



MENUVORSCHLÄGE

Lieber Gast

Schön, interessieren Sie sich für unser Haus.

Sie können das Menü nach Ihrer Wahl selbst zusammenstellen oder Sie vereinbaren mit uns einen Termin, wo wir Sie sehr gerne beraten und Ihnen bei der Auswahl aus Menüs gerne behilflich sind.

Wir freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste im „Egge14“ verwöhnen dürfen.

Das Egge14 Team

GESCHICHTE TRIFFT GASTLICHKEIT

Die mit der Breitaxt geschickt bearbeitete Holzdecke in der Gaststube und die steinerne, runde schön profilierte Säule stammen aus dem Jahr 1523, als das Haus Wohn- und Regierungssitz war. Der letztere war Schulthess Niklaus Wengi.

1831 erlangte der damalige Besitzer Niklaus Graf das Pintenschenkrech

Das Restaurant „Egge14“ will die gemütliche Atmosphäre, die Gastlichkeit und das Ungezwungene der Vergangenheit aufleben lassen. das Lokal ist im „Vintage Style“ der 50/60/70 Jahren eingerichtet. Die Küche bietet saisonale, einheimische und internationale Gerichte. Dazu passende Biere und Weine aus aller Welt.

Vom Oktober bis März servieren wir im Wengistübli unser beliebtes Fondue.

Wir empfehlen uns für Gruppen (bis max. 60 Personen) die nicht nur die schönste Barockstadt der Schweiz, sondern auch dessen Gastlichkeit erleben wollen.

FOTOS



Wengi-Stübli bis 24 Personen



Hans Roth Stube bis 48 Personen



Cigarlounge bis 14 Personen



Gaststube bis 60 Personen



APERITIFS

Warm:

<i>Fleischkugeln mit Salsa</i>	pStk. 2.00
<i>Frühlinsrollen</i>	pStk. 2.00
<i>Käseküchlein</i>	pStk. 2.50
<i>Schinkengipfel</i>	pStk. 2.50

Kalt:

<i>Tete de Moine Rosetten</i>	pPers. 2.00
<i>Eingelegte Oliven</i>	pPers. 2.00
<i>Bruschetta mit Tomaten</i>	pStk. 2.00
<i>Gemüsetipp mit Joghurtschaum</i>	pStk. 2.50

Canapees: (1/2 Toast)

<i>Schinken</i>	3.00
<i>Slami</i>	3.00
<i>Ei</i>	3.00
<i>Käse</i>	3.00
<i>Rohschinken</i>	3.50
<i>Thunfisch</i>	3.50
<i>Spargeln (Saisonal)</i>	3.50

VORSPEISEN UND SUPPEN

<i>Grüner Salat</i>	8.50
<i>Gemischter Salat</i>	9.50
<i>Tomaten- Mozzarella Salat</i>	14.50
<i>Nüsslisalat mti Ei (saisonal)</i>	11.50
<i>Nüsslisalat mit Ei und Speck (saisonal)</i>	13.50

<i>Marinierter Gravedlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	18.00
<i>Gemüseterrine mit Peperonicrème, Rucola und Pinienkerne</i>	15.50

<i>Hausgemachte Ravioli mit Mascarpone/Ricottafüllung an leichter Zitronensauce</i>	18.00
<i>Eglifilet „Müllerinart“ mit Petersilienkartoffeln</i>	19.00

<i>Solothurner Wysüpli</i>	10.00
<i>Tomatencrèmesuppe mit Schlagrahm</i>	10.00
<i>Karottenschaumsuppe mit Petersilie</i>	10.00
<i>Minestrone</i>	10.00



FLEISCH UND FISCH GERICHTE

Schwein:

<i>Ganze Schweinshaxe, im Bier geschmort</i>	29.00
<i>Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce</i>	24.00
<i>Glasierter Schweinshalsbraten mit Rosmarin</i>	34.00
<i>Schweinskarreebraten mit Calvadosauce</i>	32.00
<i>Schweinssteak mit grüner Pfeffersauce</i>	32.00
<i>Schweinsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce</i>	36.00

Rind:

<i>Rindsschmorbraten an Barolosauce</i>	36.00
<i>Roastbeef, englisch gebraten mit Rosmarinjus</i>	45.00
<i>Rindsfilet „Rossini“</i>	49.00
<i>Rindsfiletspitzen „Stroganoff“</i>	42.00
<i>Les trois Filet „Egge14“ (Schweins,-Kalbs,- und Rindsfilet) mit Calvados,- Morchel und Bearnaisesauce</i>	52.00

Geflügel und Lamm

<i>Pouletragout mit Champignons und Rosmarin</i>	24.00
<i>Maispouardenbrust mit Rosmarin gebraten</i>	34.00
<i>Rosa gebratenes Lammhüftli an Honig-Balsamicojus</i>	33.00
<i>Lammnierstück unter einer Kräuterkruste</i>	38.00

Kalb:

<i>Kalbshackbraten an einer Pilzrahmsauce</i>	32.00
<i>Kalbspiccata „Milanese“</i>	38.00
<i>Kalbssteak an Morchelrahmsauce</i>	48.00

Fisch:

<i>Zanderrückenfilet gedünstet im Ofen mit Salbei</i>	39.00
<i>Kabeljaurückenfilet auf Bouillonkartoffeln mit Kapernäpfel und schwarzen Oliven</i>	41.00

Zu allen Hauptgängen servieren wir Ihnen gemischtes Saisongemüse oder Spinat und eine Beilage nach Ihrer Wahl.

Pommes Frites, Croquetten, Kartoffelstock, Risotto, Reis, Nudeln

Katrouffelgratin + 2.00 pPers.

Safranrisotto + 2.00 pPers.

Inkl. 7.7 % MwSt.



ALLERLEI

<i>Kutteln „Neapolitanischer Art“ mit Salzkartoffeln</i>	21.50
<i>Kalbskopf „Tortue“ mit Salzkartoffeln</i>	21.50
<i>Geschmorter Ochsenschwanz mit hausgemachten Spätzli</i>	28.00

*Fondue stübli: von Oktober bis März bis max. 24 Personen
Fondue aus Karte ab 2 Personen*

<i>Fondue Classica</i>	<i>p. Portion 24.50</i>
<i>Fondue Pazzo - mit Peperoncino</i>	<i>p. Portion 26.00</i>
<i>Fondue Boscaiola - mit Steinpilzen</i>	<i>p. Portion 29.00</i>
<i>Fondue Alba - mit schwarzer Trüffelpaste</i>	<i>p. Portion 32.00</i>

Zu jedem Fondue servieren wir Brot und „Gschwelli“

Beer and Diner

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen einen Vorschlag über ein vier oder fünf Gang Menu mit jeweils den passenden Bieren dazu.

Selbstverständlich können wir Ihnen auch ein Menu aus unserer Speisekarte zusammenstellen.

Sollten Sie etwas Besonderes wünschen sprechen Sie mit uns. Wenn möglich machen wir dies sehr gerne.

ALLGEMEIN

à la carte: bis 15 Personen könne Sie problemlos von unserer aktuellen Speisekarte „à la carte“ bestellen

Preise: all diese Menus sind kalkuliert ab minimum 10 Personen

Personenzahl: Bitte geben Sie uns die genaue Personenzahl spätestens 48 Stunden vorher bekannt

Menükarten: Gerne drucken wir Ihnen festliche Menükarten, welche vom Haus offeriert sind

Zahlungsbedingung: Wir akzeptieren die nachfolgenden Kreditkarten:

Mastercard, Maestrocad, VISA, Amexco

Rechnungsstellung: Wir können Ihnen auch eine Rechnung zustellen. Diese ist jeweils zahlbar in 10 Tagen