


Andy's marktfrische Bistroküche Winter 2012

Menu du marché d'Andy, cuisine du bistrot, hiver 2012

Vorspeisen

Hors-d'oeuvres

 Andy's Salat Salade Andy	Fr. 9.50
Nüsslisalat Mimosa oder mit Rührei und Speck Salade doucette St. Stephan ou avec œuf brouillé et lardons	Fr. 13.50 / Fr. 17.50
Scampi Süd-Afrika mit Angelhairpasta und Scampisauce Scampi (Afrique du Sud) avec pâtes de cheveux d'ange à la sauce scampi	Fr. 22.50
Entenstopfleberschnitzel (Elsass) gebraten auf Subinger Quittenpüree Foie gras de canard (Alsace) sauté sur coing puré de Subingen	Fr. 25.50
Rindstatar Piemonteser Art mit Holzofenbrot von der Holzofenbäckerei Müller, Solothurn Tartare de boeuf à la Piémontaise avec pain cuit au four à bois	Fr. 25.90
Sautierte Jakobsmuscheln auf Randen und caramellisiertem Brüsseler Coquilles St-Jacques sautées sur betteraves rouges et salade d'endives caramélisée	Fr. 19.50
Moules marinières mit Weisswein und Kräutern Moules marinières au vin blanc et herbes	Fr. 19.50
Burgunder Schnecken im Töpfchen 6 Stk. (6 pièces) Escargots de Bourgogne 12 Stk. (12 pièces)	Fr. 18.00 Fr. 35.00

Suppen

Soupes

Original Solothurner Wy-Süpli mit geräuchertem Huhn Petite soupe au vin soleuroise selon recette d'origine (« Wy-Süpli ») au poulet fumé	Fr. 11.50
Consommé mit Rindermark Consommé à l'os de boeuf	Fr. 12.50
Scampibisque mit Scampi Bisque de scampi aux scampis	Fr. 15.50

Fisch & Fleisch

Poissons & viandes

Ganzes Kalbskotelette am Stück gebraten mit Kartoffelstock und Trüffeljus Côtelette rôtie entière avec purée de pommes de terre et jus de truffes	Tagespreis Au prix du jour
Lammcarré am Stück gebraten mit Thyminajus und Saisongemüse Carré d'agneau rôti au jus de thym et légumes de la saison	Fr. 49.00
Doppeltes Schweinkotelette mit Butterrösti und Rosmarinjus Côtelette de porc double avec rösti au beurre et jus de romarin	Fr. 38.50
Rindsfiletsteak gebraten mit Trüffeljus und Mascarponeisotto Filet de boeuf rôti au jus de truffes et risotto au mascarpone	Fr. 49.80
Schweinsbratwurst mit Zwiebeljus und Butterrösti Saucisse de porc au jus à la sauce d'oignons avec rösti au beurre	Fr. 21.00
Ganze Seezunge in Butter gebraten mit Saisongemüse Sole entière rôtie au beurre accompagnée de légumes de la saison	Fr. 49.80




Unsere Catering Firma zum alten Stephan AG hat für jedes Budget die beste Lösung.
Anlässe von 30 – 2000 Personen.
www.alterstephan.ch



Loup de mer Wolfsbarsch gebraten auf Wintergemüse mit Moules und Safran	Fr. 49.00
Loup de mer sauté sur légumes d'hiver avec moules et safran	
Rotbarschfilet sautiert auf Angelhairpastas mit Scampis und Scampibisque	Fr. 49.50
Sébaste sauté aux pâtes de cheveux d'anges avec scampis et bisque de scampis	
Steinbutt grilliert mit Kartoffelstock, Saisongemüse und Beurre-Blanc-Sauce	Fr. 49.00
Turbot grillé avec purée de pommes de terre, légumes de la saison et sauce au beurre blanc	

Pasta

Pâtes

 Hausgemachte Pasta an Tomatensauce mit Knoblauch und Basilikum	Fr. 19.50
Pâtes faites à la maison à la sauce tomate, ail et basilic	
Moules à la crème mit hausgemachter Penne	Fr. 27.50
Moules à la crème avec penne faites à la maison	
Angelhairpasta mit Scampibisque und Scampis Süd-Afrika	Fr. 35.00
Pâtes de cheveux d'anges avec bisque de scampi et scampis (Afrique du Sud)	

Risotto

Risotto

 Andy's Risotto	Fr. 19.00
Risotto à la mode d'Andy	
Andy's Risotto mit Fisch, Krustentieren und Muscheln	Fr. 30.00
Risotto à la mode d'Andy avec poisson, crustacés et moules	

Unsere Klassiker

Nos plats de résistance

Schweineschnitzel paniert	Fr. 29.50
Escalope de porc panée	
Original Wienerschnitzel	Fr. 39.50
Escalope viennoise originale	
mit Pommes Frites oder Saisonsalat	
avec pommes frites ou salade de la saison	
Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse	Fr. 32.00
Escalope Cordon bleu de porc fourrée de fromage de Gorgonzola	
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse	Fr. 43.00
Escalope Cordon bleu de veau fourrée de fromage de Gorgonzola	
mit Pommes Frites oder Saisonsalat	
avec pommes frites ou salade de la saison	

Vegetarische Gerichte

Plats végétariens

Unser Fleisch ist immer Swiss Prim Qualität!
 Nos viandes portent toutes le label de qualité «Swiss Prim»
Jede Menuänderung wird mit Fr. 5.50 verrechnet!
 Un supplément de Fr. 5.50 sera demandé pour tout changement!

Preise inkl. 8.00 % MwSt.
 Les prix incluent la TVA 8.00 %



Unsere Catering Firma zum alten Stephan AG hat für jedes Budget die beste Lösung.
 Anlässe von 30 – 2000 Personen.
www.alterstephan.ch

