

# MENÜ

## APERITIVO

ZUM STARTEN UND TEILEN

<b>Pinsa Originale</b>	22
mit Mozzarella, Tomate, Frischkäse	
<b>Rohschinken</b>	+4
<b>Pinsa Bianca</b>	22
mit Ofengemüse, Crème Fraîche und Belper Knolle	
<b>Portion Oliven</b>	7
<b>Portion Trockenwurst</b>	8
<b>Portion Käse</b>	7

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

ÜBERLASSE DER KÜCHE DEIN GLÜCK

<b>Drei Gang</b>	59
Vorspeise, Hauptgang, Dessert	
<b>Vier Gang</b>	73
Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang, Dessert oder Käse	

# MENÜ

## VORSPEISEN KALT & WARM

<b>Frühlingsalat</b> Frisches Gemüse, Ei, Speck & Hausdressing	15
<b>Asia Salat</b> Grüner Salat an Sesam Dressing	10
<b>Solothurner Weissweinsuppe</b> mit konfiertem Eigelb	14
<b>Graved Lachs</b> Hausgebeizter Lachs, Erbsenpesto und Buttermilch- Emulsion	19
<b>Klassisches Rindstatar</b> mit Brioche Toast und Butter	24   36
<b>Überraschungs Vorspeise</b> Empfehlung aus der Küche, ideal für den kleinen Hunger	14

# ME NU

## HAUPTGÄNGE RAFFINIERT GEKOCHT

Krustentier Spaghettini Cremige Pasta an Hummerbisque mit gebratenen Riesencrevetten und frischen Tomaten	32
Limpach's Kalbsgeschnetzelt an Morchelsauce mit Pomme Dauphine und Saisongemüse	46
Saiblingfilet auf Verjus, Brokkoli, und Salzkartoffeln	43
Rindentrecôte "Cremolata" Safranrisotto mit Erbsen, gerösteter Blumenkohl und Jus	45
Limpach's [ Cordon ] Bleu Gebratener Speck, Tymianmorcheln, Fonduekäse serviert mit Gemüse und Pommes frites	36
Vegetarisches Gericht nach Tagesangebot Unsere Mitarbeiter geben dir gerne Auskunft	29

## ZUKÜNFTIGE KLASSIKER NUR IM LIMPACH'S

Tomahawk Steak pro 100 g / 17  
zwischen 800 und 1200g schwer, je nach Angebot  
für 2 bis 3 Personen

serviert mit Pommes und zweierlei Beilage nach Saison,  
mit Haussauce, Cremolata, und Kalbsjus

*Bei Allergien fragen Sie unser Personal. CH Fleisch.*