst-Käsesalat reichlich mit Salaten garniert, Pommes frites

23

*« Plat de pompier » Salade de saucissons et fromages garnie avec une
salade riche servie avec pommes frites*

"Fireman's dish" Sausage-cheese-salad with mixed salads and french fries

Flammchuächä / Tarte flambée

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

	Klein	normal
>Original Natur Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark <i>Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc</i> Bacon, chopped onions, sour cream	16	24
>Solothurner Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, Herrenkäse <i>Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc, Herrenkäse (fromage)</i> Bacon, chopped onions, sour cream, Herrenkäse (cheese)	17	25
>Waldmeister Speck, Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, Champignons, Emmentaler <i>Lard, oignons, crème fraîche, fromage blanc, champignons, Emmentaler</i> Bacon, chopped onions, sour cream, mushrooms, Emmentaler cheese	17	25
>Vegetarisch Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, Gemüse, Emmentaler <i>Oignons, crème fraîche, fromage blanc, légumes, Emmentaler</i> Onions, sour cream, vegetables, Emmentaler cheese	15	23
>Saisonal Zwiebeln, Sauerrahm, Quark, mit Buchenholz geräuchertes Schweinsmöckli und Ruccola <i>Oignons, crème fraîche, fromage blanc, avec porc et rucicola</i> Onions, sour cream, with pork and rucicola	17	25





EXKLUSIV IN DER WIRTHEN

Ab 2 Personen

Entrecôte Café de Paris „Wirthen“

mit Pommes frites oder Reis

CHF 46 pro Person



Grilliertes Tomahawk Steak, 1kg am Stück,
Bistecca di fiorentina, mit Chimi-Churri und BBQ-
Sauce und Kräuterbutter
gebratenes Grillgemüse
Maiskolben und Wedges
CHF 66 pro Person



**Das exklusive Gourmet-Erlebnis – Flambi-Spiess®
Direkt an ihrem Tisch flambiert!**



Flambi-Spiess® Wirthen

flambiert mit Cognac

**Schweinsfiletmedaillons im Speck
Gemüse garnitur
Pommes frites
Pilzrahmsauce**

42



Flambi-Spiess® Sahara

flambiert mit Cognac

**Rindshuftsteak und Riesencrevetten
Gemüse garnitur
Trockenreis
Sauce Hollandaise**

46