

# me nu

## **aperitivo**

*zum starten und teilen*

flammkuchen mit crème fraîche, speck und zwiebeln	17
portion trockenwurst	8
portion landrauchschinken	12
portion oliven	7
portion käse	7

## **überraschungsmenü**

*überlasse der küche dein glück*

drei gang vorspeise, hauptgang, dessert	57
vier gang vorspeise, zwischengang, hauptgang, dessert oder käse	73

das überraschungsmenü wird täglich neu zusammengestellt und unterstreicht die kreativität und das können unserer küche.

hast du etwas nicht gern oder eine unverträglichkeit, kein problem, melde dies einfach unserem serviceteam.

# me nu

## **vorspeisen**

*kalt & warm*

<b>mini burger</b>	9
mini beef burger im brioche-bun & haussauce und käse-kartoffelkrokette	
<b>aetiger salat</b>	15
speck, eier und unser super feines hausdressing	
<b>thai starter</b>	16
asiatischer nudelsalat mit minze, koriander und sesamdressing, begleitet von einer hausgemachten frühlings- rolle gefüllt mit schmackhaftem schweinefleisch	
<b>solothurner weissweinsuppe</b>	17
cremig fein, serviert mit rauchforelle	
<b>klassisches rindstatar</b>	24   36
mit brioche-toast und butter	
<b>oeuf benjamón</b>	16
stundenei,roschinken, basilikumcrème und tomaten-focaccia	

## **schon gewusst?**

*good to know*

bei uns ist es selbstverständlich, dass du eine angebrochene weinflasche mit nach hause nehmen kannst.

wir verschliessen sie für dich und verpacken sie in einer schönen tasche – damit dir das gute gefühl einer ganzen flasche wein auf dem tisch nicht entgeht und du neue trouvailles entdecken kannst.

# me nu

## **hauptgänge** *raffiniert gekocht*

<b>poulet suprême du chef</b> ein spezialrezept von unserem küchenchef, zarte maispouardenbrust in estragon-senfsauce gegart, dazu saftige bramataschnitte	36
<b>limpach's cordon bleu *</b> knusprig gebratenes cordon bleu, gefüllt mit regionalem käse, serviert mit karotten, pommes frites und haussauce	37
<b>hausgemachte ricotta gnocchi</b> luftig & knusprig, verfeinert mit erbsen, morcheln und pecorino	35
<b>heilbutt</b> cremig es erbsen-risotto, geschmorte tomaten und safranvelouté	36
<b>green thai curry</b> schmackhaftes curry, leicht pikant mit gemüse und basmatireis	32
<b>mit crevetten</b>	+5

\* unser cordon bleu ist auch glutenfrei erhältlich

## **fleisch special für zwei** *teilen und geniessen*

<b>boeuf paris</b> zartes entrecôte 400g, im pfännli mit kräuterbutter serviert.	p. person 52
--	--------------

du garst dein fleisch direkt am tisch nach eigenen gusto genau  
so, wie du es am liebsten magst.

dazu servieren wir pommes frites und lauch a la creme

*bei allergien fragen sie unser personal.*

# end

## dessert

baked yogurt	9
cremigies dessert aus der indischen küche, mit kardamom und passionsfrucht	
manus cheesecake	12
mit lotusboden und beerenragout	
mini schoggimousse	5
caramelchöpfli	6.5
mit rahm und caramelsauce	
käseteller	12
regionale produkte und fruchtiger senf	
eiskaffee	14
coupe limpach's	15
salted caramelglace, weisser nougat und caramel popcorn	

## glace

kugeln glace	4
mango,- himbeer- oder zitronesorbet, caramel-, café-, vanille- oder schokoladeglance	
martini colonel	9.5
zitronensorbet mit vodka	
martini amaretto	9.5
café-glance mit amaretto	
<b>süffig</b>	
espresso martini	15
french connection	15
negrone	15
gin tonic	15
grappa	8
vielle prune   vielle williams	8
ingwerer   appenzeller	8
gipfelstürmer   ramazzotti	8

