



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

---

## MENÜVORSCHLÄGE SOMMER 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 SOMMER 2023

### *SALAT KREATIONEN*

Bunter Sommer verschiedene Blattsalate an Hausdressing	8.50
Gemischter Salat 4 verschiedene Gemüsesalate und Blattsalat an Hausdressing	14.00
Salat von Rucola, Tomaten, Parmesan und Mozzarellakugeln an Balsamicovinaigrette	15.50
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und frischem Basilikum	16.00
Summertime-Salat Eisbergsalat mit Melone, Tomaten und Mozzarella an Balsamico und Olivenenöl	16.00
Ceasarsalat Knackiger Lattichsalat mit Parmesansplitter und der klassischen Ceasarsauce mit Speckstreifen und Brotcroutons	14.00
mit Pouletbruststreifen und Brotcroutons	18.00

### *KALTE VORSPEISEN*

Cavaillon Melone mit Bündner Rohschinken	16.00
Krevettencocktail mit Avocados und Cocktailsauce	22.00
Hausmarinierter Graved-Lachs mit Dill-Senfauce und Toast, kleines Salatbouquet	22.00
Rindsfilet-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und kaltgepresstem Olivenöl	26.00
Tomatencarpaccio mit gebratenen Riesenkrevetten Rucola und Olivencrostini	26.00



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

### WARMES VORSPEISEN

Gambas al ajilo Krevetten im Olivenöl mit Knoblauch (rassig)		19.50
Frisches Ricotta- Ravioli	mit Salbeibutter	18.00
	mit Eierschwämmli	22.00
Krevettenspiessli mit Tomatenvinaigrette serviert mit Salatbouquet		22.00
Hausgemachte Nudeln mit Artischocken, getrockneten Tomaten und Oliven		18.00
Hausgemachte Casarecce Teigwaren mit "Sugo di salsiccia piccante"	als Hauptgang	18.00 26.00

### AUS DEM SUPPENTOPF

Solothurner Weinschaumsüppchen mit Schnittlauch		11.00
Gazpacho Andaluse kalte Spanische Gemüsesuppe		12.50
Melonenkaltschale mit frischer Minze		11.00
Frische Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen und Sherry		13.00
Ingwer-Kurkumasuppe mit Krevette am Zitronengrasstengel		15.00

### 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 mit mediterranem Gemüse und Reis	24.00	39.00



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

---

### HAUPTGÄNGE

Vitello tonnato kalter Kalbsbraten mit Thonsauce		28.00
Kalter Roastbeefsteller serviert mit verschiedenen Salaten		35.00
Piccata "Milanese"	vom Schwein oder Poulet	26.00
Weissweinrisotto	vom Kalb	42.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" Tagliatelle	oder Beilage nach Absprache	38.00
Saftiger Kalbsbraten mit Rosmarinjus Sommergemüse, neue Bratkartoffeln	oder Beilage nach Absprache	36.00
Saftiges Maispouletbrüstli mit Kräuter-Tomatenjus mit Limonenrisotto und Sommergemüse		32.00
Swiss prime "Rolls Royce Braten" vom Schweinskarree, Sommergemüse	Beilage nach Absprache	36.00
Kalbs-Saltimbocca mit Rohschinken und Salbei Weissweinrisotto		42.—
Rinds-Tafelspitz am Stück Rosa gebraten Chimichurri Sauce, Frühlingsgemüse	Beilage nach Absprache	42.—
Entrecôte "Château" Sauce Bearnaise, Sommergemüse	Beilage nach Absprache	49.00
Zartes Kalbssteak mit frischen Eierschwämmli Sommergemüse	Beilage nach Absprache	52.00
Rindsfilet am Stück sanft gegart Rosa Pfeffersauce, Sommergemüse	Beilagen nach Absprache	54.00
<b>Fitnesssteller mit Melone und:</b>		
	- Pouletbrust	27.—
	- Schweinssteak	27.—
	- Fischknusperli	26.—
	- Riesenkrevetten	36.—
	- gebratenes Zanderfilet	35.—



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

---

### DESSERT-KREATIONEN

Hausgemachte Cremeschnitte garniert		8.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm und Kaffee-Topping		8.50
Panna Cotta mit frischen Beeren		12.50
Hausgemachtes Aprikosenparfait serviert mit Aprikosenkompott und Schlagrahm		14.00
Kleiner, frisch gerührter Eiskaffee serviert im Champagnerglas		6.50
Schokoladenmousse mit Schlagrahm und Früchten garniert		14.00
Dessertvariation "Eintracht"	(klein, 3 versch. Süßspeisen)	16.00
	(gross, 5 versch. Süßspeisen)	22.00