



Stephan`s Klassiker



Vorspeisen

-  Mischsalat mit Blattsalaten, gepickeltem Saisongemüse, roten Zwiebeln, Fleur de Sel und Gartenkräutern an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl Fr. 9.80
-  Grüner Saisonblattsalat an Rotweinessig und kaltgepresstem Olivenöl Fr. 7.50
- Burgunder Schnecken mit Petersilienbutter (6 Stück) Fr. 19.50
- Carne Cruda vom Rind «Piemonteser Art» mit Spiegelei aus Wiedlisbach von Jakob Meyer Fr. 26.90

Suppe

- Original Solothurner Wy-Süpli mit geräuchertem Huhn Fr. 11.50

Hauptgänge


-  Hausgemachte Pasta an Tomatensauce mit Knoblauch, Basilikum und Bufala-Mozzarella Fr. 19.50
-  Mascarpone - Risotto mit marktfrischem Gemüse und Parmesankracker Fr. 19.80
- Kalbfleischplin an Salbeibutter Fr. 25.00
- Schweineschnitzel paniert mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat Fr. 29.50
- Original Wienerschnitzel mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat Fr. 39.50
- Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat Fr. 32.00
- Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit Gorgonzolakäse mit Bärner Frites **oder** Saisonsalat Fr. 43.00
- Solothurner « Suure – Mocke » Original Rezeptur Alter Stephan mit Kartoffelstock und Saisongemüse Fr. 39.50




Tamara und Stefan Bader mit dem Stephan`s Team

Stephan`s à la Carte




Vorspeisen

Nüsslisalat mit Rührei und Speck	Fr. 13.50
 Mariniertes Fetakäse mit Randencarpaccio Catalogna und Limette	Fr. 22.50
Entenleberschnitzel (Frankreich), gebraten auf caramellisiertem Apfel und Verjus	Fr. 26.50
Tuna grilliert auf Fenchel und Grapefruit	Fr. 26.50

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel	Fr. 16.50
 ohne Jakobsmuschel	Fr. 9.50

Hauptgänge

 Französisches Omelette mit Eiern aus Wiedlisbach von Jakob Meyer marktfrischem Saisongemüse	Fr. 25.00
 Arancini auf Saisongemüse an Tomatensauce und Parmesanspänen	Fr. 26.50
Entenbrust (Frankreich), gebraten mit Rotweinrisotto an Orangensauce und Saisongemüse	Fr. 39.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Butterrösti	Fr. 45.00
Irland Rindsfiletsteak gebraten auf Mascarponeisotto und Saisongemüse an Portweinjus	Fr. 49.80
Kalbskotelette gebraten aus dem Emmental mit Kartoffelstock und Saisongemüse an Portweinjus	<i>Tagespreis</i>
 Irland Bio Lachssteak gebraten auf Ricotta-Spinatraviolo Saisongemüse an Yuzu-Buttersauce	Fr. 46.50



Vegetarische Gerichte

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten

Unser Fleisch ist, wenn nicht anders angegeben, immer Schweizer Fleisch!
Preise inklusive 7,7 % MwSt.