

Salate

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.00
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	Fr. 9.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.50
Salatbuffet ab 10 Personen	Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Waldorfsalat mit Sauce Cumberland	Fr. 15.50
Landrauchschenken mit Melonen garniert	Fr. 15.50
Rauchlachs (NO- Zucht) Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 16.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 6.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 6.00
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 7.00
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 7.00

Warme Gerichte

Vom Schwein

Menü 1

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Butternudeln und Buntes Gemüse Fr. 21.50

Menü 2

Glasierter Schweinsbraten, Bratenjus
Duchesse Kartoffeln
Blumenkohl "Mimosa" Fr. 21.00

Menü 3

Schweinekotelettes paniert
Tomatenspaghetti
Marktgemüse Fr. 24.00

Menü 4

Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce,
Butternudeln
Buntes Gemüse Fr. 21.50

Menü 5

Schweins- Saltimbocca an Portweinsauce
Safranrisotto
Gemüse garnitur Fr. 24.00

Menü 6

Panierter Schweinsschnitzel
Pommes Frites
Erbsen und Karotten Fr. 21.50

Menü 7

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce
Kroketten
Gemüse garnitur Fr. 32.00

Menü 8

Schweinsfilet im Teig
mit verschiedenen Salaten garniert Fr. 26.50

Vom Rind

Menü 9

Ungarisches Rindsgulasch
Spätzle
Gemüse garnitur

Fr. 25.00

Menü 10

Rindssaftplätzli an Biersauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Fr. 26.50

Menü 11

Rindsgeschnetztes "Stroganoff"
Trockenreis
Gefüllte Tomate mit Blattspinat

Fr. 26.00

Menü 12

Suure "Mocke"
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Fr. 26.50

Menü 13

Rindsfilet Medaillons
Sauce Bernaise
Kartoffelkroketten
Marktgemüse

Fr. 45.00

Menü 14

Roastbeef englisch gebraten
Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Fr. 42.00

Vom Kalb

Menü 15

Kalbshaxe "Cremolata"
Weissweinsrisotto
Gemüse garnitur Fr. 26.50

Menü 16

Wiener Kalbsgulasch
Safrannudeln mit Mohn
Bohnenbündeli Fr. 28.50

Menü 17

Glasierter Kalbsbraten, Rotweinjus
Kartoffelkroketten
Marktgemüse Fr. 28.50

Menü 18

Panierter Kalbsschnitzel „Wiener Art“
Pommes Frites
Gemüse garnitur Fr. 30.00

Vom Geflügel

Menü 19

Pouletgeschnetzeltes Casimir“
Trockenreis
Frücht garnitur Fr. 22.50

Menü 20

Poulet Cordon Bleu
Pommes Frites
Gemüse garnitur Fr. 24.00

Menü 21

Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff"
Nudeln
Gemüse garnitur Fr. 24.00

Menü 22

Pouletbrust an Estragonsauce
Trockenreis
Buntes Gemüse Fr. 24.50

Fischgerichte

Menü 23

Tilapiafilet (ID Zucht) im Kartoffelmantel,
Dillsauce und 5 verschiedenen Gemüsen Fr. 21.50

Menü 24

Eglifilet im Bierteig (DE FAO27/04/05)
Tartarsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 25.00

Menü 25

Pochierte Lachstranche (NO Zucht)
Weissweinsauce
Trockenreis
Gefüllte Tomate mit Blattspinat Fr. 25.00

Vegetarisch

Menü 26

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 18.50

Menü 27

Frühlingsrollen mit Süsser- Chilisaucе
Basmatireis
Wokgemüse Fr. 19.50

Menü 28

Gemüse- Pastetli mit Cherry- Tomaten
Trockenreis Fr. 18.50

Menü 29

Walliser Rösti mit Tomaten, Kräuter
und Raclettekäse gratiniert Fr. 18.50

Süssspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.50
Schokoladenmousse garniert	Fr. 7.50
Gebrannte Creme "Grossmutter Art"	Fr. 6.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 7.00
Meringue- Glace	Fr. 9.50
Dessertteller "Borna"	Fr. 11.50
Gemischte Glace mit Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 8.50
Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 16.50
Diverse Torten nach Wahl	Fr. 5.50

- Bitte beachten Sie, dass sich unsere Menüvorschläge für Gesellschaften ab 10 Personen eignen.
Es sind keine einzelnen Gerichte erhältlich.
- Wir stellen Ihnen auch gerne Menüs nach besonderen Wünschen und entsprechender Saison zusammen.
- Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.
Ausnahmen sind entsprechend deklariert.
- Informationen zu Deklarationen/ Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von unseren Restaurationsmitarbeitenden.

Mit bestem Dank für Ihr Verständnis
Das Küchenteam
Borna, Arbeits- und Wohngemeinschaft, Rothrist