

## **Salate**

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.00
Nüsslisalat mit Ei (Saisonal)	Fr. 10.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 10.50
Salatbuffet ab 10 Personen	Fr. 13.50

## **Kalte Vorspeisen**

Hauspastete mit Waldorfsalat mit Sauce Cumberland	Fr. 17.50
Landrauchschinken mit Melonen garniert	Fr. 17.50
Rauchlachs (NO- Zucht) Meerrettichschaum Toast und Butter	Fr. 17.50

## **Suppen**

Bouillon mit Flädli	Fr. 7.00
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 7.00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	Fr. 8.00
Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 8.00

## Warme Gerichte

### Vom Schwein

#### **Menü 1**

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce  
Butternudeln und Buntes Gemüse Fr. 23.50

#### **Menü 2**

Glasierter Schweinsbraten, Bratenjus  
Duchesse Kartoffeln  
Blumenkohl "Mimosa" Fr. 23.50

#### **Menü 3**

Schweinekotelettes paniert  
Tomatenspaghetti  
Marktgemüse Fr. 26.00

#### **Menü 4**

Schweinsrahmschnitzel an Pilzrahmsauce,  
Butternudeln  
Buntes Gemüse Fr. 23.50

#### **Menü 5**

Schweins- Saltimbocca an Portweinsauce  
Safranrisotto  
Gemüse garnitur Fr. 26.00

#### **Menü 6**

Panierter Schweinsschnitzel  
Pommes Frites  
Erbsen und Karotten Fr. 23.50

#### **Menü 7**

Schweinsfilet an Cognacrahmsauce  
Kroketten  
Gemüse garnitur Fr. 35.00

#### **Menü 8**

Schweinsfilet im Teig  
mit verschiedenen Salaten garniert Fr. 29.50

## Vom Rind

### **Menü 9**

Ungarisches Rindsgulasch  
Spätzle  
Gemüse garnitur

Fr. 27.00

### **Menü 10**

Rindssaftplätzli an Biersauce  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

Fr. 28.50

### **Menü 11**

Rindsgeschnetztes "Stroganoff"  
Trockenreis  
Gefüllte Tomate mit Blattspinat

Fr. 28.00

### **Menü 12**

Suure "Mocke"  
Kartoffelstock  
Gemüse garnitur

Fr. 28.50

### **Menü 13**

Rindsfilet Medaillons  
Sauce Bernaise  
Kartoffelkroketten  
Marktgemüse

Fr. 46.00

### **Menü 14**

Roastbeef englisch gebraten  
Sauce Bearnaise  
Kartoffelgratin  
Gemüsebouquet

Fr. 44.00

## Vom Kalb

### **Menü 15**

Kalbshaxe "Cremolata"  
Weissweinsrisotto  
Gemüse garnitur Fr. 29.50

### **Menü 16**

Wiener Kalbsgulasch  
Safrannudeln mit Mohn  
Bohnenbündeli Fr. 30.50

### **Menü 17**

Glasierter Kalbsbraten, Rotweinjus  
Kartoffelkroketten  
Marktgemüse Fr. 30.50

### **Menü 18**

Panierter Kalbsschnitzel „Wiener Art“  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur Fr. 32.00

## Vom Geflügel

### **Menü 19**

Pouletgeschnetztes Casimir“  
Trockenreis  
Frücht garnitur Fr. 24.50

### **Menü 20**

Poulet Cordon Bleu  
Pommes Frites  
Gemüse garnitur Fr. 26.00

### **Menü 21**

Pouletgeschnetztes "Stroganoff"  
Nudeln  
Gemüse garnitur Fr. 26.00

### **Menü 22**

Pouletbrust an Estragonsauce  
Trockenreis  
Buntes Gemüse Fr. 26.50

## Fischgerichte

### **Menü 23**

Tilapiafilet (ID Zucht) im Kartoffelmantel,  
Dillsauce und 5 verschiedenen Gemüsen Fr. 24.50

### **Menü 24**

Eglifilet im Bierteig (DE FAO27/04/05)  
Tartarsauce  
Salzkartoffeln und Blattspinat Fr. 28.00

### **Menü 25**

Pochierte Lachstranche (NO Zucht)  
Weissweinsauce  
Trockenreis  
Gefüllte Tomate mit Blattspinat Fr. 28.00

## Vegetarisch

### **Menü 26**

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 20.50

### **Menü 27**

Frühlingsrollen mit Süsser- Chilisauce  
Basmatireis  
Wokgemüse Fr. 21.50

### **Menü 28**

Gemüse- Pastetli mit Cherry- Tomaten  
Trockenreis Fr. 20.50

### **Menü 29**

Walliser Rösti mit Tomaten, Kräuter  
und Raclettekäse gratiniert Fr. 20.50

## Süssspeisen

Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Schokoladenmousse garniert	Fr. 8.50
Gebrannte Creme "Grossmutter Art"	Fr. 7.50
Caramelköppli mit Rahm	Fr. 8.00
Meringue- Glace	Fr. 10.50
Dessertteller "Borna"	Fr. 12.50
Gemischte Glace mit Rahm	Fr. 9.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr. 9.50
Dessertbuffet ab 20 Personen	Fr. 18.50
Diverse Torten nach Wahl	Fr. 7.50

- 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.
- Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.  
Ausnahmen sind entsprechend deklariert.
- Informationen zu Deklarationen/ Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von unseren Restaurationsmitarbeitenden.

Mit bestem Dank für Ihr Verständnis  
Das Küchenteam  
Borna, Arbeits- und Wohngemeinschaft, Rothrist