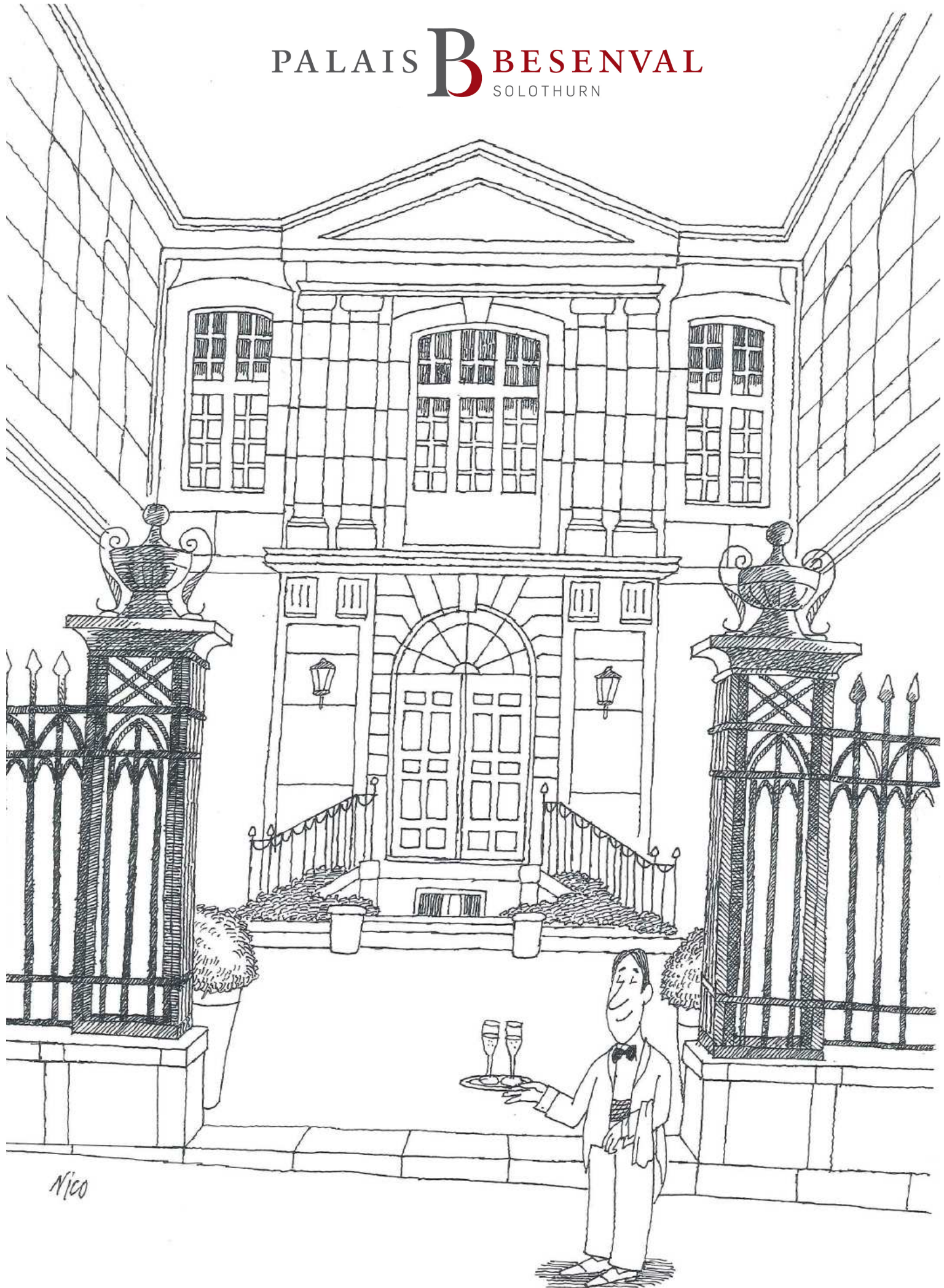


PALAIS **B** ESENVAL
SOLOTHURN



Nico

Lieber Gast!

Herzlich Willkommen im Restaurant Palais Besenval!

Gerne verwöhnt Sie unser Küchenchef Mike Dittmar und sein Team mit einer saisonalen, mediterranen Frischküche!

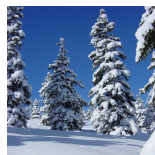
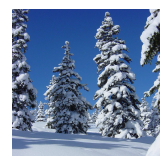
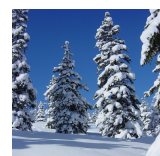
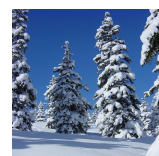
Geniessen Sie das barocke Ambiente und lassen Sie sich von der Aussicht auf unseren «Hausfluss» Aare verzaubern und inspirieren.

Das Restaurant Palais Besenval - Team wünscht Ihnen einen angenehmen und schönen Aufenthalt.

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:
We recommend the following aperitif:

Arneis Roero DOCG Le Madri Michele Chiarlo	10cl	6.50
Prosecco di Conegliano Valdobbiadene «Bolla» DOC brut Fratelli Bolla, Valdobbiadene	10cl	8.50
Moscato d'Asti DOCG CA'DU SINDIC Sergio Grimaldi	10cl	8.50
Champagner Laurent Perrier brut Maison Laurent Perrier	10cl	14.00

Alle Preise in CHF
und inklusive 8 % MwSt.



Der Chef empfiehlt
The chef suggest

**Nüsslisalat mit Hobelkäse
Baumnüssen und Bresaolastreifen**

Garden salad
with chipped cheese
walnuts and Bresaola stripes

**Knuspriges Entenbrüstchen
auf Holunderbeerensauce
mit gebackenen Polentakugeln
und Mandelbroccoli**

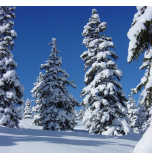
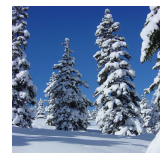
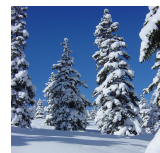
Crispy duckling breast
on elderberry sauce
with polenta balls
and broccoli with almonds

**Maroni - Schokoladentörtchen
an Hibiskusblüten - Coulis**

Chestnut - chocolate tartlet
with hibiscus flower sauce

56.00

Alle Preise in CHF
und inklusive 8 % MwSt.



Gala Menü
Gala menue

**Gebratene Gänseleberscheibe
an Balsamicohonig
mit Quittenragout
und lauwarmem hausgemachtem Brioche**

Sautéd goose - liver on balsam - honey
with quince chutney
and warm brioche

**Weisses Maronschaumsüppchen
mit gebackener Trüffelpraline**

White chestnut foam soup
with fried truffle praline

**Kalbsschnitzel an «Jus Nature»
mit Parmaschinken und «Gruyère vieux» gefüllt
auf Topinambur - Gemüse
und Tomaten - Kartoffelpüree**

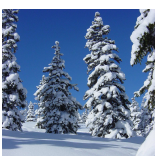
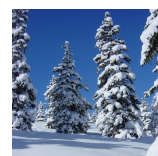
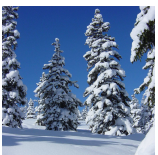
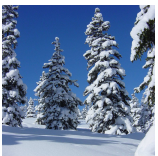
Veal escallop with gravy
stuffed with Parma ham and «Gruyère» cheese
on girasols
and tomato - potato puree

**Lebkuchen - Tiramisu
mit Vanilleschaum
und kandierten Früchten**

Ginger - bread - tiramisu
with vanilla foam
and candied fruits

78.00

Alle Preise in CHF
und inklusive 8 % MwSt.



Vorspeisen / starters

«Besenval Tapas»	3 Schälchen	12.00
Wählen Sie aus unserer Tapaskarte	6 Schälchen	20.00
Ihre Lieblingskombination	9 Schälchen	29.00

**Winterliche Salatvariation
mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Kalbsmilkenröschen
an Granatapfelvinaigrette** 20.50

Winter salads
with sautéed pilgrim mussels
calf's sweetbreads
and grenadine vinaigrette

**Mild geräucherter Rehschinken dünn aufgeschnitten
mit Rucola - Orangensalat und Parmesanspänen** 21.50

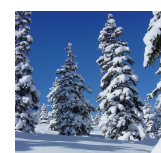
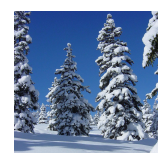
Thin sliced smoked venison ham
with garden rocket, oranges and parmesan

**Gebratene Gänseleberscheibe
an Balsamicohonig
mit Quittenragout
und lauwarmem hausgemachtem Brioche** 22.00

Sautéed goose - liver on balsam - honey
with quince chutney
and warm brioche

Rindscarpaccio kl 17.00 gr 21.50
**an Olivenöl - Limonendressing
mit saisonalen Blattsalaten
im Knusperkörbchen**

Beef carpaccio on olive oil - lime dressing
served with seasonal leaf salads in a crispy basket



Nüsslisalat kl 12.50 gr 18.50
mit Hobelkäse, Baumnüssen
und Bresaolastreifen

Garden salad
with chipped cheese
walnuts and Bresaola stripes

«Caesar's Salad» kl 10.50 gr 16.50
Eisbergsalat mit Speck, Croûtons
und Parmesandressing

«Caesar's Salad»
Iceberg salad with bacon, croutons
and parmesan dressing

Suppen / soups

Weisses Maronischaumsüppchen 14.00
mit gebackener Trüffelpraline

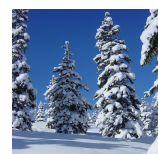
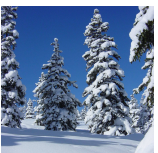
White chestnut foam soup
with fried truffle praline

Consommé vom Shiitake Pilz 12.50
mit Gemüseperlen, Flädli und Blattgold

Shiitake mushroom consommé
with vegetable pearls, pancake stripes
and gold leafs

Solothurner Wysüpli 11.00

Wine soup «Solothurn style»



Hauptgerichte Vegetarisch / Vegetarian dishes

**Hausgemachte Trüffel - Steinpilzravioli
an Petersilien - Portweinschaum** kl 19.50 gr 26.50

Home - made raviolis
stuffed with truffles and boletus mushrooms
on parsley - port wine foam

**Sautierte Kartoffel Gnocchi
mit gebratenen Austernpilzen
an Rahmwirsing** kl 17.50 gr 23.50

Sautéed potato gnocchi
with oyster mushrooms and
and Savoy cabbage with cream

**«Carnaroli» Risotto
mit Randen und altem Balsamico** kl 16.50 gr 22.50

«Carnaroli» risotto
with beetroots and old balsam vinegar

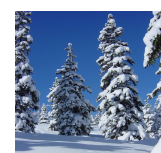
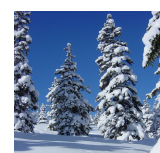
**Gratinierte «Spätzli»
mit Maroni und Feigenrahmsauce
gratiniert mit Schweizer Bergkäse** kl 17.50 gr 24.50

Gratinated «spätzle»
with chestnuts and fig cream sauce
gratinated with Swiss mountain cheese

Hauptgericht Pasta / Pasta dish

**Hirschravioli im Preiselbeerteig
an «Philadelphia» Schaum und Wildjus** kl 18.50 gr 25.50

Deer raviolis in the mountain cranberry dough
with «Philadelphia» foam and game gravy



Hauptgerichte Fisch / Main courses fish

**Gebratener Kalmar gefüllt mit Garnelentatar
auf Zucchini - Peperonimosaik
und «Venere» Reis** 36.00

Sautéd calamaro stuffed with shrimp tatar
on zucchinis and sweet peppers
with «Venere» rice

**Gebratene Eglifilets «Meunière»
auf Safran - Schwarzwurzeln
mit schwarzen Oliven und Salzkartoffeln** 32.00

Sautéd fillets of perch «meunière»
on girasols with saffron
with black olives an boiled potatoes

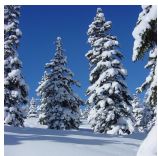
Hauptgerichte Fleisch / Main courses meat

**Grilliertes Rindsfilet
mit Kräuter - Peperonikruste
auf Berglinsen
mit gefüllten Raclettekartoffeln im Speckmantel** 52.00

Grilled beef fillet
with herb - sweet pepper crust
on lentils with stuffed raclette - potatoes in a bacon coat

**Kalbsschnitzel an «Jus Nature»
mit Parmaschinken und «Gruyère vieux» gefüllt
auf Topinambur - Gemüse
und Tomaten - Kartoffelpüree** 42.50

Veal escallop with gravy
stuffed with Parma ham and «Gruyère» cheese
served on girasols
and tomato - potato puree



**Knuspriges Entenbrüstchen
auf Holunderbeerensauce
mit gebackenen Polentakugeln
und Mandelbroccoli** 34.50

Crispy duckling breast on elderberry sauce
with polenta balls
and broccoli with almonds

**Perlhuhnbrüstchen
auf Risotto mit Rotweinschalotten
und kleiner Gemüse garnitur** 34.50

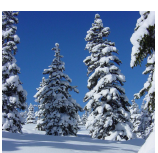
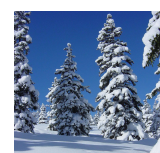
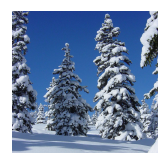
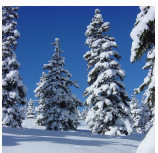
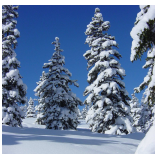
Sautéed guinea fowl
on risotto with red wine shallots
and small vegetable garnish

**Wildschweintrücker tranchiert
auf Rosenkohllaub mit Austernpilzen
an weisser Pfeffersauce und Kartoffelgratin** 38.50

Wild boar saddle
on Brussels sprout leafs
with white pepper sauce and potato gratin

**Schweinsfiletmedaillons
an Balsamico - Traubenjus
mit Türrchen aus «Macaire» Kartoffeln
und Rahmwirsing** 36.50

Pork fillet medallions
on balm vinegar sauce with grapes
and «Macaire» potatoes with Savoy cabbage



Desserts / Desserts

**Hausgemachtes Tobleroneparfait
an Cranberry - Kompott** 15.50

Homemade «Toblerone» chocolate parfait
with stewed cranberries

**Lebkuchen Tiramisu
mit Vanilleschaum
und kandierten Früchten** 16.50

Ginger - bread - tiramisu
with vanilla foam
and candied fruits

**Maroni - Schokoladentörtchen
an Hibiskusblüten - Coulis** 14.50

Chestnut - chocolate tartlet
with hibiscus flower sauce

**Zimt «Crème Brûlée»
mit Zwetschgen und Baumnusskrokant** 16.00

Cinnamon «Crème Brûlée»
with plums and walnut praline

Tagesdessert «Palais Besenval» 10.00

Dessert of the day «Palais Besenval»

