

Salate

Grüner Salat	Fr. 5.50
Gemischter Salat	Fr. 7.00
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	Fr. 9.00
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 9.00
Salatbuffet ab 10 Personen	Fr. 10.00

Kalte Vorspeisen

Hauspastete mit Waldorfsalat mit Sauce Cumberland	Fr. 14.50
Landrauchschinken mit Melonen garniert	Fr. 14.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum	
Toast und Butter	Fr. 15.00

Suppen

Bouillon mit Flädli	Fr. 5.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 5.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 6.00
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 6.00

Warme Gerichte



Vom Schwein

Menü 1

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Butternudeln und Buntes Gemüse Fr. 19.50

Menü 2

Glasierter Schweinsbraten , Bratenjus

Duchesse Kartoffeln und Blumenkohl "Mimosa" Fr. 19.00

Menü 3

Schweinekotelettes paniert

Tomatenspaghetti und Marktgemüse Fr. 21.50

Menü 4

Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce,

Butternudeln und Buntes Gemüse Fr. 19.50

Menü 5

Schweins- Saltimbocca an Portweinsauce

Safranrisotto, Gemüse garnitur Fr. 21.50

Menü 6

Panierter Schweinsschnitzel

Pommes Frites mit Erbsen und Karotten Fr. 19.50

Menü 7

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce	
Kroketten und Gemüse garnitur	Fr. 28.50

Menü 8

Schweinsfilet im Teig	
mit verschiedenen Salaten garniert	Fr. 24.00



Menü 9

Ungarisches Rindsgulasch	
Spätzle und Gemüse garnitur	Fr. 22.50

Menü 10

Rindssaftplätzli an Biersauce	
Kartoffelgratin und Marktgemüse	Fr. 24.00

Menü 11

Rindsgeschnetztes an Stroganoffsauce	
Trockenreis und gefüllte Tomate mit Blattspinat	Fr. 23.50

Menü 12

Suure „Mocke“	
Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 24.00

Menü 13

Rindsfilet Medaillons

Sauce Bernaise

Kartoffelkroketten und Marktgemüse Fr. 36.50

Menü 14

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin und Gemüsebouquette Fr. 36.50



Menü 15

Kalbshaxe "Cremolata"

Weissweinsrisotto, Gemüse garnitur Fr. 24.50

Menü 16

Wiener Kalbsgulasch

Safrannudeln mit Mohn, Bohnenbündeli Fr. 25.50

Menü 17

Glasierter Kalbsbraten , Rotweinjus

Kartoffelkroketten, Marktgemüse Fr. 25.50

Menü 18

Panierter Kalbsschnitzel „Wiener Art“

Pommes Frites und Gemüse garnitur Fr. 27.50



Vom Geflügel

Menü 19

Pouletgeschnetztes Casimir“	
Trockenreis und Früchtegarnitur	Fr. 20.50

Menü 20

Poulet Cordon Bleu	
Kartoffelkroketten und Blattspinat	Fr. 21.50

Menü 21

Pouletgeschnetztes “Stroganoff“	
Nudeln und Gemüsegarnitur	Fr. 21.50

Menü 22

Pouletbrust an Estragonsauce	
Trockenreis und Buntes Gemüse	Fr. 22.00



Fischgerichte

Menü 23

Pangasius im Kartoffelmantel	
Dillsauce und 5 verschiedenen Gemüse	Fr. 19.50

Menü 24

Eglifilet im Bierteig mit Tartarsauce	
Salzkartoffeln und Blattspinat	Fr. 22.50

Menü 25

Pochierte Lachstranche

Weissweinsauce

Trockenreis und Gefüllte Tomate mit Blattspinat Fr. 22.50



Vegetarisch

Menü 26

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 16.50

Menü 27

Frühlingsrollen mit Süsser- ChilisaUCE

Basmatireis und Wokgemüse Fr. 17.50

Menü 28

Gemüse- Pastetli mit Cherry- Tomaten

Trockenreis Fr. 16.50

Menü 29

Walliser Rösti mit Tomaten, Kräuter

und Raclettekäse gratiniert Fr. 16.50

Menü 30

Tortellini Ricotta /Spinat

Kräftige Tomatensauce Fr. 16.50



Süssspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 7.00
Schokoladenmousse garniert	Fr. 7.00
Gebrannte Crème "Grossmutter Art"	Fr. 6.00
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 6.50
Meringue- Glace	Fr. 8.50
Dessertteller "Borna"	Fr. 9.50
Gemischte Glace mit Rahm	Fr. 7.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 7.50
Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 14.50
Diverse Torten nach Wahl	Fr. 5.00

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.

Mit bestem Dank für Ihr Verständnis

Das Küchenteam
Borna, Arbeits- und Wohngemeinschaft, Rothrist