



HERZLICH WILLKOMMEN IM LE BESENVAL

Es ist uns eine grosse Freude, Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen.
Schön, dass Sie da sind.

Im Le Besenval steht der bewusste Genuss im Mittelpunkt. Unsere Küche ist ehrlich, saisonal und getragen von einer tiefen Wertschätzung gegenüber den Produkten, den Menschen, die sie herstellen, und der Natur, die uns all das schenkt.

Unsere Speisekarte ist bewusst klein gehalten, nicht aus Beschränkung, sondern aus Überzeugung. Denn Qualität beginnt für uns bei der Auswahl der Zutaten und vollendet sich in der Sorgfalt der Zubereitung. Hinter jedem Produkt steht ein Gesicht, oft eine Geschichte, manchmal sogar ein ganzes Leben.

Wo immer möglich, arbeiten wir mit regionalen und lokalen Partnern zusammen. Wenn das nicht möglich ist, achten wir auf artgerechte Tierhaltung, faire Arbeitsbedingungen und nachhaltige Produktionsweisen. Wir tragen diese Verantwortung mit Überzeugung gegenüber der Natur, den Menschen und Ihnen, unseren Gästen.

Ein Teil unserer Zutaten stammt zudem aus eigener Hand: Innerhalb der Besenval-Familie fischen und jagen wir selbst – stets mit Respekt vor Tier und Umwelt. Was daraus entsteht, möchten wir Ihnen mit Freude weitergeben.

Nehmen Sie sich Zeit, lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie den Moment. Wir sind mit ganzem Herzen für Sie da.

Ihre Le Besenval-Familie

VORSPEISEN

Nüsslisalat an Hausdressing mit Croûtons	14.00
mit gebratenem Speck und Ei	16.00
Süsskartoffelcremesuppe mit Orange und Entenpraline	18.00
Gebeizter Lostallo Lachs an Brunnenkresse Creme	21.00
Handgeschnittenes Rindstatar	
Senfkaviar, eingelegtes Gemüse, gebeiztes Eigelb, Toast und Butter	28.00 38.00
Randen-Carpaccio	
mit Ziegenkäsecreme und Honig-Vinaigrette und Baumnüsse	19.00

KLASSIKER

Solothurner Weissweinsuppe	
mit Gemüse Julienne und Knusper-Flûtes	15.00
Buechibärger Hirschterrine	
mit Brioche von der Feinbäckerei Studer	28.00
Foie Gras au Torchon	35.00
Chutney, Brioche von der Feinbäckerei Studer	

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Rossini mit gebratener Entenleber Trüffeljus, Karoffelmousseline und geschmorte Rüebli	58.00
Coq au Vin «Le Besenval» Champignons, Perlzwiebeln und Wurzelgemüsepurée	38.00
Filet vom Napfsäuli im Speckmantel, Cognac Rahmsauce, Nüdeli und Bohnen	48.00
Tagesfisch Auf Champagnerkraut mit Safran-Kartoffel-Mille-Feuille	Tagespreis
Cremige Kürbisgnocchi Honig Ziegenkäse und gebratene Waldpilze	38.00
Pochiertes Ei, Karoffelmousseline, Trüffel Velouté und Spinat	28.00

KLASSIKER

Chateaubriand für zwei Personen Sauce Béarnaise, glaciertes Wintergemüse, Pommes Allumettes oder Kartoffelmousseline	Pro Person 64.00
--	------------------

Sollten Sie noch mehr vom wunderbaren Brot von der Feinbäckerei Studer wünschen, so erlauben wir uns pro Stück 3.00 Franken zu verrechnen.

DESSERTS

Mousse au Chocolat Orangenvariation	16.00
--	-------

Apfelstreuselkuchen mit Vanilleglace	14.00
---	-------

Solothurner Törtli saisonale Frucht	16.00
--	-------

Karamellierter Tomme von der Jumi Molkerei Trüffelhonig und Früchtebrot	15.00
--	-------

KLASSIKER

Pavlova mit Zwetschgenmousse, Rotweinzwetschge und Honig-Sauerrahm-Glace	14.00
---	-------

DEKLARATION

Tatarfleisch: Schweiz

Rindsfilet: Australien

Foie Gras: Ungarn

Coq au Vin: Frankreich

Speck: Schweiz

Napfschweinsfilet: Napfgebiet Schweiz

Ente: Frankreich

Wild: Buechibärg (Schweiz)

Kalbfleisch: Schweiz

Alpenlachs: Lostallo Graubünden (Schweiz)

Abendfisch: Nach Fanggebiet und Angebot, Auskunft auf Anfrage

LIEFERANTEN

Metzgerei Spahni AG, Zollikofen

FleischGenuss AG, Aegerten

G. Bianchi AG

Dyhrberg AG

Pistor

Merat

Jumi AG

Rudolf's Freilandeier, Selzach

Buechibärger Feinkost (Paul Misteli)

Eggenschwiler TK Produkte

Feinbäckerei Studer

Forster Gemüse

**Für Informationen zu Allergenen in unseren Produkten und Gerichten,
wenden Sie sich an unser Service-Team.**