

Restaurant Soleil

Seestrasse 2
2563 Ipsach
Tel 032 365 50 06
www.restaurant-soleil.ch

Menüvorschläge 2020

Herzlich willkommen!

Vielen Dank, dass Sie unsere Gastfreundschaft und die feine Küche bei uns erleben wollen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an schmackhaften Vorspeisen, erlesene Hauptgerichte sowie eine Vielfalt an hausgemachten Desserts, welche wir mit viel Liebe und Kenntnis für Sie zubereiten werden!

Diese Vorschläge servieren wir Ihnen gerne ab **10 Personen pro Menü**. Die genaue Personenanzahl, die wir auch verrechnen werden, sollten Sie uns spätestens **einen Tag** vorher mitteilen.

Das Menü für Ihren Anlass dürfen Sie gerne selber zusammenstellen, selbstverständlich kreieren wir aber auch ein nach Ihren individuellen Wünschen abgestimmtes Menü. Zögern Sie nicht uns danach zu fragen.

Wir würden uns freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen und danken für Ihr Interesse.

Dragan Stefanovic & Daniela Wagner
mit dem Soleil-Team

MENÜVORSCHLÄGE

Suppen

Bouillon mit Flädli, Ei oder Gemüsestreifen	Fr. 7.50
Tomatencrème mit frischem Basilikum	Fr. 8.50
Weissweincrème mit Knoblauchcroutons	Fr. 8.50
Kürbiscrème oder Spargelcrème je nach Saison	Fr. 8.50
Feine Currycrème mit Kokosmilch	Fr. 8.50
Morchelrahmsuppe	Fr. 13.--
Fischsuppe nach Art des Hauses	Fr. 12.50
Französische Zwiebelsuppe	Fr. 9.—
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe)	Fr. 9.50

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr. 8.50
Grüner Salat	Fr. 7.50
Nüsslersalat mit Ei	Fr. 9.50
Nüsslersalat mit Speck und Ei	Fr. 11.--
Nüsslersalat mit sautierten Waldpilzen	Fr. 12.50
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 16.50
Rindscarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan	Fr. 18.--
Hausgemachtes Beefsteak Tartare mit Toast und Butter	Fr. 19.50
Lauwarme Kalbsmilken auf buntem Blattsalat	Fr. 14.50
Knackiger Blattsalat an Balsamicodressing mit gebratenen Zanderfilets	Fr. 15.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Kalbsleberli	Fr. 16.50

Warme Vorspeisen

Feine Ravioloni an Basilikum-Rahmsauce	Fr. 14.50
Penne an Trüffelschaum	Fr. 15.--
Breite Nudeln an feiner Weissweinrahmsauce und Rauchlasstreifen	Fr. 15.50
Feine Eglifilets meunière oder frittiert	Fr. 18.50
Zanderfilets meunière oder frittiert	Fr. 17.50
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kerbelschaum mit Safranreis	Fr. 19.50
Riesencrevetten „Mediterrane“ mit Reisköpflchen	Fr. 18.--
Blätterteigkissen mit auserlesenen Waldpilzen	Fr. 15.50

Hauptspeisen Fleisch

Rindsfilet Wellington
Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse
Fr. 49.50

Châteaubriand
Beilage nach Wahl
Gemüsebouquet
Fr. 48.50

Roastbeef à l'anglaise
Hausgemachte Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
Fr. 36.50

Mariage von Rind- und Schweinsfilet
an Morchelrahmsauce
Zündholzkartoffeln
Gemüsebouquet
Fr. 44.50

Saltimbocca vom Schweinsfilet serviert
mit Weissweinsrisotto und sautierten
Cherrytomaten
Fr. 34.50

Schweizer Pouletbrust an Kräuterbutter
Zündholzkartoffeln und Mischgemüse
Fr. 28.50

Rosa gebratener Kalbsrücken an
hausgemachter Sauce Bearnaise
Kartoffel-Kroketten
Gemüsebouquet
Fr. 44.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcherart
Breite Nudeln
Fr. 34.50

Lammfilet Provençale
Bratkartoffeln mit Rosmarin
Grüne Bohnen
Fr. 35.50

Tournedos Rossini an Trüffeljus
Schlosskartoffeln
Gemüsebouquet
Fr. 48.50

Rindsfilet Stroganoff
Trockenreis oder Butternudeln
Fr. 37.50

Suure Mocke
Hausgemachter Kartoffelstock
Rotkraut oder Saisongemüse
Fr. 29.50

Schweinsfilet am Stück gebraten an
Morchelrahmsauce
Breite Nudeln
Broccoli an Mandelbutter
Fr. 36.50

Hausgemachtes Schweinscordon-bleu
Pommes frites und Gemüse
Fr. 29.50

Glasierter Schweinsbraten an
Rosmarinjus
Butternudeln und Gemüse
Fr. 27.50

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüsebouquet
Fr. 44.50

Glasierter Kalbsbraten an
Madeirajus
Grüne Spätzli und Blumenkohl
Fr. 31.50

Hauptspeisen Vegetarisch

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce serviert im Reisring	Fr. 23.50
Gebackene Auberginen auf Rucolarisotto	Fr. 24.--
Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce	Fr. 24.50
Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis	Fr. 24.50
Penne an hausgemachtem Trüffelschaum	Fr. 25.50

Hauptspeisen Fisch

Eglifilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 34.50
Eglifilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 41.50
Felchenfilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 31.50
Felchenfilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 38.50
Zanderfilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 31.50
Zanderfilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 38.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis	Fr. 33.50
Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets, Riesencrevetten, und Jakobsmuschel auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln	Fr. 39.50
Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfler	Fr. 36.50

Einfache und beliebte Hauptgerichte

Hamburger „Soleil“ reich garniert, Pommes frites	Fr. 19.50
Bauernbratwurst (200 gr.)an Zwiebelsauce mit Pommes frites	Fr. 19.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce (200 gr.)	Fr. 22.50
Hausgemachtes Pastetli mit Pommes frites und Karotten	Fr. 18.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut	Fr. 23.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und grünem Salat (in Schüssel)	Fr. 22.50
Schweinsgeschnetztes Zürcherart mit Nudeln	Fr. 26.50
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes frites und frisches Mischgemüse	Fr. 25.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich	Fr. 26.50
Pouletgeschnetztes (CH) Casimir im Reisring mit frischen Früchten	Fr. 24.50
Schweinspiccata dazu Spaghetti an Tomatensauce	Fr. 25.50
Asiatische Nudeln an pikanter Currysauce (Rind, Truthahn und Gemüse)	Fr. 24.50
Ungarisches Rindsgulasch serviert mit breiten Nudeln	Fr. 26.50
Berner-Teller mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Fr. 26.50
Kaninchenragout Tessinerart mit Parmesanpolenta	Fr. 28.50
Schweinssteak (200 gr.)mit Waldpilzen, Pommes frites und Gemüse	Fr. 31.50
Frittierte Pouletbruststreifen mit Pommes frites und Sweet-Chili Sauce	Fr. 22.50

Spezial-Menüs

Menü 101 zu Fr. 39.50

Gemischter Salat

* * *

Fondue Chinoise à discretion

Rind-, Ross- und Trutenfleisch
Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert
Beilage nach Wahl

Menü 102 zu Fr. 44.50

Gemischter Salat

* * *

Fondue Bourguignonne à discretion

Zarte Rindshuftwürfeli
Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert
Beilage nach Wahl

Menü 103 zu Fr. 43.50

Gemischter Salat

* * *

Fisch-Fondue „Soleil“ (250gr)

Verschiedene Süß- und Salzwasserfische,
Meeresfrüchte, hausgemachte Saucen
Beilage nach Wahl

Menü 104 zu Fr. 29.50

Gemischter Salat

* * *

Spaghetti-Büffet mit

vier verschiedenen Saucen
(Carbonara, Bolognese, Basilikumrahmsauce
und all'arrabbiata)

Menü 105 zu Fr. 35.50

Gemischter Salat

* * *

Paella Valenciana à discretion

Desserts

Parfait „Soleil“	Fr. 8.50
Weisses Tobleronemousse	Fr. 10.--
Panna Cotta mit Minzpesto und saisonalem Früchtekompott	Fr. 9.--
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 8.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 8.--
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	Fr. 8.50
Hausgemachtes Caramelköpfli garniert	Fr. 8.--
Sorbet nach Wahl mit Schnaps	Fr. 9.--
Lauwarme Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	Fr. 9.--
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 9.--
Crêpe mit warmen Beeren dazu Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.--
Warmer Schoggikuchen mit Rahm	Fr. 8.--
Meringue glacée mit Rahm und Früchten	Fr. 8.50
Cassata mit Maraschino und Rahm	Fr. 8.--
Vacherintorte (Aroma nach Wunsch)	Fr. 12.--
Käsedessert (feine Käse Auswahl)	Fr. 13.--