



▪ öppis voruus ▪

Tagessoppe	4.9
<i>Fragen Sie nach dem aktuellen Angebot</i>	
Solethurner Wiisöppli	7.9
<i>mit Kräuter-Croûtons</i>	
Gmeschte Salot	8.9
Büezzer Salot	9.9
<i>mit Speck, Ei und Croûtons</i>	als Hauptgang... 14.5

▪ emmer beliebt ▪

Büffet Salot	
<i>Verschiedene Blattsalate, Pilze und Croûtons an Kürbis-Ahorn Dressing</i>	
	<i>mit Oltner Gemüse-Käsetasche 19.9</i>
	<i>mit gebratenen Pouletstreifen 21.9</i>
Ghackets mit Hörndli	19.9
<i>100% Schweizer Rindshackfleisch mit Hörnli serviert mit hausgemachtem Apfelmus</i>	
Michels hausgemachte Hackbrote	21.5
<i>Hackbraten vom Rind mit hausgemachtem Kartoffelstock, Saucen-Seeli und Marktgemüse</i>	
Dänus Rindsschmorbröte	26.5
<i>Rindsschmorbraten mit Selleriestock und Speck-Dörrbohnen</i>	
Chaubsläberli ^{GF}	29.5
<i>Zarte Kalbsleberli mit Marsalajus, dazu Rösti</i>	
Eglichnoschperli mit Tartarsosse	24.9
<i>Eggliflet im Bierteig frittiert serviert mit Country Fries und Tartarsauce</i>	

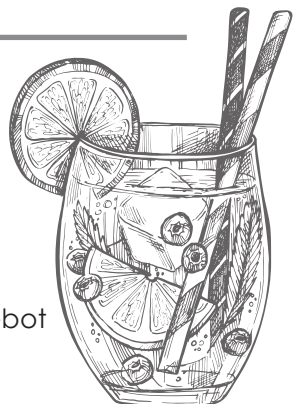
Hausgemacht Limonade
fragen Sie nach unserem Tagesangebot

4dl 4.9 5dl 5.5

Hausgemachte Iste

fragen Sie nach unserem Eiste-Tagesangebot

4dl 4.9 5dl 5.5



Schwinigs Gordon Blöö

*300g hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein,
gefüllt mit Vorderschinken und Greyerzer
dazu Country Fries oder Salat*

32.9

**BAHNHOF
- H I T S -**

Gmües-Bummler ^V	18.5
<i>Geschmortes Ofengemüse an Kräuter-Frischkäsesauce, serviert auf knuspriger Rösti</i>	
Riis-Alpino	21.5
<i>Mascarpone-Risotto mit Blattspinat, Thymian und Dörrtomaten</i>	
Orient-Express	22.9
<i>Riz Casimir mit Currysauce und Pouletgeschnetzeltem, serviert mit frischen Früchten</i>	
	<i>vegetarische Variante</i> 18.5
Doppustöcker	24.5
<i>Burger mit Schweizer Rindfleisch, Speck, Bergkäse, Zwiebeln, Tomaten und Whisky-BBQ-Sauce, serviert mit lauwarmen Kabissalat und Country Fries</i>	
Winter Ticket	29.9
<i>Grillierte Schweinsmedaillons im Speckmantel, mit Kräutersenf auf Marsala-Sauce, serviert mit Wintergemüse und Kartoffelgratin</i>	

^{GF} glutenfrei
^V vegetarisch

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

«Ich wünschte mir, dass einmal an einem Morgen die SBB ihre Züge auf anderen Gleisen einfahren liesse. Dann würden die Solothurner nach Zürich fahren und dort einen Tag lang die Bankenbranche aufmischen. Die Zürcher würden nach Bern fahren und die Bundesbeamten aus den Hängematten schütteln. Die Basler Chemie-Arbeiter dürften nach Italien in die Ferien fahren, und die Touristen und die Italiener dürften Solothurner Torte kosten.»

▪ z'trenke ▪

Offen	3dl	4dl	5dl
Valsler, Coca Cola, Sprite	4.5	4.9	5.5

Säfte	3dl	4dl	5dl
Frischer Orangensaft	5.9	6.4	6.9
Apfelschorle		33 cl	4.9
Apfelsaft		33 cl	4.9

In Flaschen

Valsler		33 cl	4.9
Coca Cola, Cola light, Cola zero		33 cl	4.9
Fanta		33 cl	4.9
Rivella rot, blau		33 cl	4.9
Schweppes Tonic		20 cl	4.9
Bitter Lemon		20 cl	4.9
Chinotto		20 cl	4.9
Sanbitter		9.5 cl	4.9

▪ für zwösche dore ▪

Chauti Platte

pro 100g

Salsiz, Rohschinken und Greyerzer
mit Essiggemüse und Solothurner Ruchbrot

14.5

Klassische Flammchueche

mit Speck und Zwiebeln

15.9

Pikante Flammchueche

mit Peperoni und Peperoncini

15.5

Huusgmachts Chnoblilbrot

Hausgemachtes Knoblauchbrot

▪ dein perfekter Begleiter zum Apéro ▪

2.90

▪ oises bier ▪



...und derzue es Outner Bier!

Jede Stadt, die etwas auf sich hält, braut ihr eigenes Bier.
Diesen Traum haben die beiden Oltner Johan Gass und
Luc Capus ihrer Heimatstadt erfüllt.

3 Tannen Pale Ale	33 cl	6.5
3 Tannen Amber	33 cl	6.5
3 Tannen Saison-Bier	33 cl	6.5



Vom Fass	Herrgöttli	Stange	Grosses
Feldschlösschen	4.3	4.9	6.1
Panaché	4.3	4.9	6.1
Amber		5.1	6.5
Schneider Weisse		5.1	6.5
Saison-Bier		5.1	6.5

Aus der Flasche

Hopfenperle		33 cl	4.9
Dunkle Perle		33 cl	4.9
Grimbergen Blonde		25 cl	4.9
Corona Mexiko		33 cl	5.9