



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkestholz.ch

---

## MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING 2024

### Liebe Gäste

Besten Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb. Sie können versichert sein, dass wir alles unternehmen werden, damit Ihr Bankett oder Fest zum Erfolg wird.

In dieser Dokumentation finden Sie eine Auswahl an einzelnen kombinierbaren Gerichten in verschiedenen Preislagen. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein Menu nach Ihrer Preisvorstellung und Ihrem speziellen Wunsch zusammen. Gerne nehmen wir uns Zeit, Sie dabei zu beraten.

Damit wir Ihnen einen ruhigen und gepflegten Service bieten können, bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen.

Blumendekoration wird gegen Verrechnung von uns organisiert oder Sie bringen Ihre eigene spezielle Dekoration mit.

Alle Preise sind **inklusive Service und Mehrwertsteuer**. Allfällige Preisänderungen bleiben vorbehalten.

- **Räumlichkeiten für Bankette bis 80 Personen**
- **Sitzungs-, Konferenz -und Tagungsräume mit Wireless Lan**
- **Flip-Chart, Proki, Leinwand und Grossbildfernseher**
- **Marktfrische, kreative Küche, 14 Punkte Gault&Millau**
- **Grosses Angebot von Weinen aus der ganzen Welt und edlen Spirituosen**
- **Fumoire mit gepflegtem Cigarrensortiment**
- **Zentral gelegen, 3 Minuten von der Autobahnausfahrt Oensingen  
30 Minuten nach Bern, Basel oder Luzern, 45 Minuten nach Zürich**
- **schöne und ruhige Sonnenterrasse, Kinderspielplatz**



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkesteholz.ch

---

## APERERO

### **einfach**

Pommes-Chips, Nüssli, Blätterteigstangen 2.50

### **mittel**

Schnittlauch-Käse-Brötli, Oliven, Parmesan 4.50

gefülltes Blätterteiggebäck 5.00

### **leicht, erfrischend**

Gemüse-Crudités mit Dippsaucen, Melonenkaltschale mit Minze 6.50

### **Canapés**

mit Rauchlachs, Rindfleischtatar und Kräuterfrischkäse mit Tomaten 8.50

### **Laugen-Fingerbaquettes**

mit verschiedenen Füllungen: Rohschinken, Käse, Bündnerfleisch 7.00

### **mediterran**

Oliven, Tomatenbruscette, Kirschentomaten-Mozzarella-Sticks,  
Gazpacho im Glas, Grissini mit Rohschinken 8.50

### **asia**

Mini-Frühlingsrollen, Poulet-Satayspiessli, Krevetten im Knuspermantel  
Wasabi Erdnüsse 9.50

### **gourmet**

Auberginen-Tatar mit Jakobsmuschel, Krevettencocktail mit Avocados,  
Entenleber auf Brioche 18.00



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkesteholz.ch

---

## MENÜVORSCHLÄGE FRÜHLING 2024

### *SALAT KREATIONEN*

Bunter Frühlingsalat verschiedene Blattsalate an Hausdressing	8.50
Gemischter Salat 4 verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat an Hausdressing	14.00
Frühlingsalat mit grünen Spargelspitzen Champignons und Bärlauch	16.00
Ceasarsalat Knackiger Lattichsalat mit Parmesansplitter und der klassischen Ceasarsauce mit Speckstreifen und Brotcroutons	14.00
mit Pouletbruststreifen und Brotcroutons	17.50

### *KALTE VORSPEISEN*

Yellow Fin Tuna Im Sesam kurz gebraten mit rassicem Papaya Salat	25.00
Krevettencocktail mit Avocados und Cocktailsauce	22.—
Hausmarinierter Graved-Lachs, auf grünem Spargelsalat mit Tomatenwürfeli und Dill-Senfsauce	24.00
Grüner Spargelsalat mit Bärlauch und gebratenen Riesenkrevetten	25.00



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkesteholz.ch

---

### WARMER VORSPEISEN

Gambas al ajilo Krevetten im Olivenöl mit Knoblauch (rassig)		19.50
Hausgemachtes Riccota- Ravioli	mit Salbeibutter mit Morcheln	18.— 22.—
Hausgemachte Casarecce Teigwaren mit Sugo die Salsiccia Piccante	als Hauptgang	18.00 26.00
Weisse oder Grüne Spargeln mit Bärlauch-Hollandaise und gebratenes Zanderfilet (oder Serrano Rohschinken)		28.—

### AUS DEM SUPPENTOPF

Spargelcremesuppe mit viel Einlage und Bärlauchhaube		13.00
Solothurner Weinschaumsüppchen mit Schnittlauch		11.00
Frische Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry		13.00
Orangen-Rüebli-suppe mit einem Hauch Ingwer parfümiert		12.00
Ingwer-Kurkumasuppe mit Krevette am Zitronengrasstengel		14.—

### FISCHKREATIONEN

	als Vorspeise	Hauptgericht
Frisches Zanderfilet im Butter gebraten serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	24.00	39.00
St. Petersfisch-Filet mit Thymiankruste präsentiert auf Fenchel-beurre blanc und Reis	22.00	36.00
Lachsfilet im Ofen sanft gegart Kräuterhollandaise, Spargeln und Reis	28.—	46.—



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkesteholz.ch

---

### HAUPTGÄNGE

Piccata "Milanese"	vom Schwein oder Poulet	26.—
Weissweinsrisotto	vom Kalb	42.—
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art"		36.—
Tagliatelle	oder Beilage nach Absprache	
Saftiger Kalbsbraten mit Rosmarinjus		36.—
Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin	oder Beilage nach Absprache	
Rindschmorbraten "Burgunder Art"		32.—
Kartoffelstock	oder Beilage nach Absprache	
Original thailändisches Panang Curry		32.—
mit Pouletbruststreifen und Basmatireis		
Saftiges Maispouletbrüstli mit Kräuter-Tomatenjus		32.—
mit Limonenrisotto und Frühlingsgemüse		
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei		42.—
Weissweinsrisotto		
Swiss prime "Rolls Royce Braten"		36.—
vom Schweinskarree, Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	
Rinds-Tafelspitz am Stück Rosa gebraten		42.—
Chimichurri Sauce, Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	
Entrecôte "Château"		49.—
Sauce Bearnaise, Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	
Zartes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce		52.—
Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	
Rindsfilet am Stück sanft gegart		54.00
Rosa Pfeffersauce, Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	



Fam. Marco und Hanna Meier / Eintracht Restaurant + Catering / 4703 Kestenholz  
062 393 24 63 / eintrachtkestholz.ch

---

### DESSERT-KREATIONEN

Hausgemachte Cremeschnitte		8.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Kaffee-Topping		8.50
Frische Erdbeeren mit Vanilleglace und Schlagrahm		12.00
Hausgemachtes Mangoparfait garniert mit exotischen Früchten		14.00
Kleiner, frisch gerührter Eiskaffee serviert im Champagnerglas		6.50
Ananascarpaccio mit Granatapfel und Mangosorbet		13.00
Schokoladen-Pralinenkuchen mit Orangenfilets und Passionsfruchtsorbet		15.00
Dessertvariation "Eintracht"	(klein, 3 versch. Süßspeisen)	16.00
	(gross, 5 versch. Süßspeisen)	22.00