

## Essen, Trinken, Geniessen



**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

## Bei uns können Sie feiern und sich treffen

### Ihr Anlass

- Feiern im Familien- und Freundeskreis
- Traueressen
- Sitzungen und Veranstaltungen

### Unsere Räumlichkeiten

- Restaurant
- Terrasse
- 2 Mehrzweckräume für 10 bis 100 Personen

### Unsere Vielfalt

- Apéro
- Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts
- Saisonale Buffets

### Ihre Vorteile

- Zentral gelegen und gut erreichbar mit Bus und Auto
- 365 Tage offen
- Eigene Küche mit traditionellen und saisonalen Angeboten
- ... und unser persönlicher Service!



## Wir haben ein grosses Angebot an Speisen und Getränken

In unserem Restaurant können Sie wählen zwischen einem täglich wechselnden Menü mit vegetarischer Alternative oder dem Wochenhit. Auch ein Salatbuffet steht für Sie bereit.

Ab 10 Personen stellen wir Ihnen auch gerne ein spezielles Angebot zusammen. Die Möglichkeiten sind gross, hier eine erste Auswahl:

Preis pro Person/Stück

### Apéro

- Belegte Brötli (Thon, Schinken, Ei, Spargel etc.) ..... 5.00
- Belegte Brötli (Lachs)..... 7.00
- Speckzopf (500 gr) am Stück..... 10.00
- Fleisch- und Käseplatte (200 gr) auf Platte angerichtet ..... 15.00
- Fleisch- und Käseplatte (200 gr) auf Teller pro Person angerichtet ..... 18.00
- Apéro riche (je nach Saison) ..... 35.00 – 50.00

### Vorspeisen und Suppen

- Kleiner grüner / gemischter Salat ..... 4.50 / 7.00
- Nüsslersalat mit Ei und Croutons oder saisonaler Blattsalat ..... 9.50
- Tagessuppe ..... 4.00
- Solothurner Weissweinsuppe mit Gemüsestreifen, Spargelcrèmesuppe..... 8.00
- Bouillon mit Sherry und Gemüsewürfeln..... 9.00

### Tellergerichte und Hauptgänge

- Pastetli (2 gross), Sauce mit Brätchügeli&Champignons, Erbsli&Rüebli, Pommes frites ..... 18.50
- Hamme mit Kartoffelsalat, Brot, Garnitur, Senf ..... 19.00
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel an Rotweinsauce mit Weissweinsrisotto und Saisongemüse ..... 26.00
- Aargauer Braten mit Teigwaren und Tagesgemüse ..... 22.00
- Solothurner Suure Mocke mit Kartoffelstock und Saisongemüse..... 28.00
- Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Nüdeli und Saisongemüse..... 26.00
- Zanderfilet Wiener Art mit Reis und Saisongemüse ..... 24.00
- Steinpilzravioli mit Salbeibutter ..... 22.00
- Schweins-Rahmschnitzel, Saisongemüse, Pommes frites..... 22.00
- Zürcher Geschnetzeltes (Kalb), Rösti und Saisongemüse ..... 31.00
- Beilagen variabel (Gratin, Pommes frites, Nudeln, Reis)

## Menüvorschläge

**Menü 1 «Traditionell»** ..... Preis pro Person 28.00

Menüsalat oder Suppe  
Aargauer Braten mit Teigwaren und Tagesgemüse  
Tagesdessert

**Menü 2 «Klassisch»** ..... Preis pro Person 42.00

Gemischter Salat oder Saisonsuppe  
Solothurner Suure Mocke mit Kartoffelstock und Saisongemüse  
Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln

**Menü 3 «Vegetarisch»** ..... Preis pro Person 22.00

Gemischter Salat oder Tagessuppe  
Gemüsepiccata Mailänder Art mit Spaghetti an Tomatensauce  
Tagesdessert

..... und viele weitere Möglichkeiten

## Desserts

- Süssmostcrème mit Rahm und gerösteten Mandeln..... 7.00
- Gebrannte Crème mit Rahm ..... 7.00
- Fruchtsalat..... 8.00
- Panna cotta mit Himbeersauce und Rahm ..... 8.50
- Caramelköpfler mit Rahm..... 7.00
- Schokoladenmousse mit Rahm..... 8.50
- 2 Sorten Cake zum Kaffee, aufgeschnitten, pro Person ..... 3.50
- Kuchengedeck (Kuchen wird durch Gast mitgebracht), pro Person..... 2.50

## Getränke

- Verlangen Sie unsere separate Getränkekarte
- Zapfgeld pro Flasche..... 15.00
- Auf Spezialwünsche gehen wir gerne ein

## Dekoration

- Eine florale Dekoration organisieren wir gerne bei unserer Floristin nach Ihrer Budgetvorgabe
- Die Tischwäsche und das Gedeck ist im Preis inklusive

## Nehmen Sie mit uns Kontakt auf

Wir beraten Sie gerne und sind offen für Ihre Wünsche

Nathalie Burkhalter

Leiterin Restaurant

n.burkhalter@tharad.ch

Direktwahl: 032 681 61 99

Patrick Spörer

Leiter Küche

p.spoerer@tharad.ch

Direktwahl: 032 681 61 88

Stand: gültig ab 01.01.2025 | Preisanpassungen vorbehalten | Preise inklusive 8.1% MwSt