



**Herzlich willkommen**

**Wir freuen uns sehr, Sie in unseren gediegenen Lokalitäten zu begrüßen  
und wünschen Ihnen kurzweilige und genussvolle Stunden.**

\*\*\*

**Die Adventszeit genießen!**

Die Adventszeit ist magisch: Es duftet nach Weihnachtsguetzli, man packt die ersten Geschenke ein  
und trifft sich mit Freunden und Familie zum Adventskaffee.  
In der Adventszeit geht es ums Warten. Und um die süsse Vorfreude auf Weihnachten!  
Gerne verkürzen wir Ihnen diese Wartezeit mit kulinarischen  
Leckerbissen aus unserer Küche sowie mit feinen Tropfen aus dem Weinkeller!

Getreu unserem Motto „mit Liebe zubereitet und charmant serviert“,  
sollen Sie bei uns festliche Gastfreundschaft erleben.

\*\*\*

**HINWEISE:**

## **Silvesternacht 2018**

Erleben Sie zu Silvester unser spezielles **Festtagsmenu** (5 Gänge) in der Kreuz-Stube  
oder das **5 Gänge Dîner** im Kreuz-Saal.  
Beim Dîner im Saal begleitet Sie die **Clover Leaf Band** musikalisch und beschwingt  
ins neue Jahr.  
Unsere Chef de Service informieren Sie im Detail über diese beiden Angebote.

## **Neujahrskonzert**

**Erleben Sie hautnah Florian Ast**  
**am 1. Januar 2019 ab 18.00 h live in concert im Rössli-Saal!**  
(Sitzplätze Balkon Fr. 55.00, Stehplätze im Saal Fr. 49.00)  
Gerne begrüßen wir Sie nach dem Konzert  
im Kreuz oder Kornhaus zum Neujahrs-Menu. (ab Fr. 50.00/Person)

**Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind!**  
**Ihr Hotel Balsthal Team**



## **Adventsmenu**

**Kartoffelcrèmesüppchen  
mit Trüffelcroûton**

\*\*\*

**Trilogie aus dem Meer  
Salatbouquet, Balsamico Dressing**

\*\*\*

**Trauben-Sorbet**

\*\*\*

**Kalbsfilet, Eierschwämmchensauce  
Weissweinsrisotto & Gemüse  
oder  
Entrecôte am Stück gebraten, in Tranchen geschnitten  
Rotweinsauce, Safranrisotto & Gemüse**

\*\*\*

**Vermicelle Tiramisu**

**4-Gänge CHF 71.00**

**5-Gänge CHF 79.00**



## Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen	8.50
Gemischter Salat	11.50
Rauchlachs aus der Manufaktur „Dyhrberg“ mit Toast und Butter als Vorspeise 60 g	18.50
als Hauptgericht 120 g	28.00
Nüsslisalat Waldmeister Brotcroûtons, Zwiebeln, Pilze, Ei und Speckwürfeli	16.50
Entenleberterrine Salatbouquet, Portweingelee und Brioche	28.00

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe	9.50
Oxtail-Clair Gemüse und Fleischeinlage	11.50
Hummercrèmesuppe mit Einlage	14.50

## Fleischgerichte

vom Rind

**Filet Vasco** 180 g 59.00  
Pfeffersauce

**Entrecôte mit Kräuterkruste** 180 g 44.00  
an hausgemachter Café de Paris

**Stroganoff** 54.00\*  
an sämiger Senfsauce

vom Kalb

**Geschnetzeltes Zürcher Art** 40.00\*  
an cremiger Pilzrahmsauce

**Kreuzschnitzel an Hauspanade** 42.00  
Paniertes Schnitzel

**Cordonbleu** 42.00/kl. 37.00  
mit feiner Käse – Schinken - Füllung

**Leberli** 36.00\*  
in Butter gebraten, frische Gewürze aus dem Garten

vom Schwein

**Filet im Speckmantel** 38.00  
an Honig-Senfsauce

**Curry Geschnetzeltes** 28.00\*  
Früchtegarnitur

Wählen Sie ihre Beilage: Pommes frites, Nudeln, Rösti, Risotto, Reis  
Eine marktfrische Gemüsegarnitur begleitet jede Ihrer ausgewählten Speisen.

\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00



## Hausspezialitäten am Tisch Tranchiert oder Filetiert

**Châteaubriand** (erhältlich ab 2 Personen) 200 g p. Pers. pro Person 64.00  
Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse garnitur

Rindstatar mit Toast und Butter	
als Vorspeise 70 g	20.00
als Hauptgang 140 g	28.00
mit Cognac, Whisky oder Calvados	4.00

### **Ganze Seezunge**

Diesen kulinarischen Leckerbissen (aus Wildfang) gibt es bei uns jeweils ab Mittwoch, in Butter gebraten, mit Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln oder Reis



59.00



**Fisch - Leicht und Gesund - Vegetarisch**

Fisch- und Krustentier

**Egli gebacken** 35.00  
serviert mit Tartar Sauce

**ganze Forelle blau oder gebraten** 35.00  
serviert mit Tartar Sauce  
Zucht Steiner in Holderbank

**Seeteufel mit Riesencrevetten** 42.00  
an Safransauce, Lauchgemüse

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen marktfrisches Gemüse  
Salzkartoffeln oder Reis

Leicht und gesund

**Dorschrückenfilet** 30.00  
Gemüstreifen, Kokosrahmsauce

**Lachstranche** 40.00  
Gemüseteller, Sauerrahmdip

**Pouletbrust pochiert** 30.00  
auf jungem Gemüse mit Schnittlauch-Joghurtsauce

Vegetarische Gerichte

**Nudelgericht „Steiner“** 19.00\*  
aus Thaler Mehl mit Cherry Tomaten und Basilikum

**Gäng Massman (Vegan)** 27.50\*  
Gelbes Currygericht mit Kokosmilch, Gemüse  
Erdnusscreme und Kartoffeln, Thai Reis

**Reichhaltiger Gemüseteller** 26.00\*  
mit Kroketten

\*Diese Gerichte servieren wir Ihnen in kleinen Portionen -3.00