

Restaurant Soleil

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

Menüvorschläge 2024

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 freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Dragan Stefanovic & Daniela Wagner
mit dem Soleil-Team

MENÜVORSCHLÄGE

Suppen

Bouillon mit Flädli, Ei oder Gemüsestreifen	Fr. 8.50
Tomatencrème mit frischem Basilikum	Fr. 10.--
Bielersee Weissweincrème	Fr. 11.50
Kürbiscrème oder Spargelcrème je nach Saison	Fr. 11.--
Morchelrahmsuppe	Fr. 14.50
Fischsuppe nach Art des Hauses	Fr. 15.50
Gazpacho (kalte spanische Gemüsesuppe, Sommersaison)	Fr. 12.50

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	Fr. 9.50
Grüner Salat	Fr. 8.50
Nüsslersalat mit Ei	Fr. 10.--
Nüsslersalat mit Speck und Ei	Fr. 12.50
Rindscarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan	Fr. 23.50
Hausgemachtes Beefsteak Tartare mit Toast und Butter	Fr. 23.50
Knackiger Blattsalat an Balsamicodressing mit gebratenen Zanderfilets	Fr. 22.50
Bunter Blattsalat mit sautierten Kalbsleberli	Fr. 23.50

Warme Vorspeisen

Feine Ravioloni an Basilikum-Rahmsauce	Fr. 16.50
Penne an Trüffelschaum	Fr. 17.50
Eglifilets meunière oder frittiert	Fr. 23.50
Bielersee Eglifilets (je nach Fang) meunière oder frittiert	Fr. 25.50
Zanderfilets meunière oder frittiert	Fr. 23.50
Riesencrevetten „Mediterrane“ mit Reisköpflerli	Fr. 24.50
Blätterteigkissen mit auserlesenen Waldpilzen	Fr. 17.50

Hauptspeisen Fleisch

Schweinsfilet am Stück gebraten an Morchelrahmsauce mit breiten Nudeln und Broccoli an Mandelbutter	Fr. 41.50
Saltimbocca vom Schweinefilet serviert mit Weissweinsrisotto und sautierten Cherrytomaten	Fr. 39.50
Glasierter Schweinebraten an Rosmarinjus mit Nudeln und Gemüse	Fr. 32.50
Schweizer Pouletbrust an Kräuterbutter mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 32.50
Lammentrecôte provençale mit Bratkartoffeln und Speckbohnen	Fr. 41.50
Suure Mocke mit hausgemachtem Kartoffelstock und Rotkraut oder Saisongemüse	Fr. 36.50
Rindsfilet Stroganoff mit Reis oder Nudeln	Fr. 41.50
Roastbeef rosa gebraten an Sauce Bearnaise mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 42.50
Tournedos Rossini an Trüffeljus mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse	Fr. 54.50
Zartes Angusbeef Entrecôte mit Café de Paris gratiniert dazu Pommes frites und Gemüse	Fr. 44.50
Château Briand mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 54.50
Kalbsgeschnetztes Zürcherart mit Rösti	Fr. 41.50
Glasierter Kalbsbraten an Madeirajus mit Nudeln und Karotten Vichy	Fr. 38.50
Rosa gebratener Kalbsrücken an Sauce Bearnaise mit Kartoffel-Kroketten und Gemüse	Fr. 54.50
Kalbssteak an Morchelsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 54.50

Hauptspeisen Vegetarisch

Gemüseragout an hausgemachter Currysauce serviert im Reisring	Fr. 31.--
Gebackene Auberginen auf Rucolarisotto	Fr. 31.--
Ravioloni (je nach Saison) an leichter Basilikumsauce	Fr. 31.--
Asiatische Gemüsepfanne mit Quorn und Trockenreis	Fr. 31.--
Penne an hausgemachtem Trüffelschaum	Fr. 31.--

Hauptspeisen Fisch

Eglifilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 37.50
Eglifilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 45.50
Bielensee Eglifilets (je nach Fang)	Teller 180 gr.	Fr. 43.50
Bielensee Eglifilets (je nach Fang)	Portion 260gr.	Fr. 51.50

Felchenfilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 37.50
Felchenfilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 45.50

Zanderfilets frittiert, meunière, oder gebraten an Gourmetbutter	Teller 180 gr.	Fr. 37.50
Zanderfilets frittiert, meunière, gebraten an Gourmetbutter oder halb-halb	Portion 260gr.	Fr. 45.50

Dazu servieren wir Ihnen eine Beilage nach Wunsch

Variation vom Zander- und Felchenfilet pochiert an Prosecco-Limettensauce mit Safranreis	Fr. 39.50
---	-----------

Meeres-Symphonie mit sautierten Wolfsbarschfilets, Riesencrevetten, und Jakobsmuschel auf mediterranem Gemüse und Dampfkartoffeln	Fr. 43.50
--	-----------

Im Olivenöl sautierte Black-Tigerkrevetten mit Knoblauch, Tomaten und Kräuter, Reisköpfler	Fr. 42.50
---	-----------

Einfache und beliebte Hauptgerichte

Bauernbratwurst (200 gr) an Zwiebelsauce mit Pommes frites			Fr. 26.50
Zanderknusperli mit Tartaresauce (200 gr.)			Fr. 28.50
Blätterteig Pastetli mit Pommes frites und Karotten			Fr. 24.50
Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffelstock und Rotkraut			Fr. 28.50
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat und grünem Salat (in Schüssel)			Fr. 28.50
Schweinsgeschnetztes Zürcherart mit Nudeln			Fr. 32.50
Panierte Schweinsschnitzel, Pommes frites und frisches Mischgemüse			Fr. 28.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Pfirsich			Fr. 31.50
Pouletgeschnetztes (CH) Casimir im Reisring mit frischen Früchten			Fr. 29.50
Schweinspiccata dazu Spaghetti an Tomatensauce			Fr. 32.50
Asiatische Nudeln an pikanter Currysauce (Rind, Truthahn und Gemüse)			Fr. 27.50
Ungarisches Rindsgulasch serviert mit breiten Nudeln			Fr. 34.50
Berner-Teller mit Sauerkraut und Salzkartoffeln			Fr. 33.50
Schweinssteak mit Waldpilzen, Pommes frites und Gemüse			Fr. 36.50
Frittierte Pouletbruststreifen mit Pommes frites und Sweet-Chili Sauce			Fr. 27.50
Rezentes Käsefondue (Hausmischung) mit Brot und kleinem Kirsch	200 gr.	p.P.	Fr. 25.50
Portion geschwellte Kartoffeln			Fr. 5.50

Spezial-Menüs

Menü 101 zu Fr. 44.50

Gemischter Salat

* * *

Fondue Chinoise à discretion

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

Menü 102 zu Fr. 48.50

Gemischter Salat

* * *

Fondue Bourguignonne à discretion

Zarte Rindshuftwürfeli
Hausgemachte Saucen, vielfältig garniert
Beilage nach Wahl

Menü 103 zu Fr. 48.50

Gemischter Salat

* * *

Fisch-Fondue „Soleil“ (250gr)

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

Menü 104 zu Fr. 36.50

Gemischter Salat

* * *

Spaghetti-Büffet mit

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

Menü 105 zu Fr. 41.50

Gemischter Salat

* * *

Paella Valenciana à discretion

Desserts

Parfait „Soleil“	Fr. 11.50
Panna Cotta mit Minzpesto und saisonalem Früchtekompott	Fr. 12.50
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.--
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr. 9.50
Vanilleglace mit heissen Beeren und Rahm	Fr. 10.--
Hausgemachtes Caramelköppli	Fr. 10.--
Sorbet nach Wahl mit Schnaps	Fr. 12.--
Lauwarme Zwetschgen mit Zimtglace und Rahm	Fr. 11.50
Vermicelles mit Vanilleglace und Rahm	Fr. 11.50
Warmer Schoggikuchen mit Rahm	Fr. 10.--
Meringue glacée mit Rahm	Fr. 11.--
Cassata mit Maraschino und Rahm	Fr. 10.--
Vacherintorte (Aroma nach Wunsch)	Fr. 14.50
Käsedessert (feine Käse Auswahl)	Fr. 17.50