

## *Die andere Art der Gastlichkeit* *Restaurant Jägerstübli*

### **Liebe Gäste,**

Zum Voraus danken wir Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Für uns ist dies eine Herausforderung und Freude zugleich, Sie und Ihre Gäste in unserem Haus zu verwöhnen.

Um Ihre Wünsche im Bereich des möglichen zu erfüllen, bitten wir Sie um eine telefonische Voranmeldung, damit wir Zeit für Sie haben.

Wann dürfen wir Sie bei uns auf der Rothöhe willkommen heissen?

In der Ihnen vorliegenden Menüdokumentation haben wir Ihnen Gedankenanstösse und Vorschläge zu Ihrem Festmahl zusammen gestellt. Die Menus verstehen sich ab 10 Personen da wir diese frisch für Ihren Anlass kochen bitten wir Sie, sich für Ihren Anlass auf ein Menu zu einigen um grosse Wartezeiten zu vermeiden.

Im Interesse eines reibungslosen Ablaufs Ihres Festes bitten wir Sie, die unten aufgeführten Anliegen zu beachten.

- Um einen reibungslosen Service zu garantieren, bitten wir Sie, uns Ihr Menu möglichst frühzeitig wissen zu lassen.
  - Gerne offerieren wir Ihnen auch verschiedene Menus der Jahreszeit entsprechend und auf Ihr Budget abgestimmt.
  - Wir bitten Sie uns die Menuwünsche und die Teilnehmerzahl vier Tage vor Ihren Anlass mitzuteilen.
  - Auf Wunsch besorgen wir Ihnen die Blumendekoration nach Ihren Vorstellungen. Kerzen sind inbegriffen. Saisonale Tischdekorationen sind im Preis inbegriffen.
  - Für mitgebrachte Torten verrechnen wir Ihnen Fr. 3.50 pro Person für Service und Gedeck, wenn sie ein Dessert von uns ersetzen.
  - Möchten Sie Ihren Wein selber mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 20.00 pro 75cl Flasche.
  - Unsere Preise sind Nettopreise und verstehen sich inklusive 8% Mwst.
  - Für Bankette akzeptieren wir keine Kreditkarten. Wir sind aber gerne bereit, mit EC-direct oder Postcard abzurechnen oder Ihnen anschliessend eine Rechnung mit Einzahlungsschein zuzusenden.
- Bei Rechnungstellung Zahlungsfrist 15 Tage Netto.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim aussuchen Ihres Menüs.

### **Deklaration**

Rindfleisch beziehen wir aus der Schweiz

Kalbs und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz

Geflügel aus der Schweiz

Pferdefleisch von den USA und Lammfleisch aus NZ und Australien

## *Die andere Art der Gastlichkeit* *Restaurant Jägerstübli*

### **Apéritif**

Schinkengipfeli	Stk.	Fr. 1.50
Mini Chäschuechli	Stk.	Fr. 1.50
Blätterteiggebäck	4 Stk.	Fr. 4.00

Mundgerechte Canapés mit:

Schinken, Salami, Thon, Spargeln, Eier, Tartar, Lachs, Käse	pro 1/2 Stück	Fr. 3.00
--	---------------	----------

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen		Fr. 3.50
-------------------------------------	--	----------

Hobelkäse und Züpfе	ca. 10 Personen	Fr.35.00
---------------------	-----------------	----------

Kalte Fleischplatte mit Käse	pro Person	Fr.13.00
------------------------------	------------	----------

Pommes Chips, Salznüssli, Sticks	pro Person	Fr. 2.50
----------------------------------	------------	----------

Preise inkl. 8% MwSt.

## *Die andere Art der Gastlichkeit*

### *Restaurant Jägerstübli*

#### **Suppen**

Bouillon mit Einlage	Fr. 6.50	Spargelcrèmesuppe	Fr. 8.00
Consommé mit Sherry	Fr. 8.50	Solothurner Weissweinsuppe	Fr. 8.50
Hausgemachte Spinatsuppe	Fr. 9.00	Kürbissuppe	Fr. 7.50

Sollten Ihnen keine dieser Suppen zusagen, sind wir gerne bereit, weitere Vorschläge zu unterbreiten.

#### **Vorspeisen**

##### Kalt:

Bauertrockenfleisch Brot und Butter	Fr. 15.50
Melonen Rohschinken	Fr. 14.50
Krevettencocktail Toast und Butter	Fr. 18.80
Lachs Toast und Butter	Fr. 18.80

##### Warm:

Vegetarische Frühlingsrolle Chilisauce	Fr. 8.50
Eglifilets meunières Kapern und Salzkartoffeln	Fr. 16.50

#### **Salate**

Chrüsümüsalat (gemischter Salat in der Schüssel)	Fr. 9.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Tomatensalat	Fr. 9.50
Tomatensalatt/ Mozzarella	Fr. 13.50
Nüsslersalat mit Ei (Saison)	Fr. 11.00

*Die andere Art der Gastlichkeit*  
*Restaurant Jägerstübli*

**Hauptspeisen**

**vom Kalb**

Rahmschnitzel  
Garniert mit Pfirsich  
Nüdeli, Erbsen Fr. 34.50

**vom Poulet**

Pouletbrüstli an Paprikasauce  
Gemüse garnitur  
Mandelreis Fr. 25.50

**vom Schwein**

Schwedenbraten\*\*  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin Fr. 29.50

Schweinsfilet im Teig\*\*  
Gemüse garnitur  
Spätzli Fr. 34.50

Filets mignons an einer  
Champignonrahmsauce  
Erbsen  
Nüdeli oder Pommes frites Fr. 36.50

Schweinssteak Steinpilzsauce  
Gemüse garnitur  
Bratkartoffeln Fr. 29.50

Bei diesen Gerichten gibt es einen Nachservice

**\*\*Ab 10 Personen**

## *Die andere Art der Gastlichkeit* *Restaurant Jägerstübli*

### **vom Rind**

Rindsfilet Café de Paris  
Gemüse garnitur  
Pommes frites Fr. 44.50

Entrecôte mexicaine  
Gemüse garnitur  
Pommes frites Fr. 39.50

Chateaubriand maison  
Gemüse garnitur  
Pommes frites Fr. 49.50

Rindsbraten gespickt\*\*  
Gemüse garnitur  
Kroketten Fr. 29.50

Suure Mocke\*\*  
Gemüse garnitur  
Kartoffelock Fr. 28.50

Rindszunge an Kapern oder Madeirasauce\*\*  
Kartoffelstock oder Reis Fr. 29.50

### **vom Rind, Kalb, Schwein**

Poulet, Schweins- und Kalbsbraten\*\*  
Gemüse garnitur  
Kroketten Fr. 29.50

#### *In drei Gängen:*

Les Trois filets du chef  
Gemüse garnituren  
Kroketten, Nudeln,  
Pommes frites Fr. 45.50

### **Fleischfondues ab 2 Pers.**

à discretion pro Pers.

Fondue Chinoise ( Vegi ) Fr. 29.50  
Fondue Chinoise Fr. 34.50  
Fondue Baccus Fr. 35.50  
Fondue Bourguignonne Fr. 34.50  
pro Person 300 gramm Rindfleisch  
Nachservice pro 100 gramm Fr. 5.--

**\*\* Ab 10 Personen**

Bei diesen Gerichten gibt es einen Nachservice

*Lieber Gast,*

*Die aufgeführten Beilagen und Saucen sind Vorschläge aus unserer Küche.*

*Selbstverständlich können Sie die Gerichte nach Ihrer Wahl abändern.*

*Als Auswahl bieten wir Ihnen:*

### **Beilagen**

Pommes frites, Kroketten,  
Nudeln, Reis;  
Rösti  
Bratkartoffeln\*\*, Kartoffelgratin\*\*,  
Kartoffelstock\*\*,  
Hausgemachte Spätzli\*\*

### **Saucen**

Champignonrahmsauce  
Steinpilzsauce  
Sauce Café de Paris  
Sauce mexicaine  
Sauce Béarnaise

*Die andere Art der Gastlichkeit  
Restaurant Jägerstübli*

**Kleine Menus..... ( 3 Gänge )**

**Menue 1 Fr. 32.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Saisonsalat  
\*\*\*\*

Schweins-und Kalbsbraten  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites

**Menue 2 Fr. 25.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*\*

Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce  
Speckrösti

**Menue 3 Fr. 32.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Saisonsalat  
\*\*\*\*

Walliserschnitzel  
Gemüse garnitur  
Kartoffelkroketten

**Menue 4 Fr. 26.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes Curry – Sauce  
mit Früchten  
Trockenreis

**Menue 5 Fr. 30.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Saisonsalat  
\*\*\*\*

Schweins Rahmschnitzel  
Erbsli  
Nüdeli

**Menue 6 Fr. 32.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Saisonsalat  
\*\*\*\*

Schweins-Cordon Bleu maison  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites

**Menue 7 Fr. 36.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Saisonsalat  
\*\*\*\*

Wienerschnitzel  
Gemüse garnitur  
Pommes Frites

**Menue 8 Fr. 29.50**

Tagessuppe  
\*\*\*\*

Gemischter Salat  
\*\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes Jägerart  
Spätzli

*Die andere Art der Gastlichkeit  
Restaurant Jägerstübli*

**Kleine Menus..... ( 3 Gänge )**

**Menue 9 Fr. 28.50**

Tagessuppe

\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*

Schweins Schnitzel paniert  
Pommes Frites

**Menue 11 Fr. 32.50**

Saisonsalat

\*\*\*\*

Schweinschnitzel an Marsalasauce  
Risotto

\*\*\*\*

Cassata mit Früchten und Rahm

**Menue 13 Fr. 35.50**

Tagessuppe

\*\*\*\*

Gebratene Zanderfilet in Butter  
Broccoli mit Mandeln  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

**Menue 10 Fr. 29.50**

Tagessuppe

\*\*\*\*

Saisonsalat

\*\*\*\*

Nordischer Rauchbraten Madeirasauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin

**Menue 12 Fr. 48.50**

Gemischte Pilze an Rahmsauce

\*\*\*\*

Rindsfiletmedaillons Madagaskar  
Gemüse garnitur  
Pommes Croquettes

\*\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm

**Menue 14 Fr. 41.50**

Tagessuppe

\*\*\*\*

Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Gemüse garnitur  
Trockenreis

\*\*\*\*

Gemischte Glace mit Rahm

Menue ohne Suppe und ohne Salat ( oder Vorspeise ) Preisreduktion von Fr. 4.00

*Die andere Art der Gastlichkeit*  
*Restaurant Jägerstübli*

**Mittlere Menus.....( 4 Gänge )**

**Menu Emmental Fr. 52.50**

Crevettencocktail  
mit Pfirsichstückli  
Serviert mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Zucchini cremesuppe

\*\*\*\*\*

Lammkoteletten Provençal  
Gemüse garnitur  
Bäckerinnenkartoffeln

\*\*\*\*\*

Heisse Beeren mit Vanilleglacé

**Menu vom Haus Fr. 49.50**

Blattsalat  
mit Speckstreifen und Ei

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Gemüsepurresuppe

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet an Calvadosrahmsauce  
Gemüseallerlei  
Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Apfelhüechli mit Vanillesauce

**Menu Normandie Fr. 59.50**

Rauchlachs an Meerrettichschaum  
Serviert mit Toast und Butter

\*\*\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*\*\*

Rindsfiletwürfel Stroganoff  
( Pikante Paprikarahmsauce )  
Mandelreis

\*\*\*\*\*

Hausgemachtes Ananasparfait  
Mit Rahm und Früchten

**Menu Pescara Fr. 52.50**

Kleiner Bündnerteller

\*\*\*\*\*

Tomatensuppe

\*\*\*\*\*

Eglifilet gebraten mit Kapern  
Salzkartoffeln  
Tartarsauce

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Rahm

Preise inkl. 8% MwSt.

*Viktoriya Furer Restaurant Jägerstübli Stalden 6 4500 Solothurn Telefon 032 / 622 15 57*



*Die andere Art der Gastlichkeit*  
*Restaurant Jägerstübli*

**Desserts**

Vacheringlacè hausgemacht (bis zu 4 Stöcke möglich)	pro Person	Fr. 9.80
Frischer Fruchtsalat	nature	Fr. 9.00
	mit Rahm	Fr. 10.00
	mit Kirsch	Fr. 11.00
Caramelköpfchen	ohne Rahm	Fr. 7.50
	mit Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Crème		Fr. 8.50
Meringues	mit Rahm	Fr. 9.00
	mit Rahm und Glace	Fr. 10.00
Münzenparfait		Fr. 10.50
Parfait Grand Marnier		Fr. 10.50
Parfait Ananas		Fr. 11.00
Apfelchüechli mit Vanillesauce		Fr. 8.50
Mousse au Chocolat braun		Fr. 9.50
Mousse au Chocolat weiss		Fr. 9.50
Diverse Sorbets		Fr. 11.50
Gemischte Glace	mit Rahm	Fr. 6.50

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**Ihr Jägerstübliteam**

Ausgabe 01.08. 2015/ Preisänderungen vorbehalten

*Viktoriya Furer Restaurant Jägerstübli Stalden 6 4500 Solothurn Telefon 032 / 622 15 57*

*Die andere Art der Gastlichkeit*  
*Restaurant Jägerstübli*

A taxidermy specimen of a fox, likely a red fox, is shown standing on a wooden platform. The fox is facing left and has a reddish-brown coat with a white underbelly. The background is a plain, light-colored wall.

# Menüvorschläge