

Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solang's hat Fr. 9.00
Starter of the day as long as available

Gemischter Salat mit vegi Fr. 10.50
Ei und Sonnenblumenkernen
Mixed salad, eggs and sunflower seeds

Gebeizter Käuter Lachs, Fr. 17.50
Meerrettichschaum, Artischocken-
Carpaccio und Granatapfel Dressing
Pickled herb salmon, horseradish foam,
artichoke carpaccio and pomegranate dressing

Bellevue Salat Fr. 16.50
Nüsslisalat mit Pouletbrust im
Sesammantel und Orangen-Honig Vinaigrette
Lamb's lettuce salad with chicken breast in sesame
crust with orange-honey vinaigrette

Tomatentatar mit Tofu vegan Fr. 13.50
Nuggets in Kornfakesteig
mit Haselnussolivenölsauce
Tomato tartare with tofu nuggets
in cornflakes dough with hazelnut olive oil sauce

Suppen / Soups

Tagessuppe solang's hat Fr. 8.50
Soup of the day as long as available

Kürbis-Zimtsuppe mit Fr. 10.50
Lebkuchencroutons
Pumpkin cinnamon soup with
gingerbread croutons

Tomatensuppe mit vegi Fr. 9.50
Rahm und Basilikumpesto
Tomato soup with cream and basil-pesto

Alpkäsesuppe vegi Fr. 10.50
mit Kräutern aus unserem Garten
Cheese soup with sweet herbs from our garden

Gratinierte Zwiebelsuppe vegi Fr. 11.50
mit dunklem Brot und Bergkäse
Gratinated onion soup with dark bread
and alp cheese

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller solang's hat Fr. 27.00
Daily main course as long as available

Pouletbrust gefüllt mit Fr. 29.50
Emmentaler im Speckmantel
auf Steinpilz-Trüffelsauce
mit Marroni-Rotweinrisotto
Chicken breast stuffed with Emmental cheese,
wrapped in bacon on porcini mushroom truffle
sauce with chestnut red wine risotto

Gebratene Lammkotelett in Fr. 32.00
Pistazienkruste und Süsskartoffelstock
Roast lamb chops in pistachio crust and
mashed sweet potatoes

Hirschmedaillons, Wildsauce, Fr. 32.00
Rosenkohl und Spätzli
Venison medallions, game sauce,
Swabian dumplings and Brussels sprouts

Wildschwein Entrecote Fr. 30.50
mit Heidelbeersauce, Kartoffelgratin
und Gemüse
Wild boar entrecote with blueberry sauce,
potato gratin and vegetables

Saiblingfilet mit roter Pfeffer- Fr. 29.50
Dillbuttersauce und Randen-Apfel Concassé

Filet of char with red pepper-dill butter sauce
with beetroot-apple concassé

Kalbsgeschnetzeltes Fr. 36.00
Zürcher Art mit Rösti und Rüeblli
Sliced veal Zürich style, with hash browns and
carrots

Gratinierte Hörnli Fr. 22.50
mit Pilzsauce und Apfelmus
Gratinated Swiss pasta with mushroom sauce and
apple puree

Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Fr. 22.50
Zwiebeln, Bergkäse, Schinken und Apfelmus
ohne Schinken -2.50
ohne Apfelmus -2.00
Creamy Swiss pasta with potatoes, onions, alp
cheese, ham and apple puree
without ham -2.50
without apple puree -2.00

Rösti mit Champignons, vegi Fr. 23.50
Äpfeln, Käse und Spiegelei
Hash brown potatoes, champignons,
apple, cheese and fried egg

Spaghetti mit Basilikum vegi Fr. 21.50
und Pinienkernen Pesto
with basil and pine pesto

Veganer Teller mit vegan Fr. 26.50
Korn Burger und Soja-Champignons-
geschnetzeltem
Vegan platter with grain burger and
chipped soja-mushrooms

Tagesmenu

5-Gang Menu Fr. 58.00
3-Gang Menu Fr. 45.00

Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert *solang's hat* Fr. 9.50
Dessert of the day as long as available

Beeren Cremeschnitte mit Rahm Fr. 11.50
Berry cream cake

Toblerone Parfait mit heisser Schokoladensauce Fr. 10.50
Toblerone ice parfait with hot chocolate sauce

Hausgemachter Apfel-Nusskuchen mit Zimteis und Früchten Fr. 11.00
Homemade apple-nut cake with cinnamon ice cream and fruit

Waffel mit Sauerkirschen und Vanilleglace Fr. 9.50
Waffle with sour cherries and vanilla ice cream

Lebkuchen Roulade auf Nougat Krümel und Baumnuisseis Fr. 10.50
Gingerbread roll on nougat crumble with walnut ice cream

Flammierte Crêpes mit Crème Chantilly und Orangen-Honig-Sauce Fr. 11.50
Pancake flambés with Chantilly cream and orange-honey-sauce

Lava Dessert Warmes Schokoladenküchlein mit 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl Fr. 10.50
Warm chocolate cake & 1 scoop ice cream of your choice

+ Ballenberger Meringue mit caramellisierter Mandelsauce und Rahm Fr. 8.50
Ballenberger Meringue with caramelized almond sauce and cream

+ Ballenberger Edelweiss Meringue mit Rahm Fr. 9.50
Ballenberger Edelweiss Meringue with cream

Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace und Rahm Fr. 9.50
Hot berries with vanilla ice cream



Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie Ihre eigene Coupe
Complete your dessert or create your own:

1 Kugel Glace Fr. 3.50
1 scoop of ice cream

Meringue Fr. 2.00

Schokoladensauce Fr. 1.50
Chocolate sauce

Rahm Fr. 1.50
Cream

Unsere Glacesorten:

Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramel, Baumnuss, Erdbeer, Zimt

Our types of ice cream:

Vanilla, chocolate, pistachios, caramel, walnut, strawberry, cinammon

Unsere Sorbetsorten:

Zitrone, Mango, Cassis, Blutorange

Our types of sorbet:

Lemon, mango, black currant, blood orange

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

