



# Limpach's Gelüsteküche

## Vorspeisen

Salate	Limpach's Salat	12
	Knackiger Marktsalat   Gemüse   Belper Knolle	
	Burrata	22
	Lauwarme Ofentomaten   Rucola   Frischer Basilikum Olivenöl & Aceto Balsamico	
Vorspeisen	Melonen Duett	gross 19
	Galia und Charantaismelone   Luftgetrockneter Schinken	klein 15
	Ross-Carpaccio	26
	Zitrusöl   Riversalz   Späne vom Grindelwalder	
	Rinds-Tatar	28
	Toast   Butter mild   rassig   scharf	als Hauptgang 36
	Vorspeise-Empfehlung	15
	Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	
Suppen	Solothurner Wysüpli	13
	Rahmhaube   Kräuter-Ciabattachip	
	Kalte Avocado-Kokossuppe	13
	Ananasspiess	
	Suppen-Empfehlung	13
	Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü	



# Limpach's Gelüsteküche

## Haus-Spezialitäten

Haus-Spezialitäten	<b>*Limpach's Cordon bleu</b>		<b>36</b>
	Doppeltes Schweinsnierstück-Schnitzel Burehamme   Buechibärger Schlosskäse Pommes frites   Marktgemüse		
	<b>*Rindsfilet</b>	<b>200g</b>	<b>48</b>
	Kartoffelgratin   Marktgemüse Kräuterbutter   Chimichurri   BBQ-Sauce		
	<b>Darf's ein bisschen mehr sein?</b>	<b>100g</b>	<b>10</b>
	<b>Rindsfilet Stroganoff</b>		<b>43</b>
	Paprikasauce   Peperonistreifen   Zwiebeln   Champignons Randen   Cornichons   Sauerrahm   Reis		
<b>Ab 2 Pers.</b>	<b>Limpach's „Kulinaria Chäschtli“</b>		<b>p.Pers   85</b>
	Vom Tiefen Meer & saftigen Wiesen Gebratenes Filetmedaillon vom Weidenrind   Frischer Hummerschwanz Kräuterbutter   Rieslingsauce   Chimichurri Saisonales Gemüse   Rosmarinkartoffeln   Französisches Baguette		
	inkl. Limpach's Welcome Cüpli Apérohäppchen je ein Glas Rot- und Weisswein aus unserem edlen Weinkeller		



# Limpach's Gelüsteküche

## Sommer-Highlights

Immer gut Und beliebt...	Frikassee vom Kapaun de Bresse unter der Blätterteighaube Chardonnay und Melisse   Gemüsearrangement   Kräuterreis	37
	*Rib Eye im Talg gereift (220g) Crème von Röstzwiebeln   Kräuterbutter   Saisonales Gemüse Pommes Macaire	52
	*Kalbssteak im Kräutermantel Rotweinjus   Stängelkohl   Spinat-Kartoffelcrème	(180g) 48 (140g) 42
	*Dry Age Schweinskotelette (250g) Gartengemüse   Gersten-Mascarponerisotto (25 Minuten Garzeit)	45
	Hauptgang-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenu	42

**\*Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch mit sommerlichen Limpach's Gartensalaten, Früchten und Papayachutney an**



# Limpach's Gelüsteküche

## Vegan | Vegetarisch | Fisch

<b>Vegetarisch</b>	<b>Ravioli a la Ratatouille Tomatenragout   frittierter Rucola</b>	<b>26</b>
<b>Vegan</b>	<b>Gefüllte Zucchini Kokos-Curry Sauce   Gemüse   Bulgur</b>	<b>26</b>
<b>Fisch</b>	<b>Sautierte Jakobsmuscheln Limetten-Granatapfelbutter   Gemüsevariation   Belugalinsen</b>	<b>42</b>
	<b>Fisch-Empfehlung Gerne servieren wir Ihnen zudem die Empfehlung aus unserem Gelüstemenü</b>	<b>42</b>