

## Vorspeisen

<i>Bunter Blattsalat mit Grissini</i>	<i>CHF 7.00</i>
<i>Gemischter Salat mit Crôtons</i>	<i>CHF 9.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei Crôtons</i>	<i>CHF 10.50</i>
<i>Saucisson im Frühlingsrollenteig knusprig gebacken, serviert auf lauwarmem Krautsalat</i>	<i>CHF 12.50</i>
<i>Hausgemachte Gemüseterrine mit Salatbouquet an Balsamicodressing</i>	<i>CHF 11.50</i>
<i>Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer und Mango</i>	<i>CHF 9.00</i>
<i>Solothurner Weinschaumsuppe mit Kräutercrôtons</i>	<i>CHF 9.50</i>

### **Sehr geehrter Gast**

**Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch anstelle von Mineralwasser auch „Hahnenwasser“. Da nicht nur das Produkt sondern auch die Dienstleistung etwas kostet, verrechnen wir die Literkaraffe mit CHF 6.00 und die ½ Literkaraffe mit CHF 4.00 In Verbindung mit Ihrer Weinkonsumation servieren wir „Hahnenwasser“ kostenlos.**

# Heisser Stein

*Geniessen Sie unser bestes Fleisch, im Haus gereift und verarbeitet. In der Küche werden die Steaks rundherum kurz angebraten, um dann von Ihnen am Tisch auf den Punkt genussfertig gebraten zu werden.*

*Begleitend servieren wir Ihnen 3 hausgemachte Saucen  
Kräuterbutter, BBQ-Sauce und Aioli (Knoblauchmayonnaise)  
sowie als Beilage nach Wahl*

*Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Wildreis*

	<i>Menu Cut</i> <i>ca. 150 gr.</i>	<i>Chef`s Cut</i> <i>ca. 200gr.</i>
<i>Rindshuftsteak</i>	CHF 30.00	CHF 34.00
<i>Rindsfilet</i>	CHF 41.00	CHF 48.00
<i>Rinds Entrecôte</i>	CHF 36.00	CHF 41.00

***Kombinieren Sie die Gerichte mit:***

<i>Crevettenspiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	CHF 9.00
<i>Gemüsespiess</i>	<i>ca. 100 gr.</i>	CHF 4.50

	<i>Menu Cut</i> <i>ca. 150 gr.</i>	<i>Chef`s Cut</i> <i>ca. 200 gr.</i>
<b><u><i>Die „Perlen-Grillplatte“</i></u></b>	CHF 36.00	CHF 43.00

*Stücke vom Lammfilet, Rindsfilet, Rindshuft und Rinds-Entrecôte, fein geschnitten und auf Platte angerichtet, braten Sie Stück für Stück auf dem heissen Stein. Serviert mit unseren 3 hausgemachten Saucen und einer Beilage nach Wahl*

<i>Rind:</i>	<i>Uruguay/Paraguay</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Neuseeland und Australien</i>
<i>Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalb/Schwein:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Crevetten:</i>	<i>Vietnam</i>

## Hauptgerichte

- Penne al arrabiata* (scharf aber nicht feurig) CHF 21.50  
in rassischer Tomatensauce mit Peperonistreifen,  
Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern
- Gebratenes Lachsfilet* CHF 31.50  
auf Rahmwirsing mit Safran  
serviert mit Salzkartoffeln
- Kalbsschnitzel «Saltimbocca»* CHF 33.50  
belegt mit Salbei und Rohschinken  
serviert mit Risotto und buntem Gemüse
- Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“* CHF 35.50  
an frischer Champignonrahmsauce  
serviert mit knuspriger Rösti
- In Rioja geschmorte Lamm Haxe* CHF 33.00  
serviert mit Risotto und buntem Gemüse
- Rindsfiletwürfel „Stroganoff“* CHF 35.50  
serviert mit Butterreis und Broccoli
- Rindstatar verfeinert mit Brandy* CHF 30.50  
gewürzt nach Ihrem Wunsch  
serviert mit Toast und Butter
- Vorspeise CHF 21.50

## Dry-Aged Entrecôte

In einem speziellen verfahren lagern wir unser südamerikanisches Entrecôte bis zu 30 Tagen. Das Fleisch verliert an Flüssigkeit (Wasser) und wird daher speziell aromatisch, kernig fest und sehr zart. Lassen Sie sich von einem besonderen Stück Fleisch verführen.

- Medium gebraten, tranchiert und mit unserer* CHF 41.00  
*hausgemachten Kräuterbutter-Sauce überzogen.*  
*Serviert mit Pommes frites und Gemüse*

## Variationen von Cordon-bleu

**Appenzeller Art** CHF 31.00

Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Moschtbröckli und Appenzeller Käse, serviert mit Pommes-frites

**vom Äppler** CHF 31.00

Vom Schweinsnierstück, mit Bergkäse Fondue-Mischung und Schinken, serviert mit Rösti-Kroketten

**El Classico** CHF 38.50

Vom Kalbsbäggli, gefüllt mit Schinken und Greyerzer, serviert mit Pommes frites

**Diavolo** CHF 31.00

Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Rohschinken, Frühlingszwiebeln, Taleggio, Knoblauch und frischen Chili, serviert mit Pommes frites

**Gorgonzola** CHF 31.00

Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Rauchspeck, Gorgonzola und Spinat, serviert mit Rösti-Kroketten

**Griechische Art** CHF 31.00

Vom Schweinsnierstück, gefüllt mit Rohschinken, getrockneten Tomaten, Feta und Oliven, serviert mit Pommes frites

**Zu allen Cordon-Bleu servieren wir Ihnen eine Gemüsebeilage**

## *Hausgemachte Desserts*

<i>Frischer Fruchtsalat</i>		CHF	9.00
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>verfeinert mit Maraschino</i>	<i>plus</i>	CHF	1.50
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		CHF	9.50
<i>mit Beeren und Mövenpick Joghurt Ice Cream</i>			
<i>Frisches Caramelköpflü</i>		CHF	7.50
<i>garniert mit Schlagrahm</i>			
<i>Hausgemachte Erdbeerglace</i>		CHF	8.00
<i>mit Kirsch und Schlagrahm aufgeschlagen</i>			
<i>Schokoladen Lava</i>		CHF	12.50
<i>im Kern noch leicht fließend,</i>			
<i>serviert mit hausgemachtem Joghurteis</i>			
<i>auf Mandelcrisp</i>			

## *Mövenpick Ice Cream*

<i>In 12 verschiedenen Sorten</i>	<i>pro Kugel</i>	CHF	3.60
	<i>mit Rahm plus</i>	CHF	1.50

*Gerne zeigen wir Ihnen unsere Ice Cream Karte*

## Kleine Karte und Snacks

Salatteller mit Ei CHF 15.50

Wurstsalat einfach / garniert CHF 11.50 CHF 16.50

Wurstkäsesalat einfach / garniert CHF 13.50 CHF 18.50

Kalte Platte, ab 2 Pers p.P CHF 23.50

Spaghetti „Die Perle“ CHF 19.50

zubereitet mit kaltgepresstem Olivenöl,  
getrockneten Tomaten, Zwiebeln, feinen Kräutern,  
Oliven und einem Hauch Knoblauch

### Mit frischen Salaten garniert

Schweins-Cordon-bleu 210 gr. CHF 31.00

Buure Bratwurst 140 gr. CHF 18.50

Schweinssteak 180 gr. CHF 27.00

Pouletbrust (CH) 150 gr. CHF 26.00

Fischknusperli 140 gr CHF 26.50

Chicken Nuggets 140 gr CHF 26.00

Portion Pommes-frites CHF 7.50

klein CHF 5.50

Buure Bratwurst CHF 19.50

mit Zwiebelsauce und Pommes frites

Schweinsschnitzel paniert CHF 22.00

serviert mit Pommes frites

Ciabatta „Die Perle“ CHF 17.50

Ciabatta gefüllt mit paniertem Schnitzel,  
Tomaten, Zwiebeln und scharfer BBQ-Sauce,  
serviert mit Pommes frites