menu

aperitivo
zum starten und teilen

pinsa pizza originale tomatensauce, mozzarella, frischkäse und rucola	21
+ mit rohschinken	+4
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 überraschungsmenu 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.

menu

vorspeisen
kalt & warm

gemischter salat 15

herbstlicher salat 19
cicorino rosso und nüsslisalat auf fein geschnittener, geräucherter entenbrust, datteln und haselnussdressing

klassisches rindstatar 24 | 35
nach art "les trois rois" mit brioche-toast und butter

marronisuppe 16
cremig & fein, mit birne und frischkäsepraline

solothurner wysuppe 13
mit kräuteröl und croûtons

herbstlicher rauchlachs 17
eingelegter kürbis, orange, rettich und feiner rauchlachs

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 trouvaillen entdecken kannst.

menu

hauptgänge
raffiniert gekocht

rehschnitzeli mit seinen garnituren 44
hausgemachte spätzli, rotkraut, kürbis, gewürzapfel
und marroni

gebratener zander 36
auf cremigem wirsing, speck, petersilien-kartoffeln
und preiselbeeren

boeuf stroganov 44
gebratene rindswürfel geschnitten aus australischem spitzen
entrecôte, serviert mit nudeln und sauerrahm

bbq short ribs 39
zart geschmortes rindfleisch, serviert mit zweierlei mais,
und roter peperoni

limpach's cordon bleu* 37
knusprig gebratenes cordon bleu, gefüllt mit regionalem käse,
serviert mit rotkraut, pommes frites und haussauce

quarkpizokel 26
gratiniert mit rosenkohlblättern, glasierten marroni und
apfelrotkohl verfeinert

* unser cordon bleu ist auch glutenfrei erhältlich.

bei allergien fragen sie unser personal.

end

dessert

le fromage 9
brie mit knoblauch und pfeffer, serviert mit feigensenf

joghurtparfait 12
mit vanille, meringue
und zwetschgenragout

hausgemachtes
schokoladenmoelleux 13
mit dulce de leche und orangensorbet

üses affogato 12
mit vanilleglace, kaffee und amaretto

caramelchöpfli 6.5
mit rahm und caramelsauce

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 schokoladeglace

martini colonel 9.5
zitronensorbet mit vodka

martini amaretto 9.5
café-glace mit amaretto

süffig

espresso martini 15
french connection 15
negroni 15
gin tonic 15

grappa 8
vielle prune | vielle williams 8
ingwerer | appenzeller 8
gipfelstürmer | ramazzotti 8