



KOHLMANNNS

essen und trinken

Herzlich willkommen

Unsere Frühlingspezialitäten

Knackfrische Frühlingsalate

- ✓ **Hausgemachter Kartoffelsalat** 8.50
- ✓ **KOHLMANNNS Blattsalat**
verfeinert mit gerösteten Kernen und KOHLMANNNS Hausdressing 8.50
- Nüsslisalat mit KOHLMANNNS Hausdressing, Ei, knusprigen Laugencroûtons und Trauben** 16.50
- mit knusprigem Schwarzwälder Rohschinken 24.50
- mit gezupftem Lachs 25.50
- ✓ **Bunter Saisonsalat**
aus frischen Blattsalaten, marinierten Gurken, Karotten, Rucola und Scharfmacher-Käse
garniert mit knusprigen Röstzwiebeln und Laugencroûtons 14.50

Frech-bürgerliche Frühlingsgerichte

- ✓ **Spargelcremesuppe**
verfeinert mit Schlagrahm und Laugencroûtons 8.50
- KOHLMANNNS Rösti**
mit Raclettekäse, Gewürzspeck aus der Region und Frühlingszwiebeln 24.50
- mit geräuchertem Lachs, Blattspinat und Weissweinsauce 29.50
- ✓ mit Elsässer Münsterkäse, Birnen und Honig-Haselnüssen 24.50
- Gebratene Bauernbratwurst**
mit goldbraun gebratener Rösti, gebratenem grünem Spargel und Zwiebelsauce 28.50
- Gebratenes Saiblingsfilet**
mit Stampfkartoffeln, gebratenem grünem Spargel und einem Weissweinschaum 39.50

KOHLMANNS Feuerkuchen aus dem Holzofen

Als idealer Begleiter zum Apéro, zum Teilen oder als leichte Hauptmahlzeit.
Mit Weizenteig und Sauerrahm.

Der Klassiker mit Gewürzspeck vom Witzwiler Freilandsäuli und Zwiebeln	20.50
✓ Für Pilzliebhaber mit Pilzcassolette, Waldpilzen, grünem Spargel und Rotkabis	21.50
Die pikante Variante mit scharfer Paprikawurst, Champignons und frischem Rucola	22.50
✓ Aus dem Münstertal mit Elsässer Münsterkäse und Birnenschnitzen	24.50
Nach Köhlerart mit Kartoffelspänen, Zwiebeln und Schwarzwälder Rohschinken	23.50
Der Überflieger mit Pouletbruststückchen, Brokkoli, Preiselbeeren und Mandeln.....	23.50
Für stille Geniesser mit Bio-Rindsgehacktem und Apfelchutney.....	24.50
Nach Basler Art mit Rauchlachs, Spinat und Meerrettich-Sauerrahm	24.50
Der Überraschende mit einer Prise Abenteuer	23.50

Ideen vor dem Hauptgang

Kombinieren Sie nach Lust und Laune.

2er-Kombination	14.50
3er-Kombination	19.50
5er-Kombination	25.50

- Cocktail aus kleinen Flusskrebse mit frischen Trauben und Röstzwiebeln
- Tatar aus geräuchertem Lachs mit Meerrettich-Sauerrahm und Rotkabis
- ✓** - Veganes Tatar mit Nüsslisalat und Laugencroûtons
- KOHLMANNS Rindstatar mit Nüsslisalat und Honig-Haselnüssen
- Ochsenrillette mit Scharfmacher-Käse und Blätterteig-Flûte
- Gebratene Bauernbratwurst mit Stampfkartoffeln und Rotweinsauce
- Gezupfter Lachs auf warmen Stampfkartoffeln und gebackenen Kapern
- KOHLMANNS saisonale Terrine

Getreidespeisen

Überraschend regional und heiss geliebt.

Hörnli & Gehacktes	Vorspeise / Hauptgang
mit Gehacktem vom Schweizer Bio-Rind, Apfelkompott und Scharfmacher-Käse vom Passwang	18.50 / 27.50
✓ Hörnli & Gehacktes vegetarisch	
mit Apfelkompott und Scharfmacher-Käse vom Passwang	15.50 / 24.50
KOHLMANNS Nudelaufauf	
verfeinert mit Schweizer Bio-Rindfleisch	28.50
Äplermagronen	
mit Gewürzspeck vom Schweizer Freilandsäuli, Raclettekäse und frischem Schnittlauch	27.50
✓ Vegetarische Variante ohne Speck	24.50
✓ Weissweinsrisotto	
mit getrockneten Tomaten, Haselnüssen, Rucola und Scharfmacher-Käse vom Passwang	29.50

Frech-bürgerliche Hauptgerichte

Präsentiert nach KOHLMANNS Art.

Schweizer Pouletbrüstli gefüllt	
mit Frischkäse und Kräutern, serviert mit Rotweinsauce und Tomaten-Risotto	29.50
Knuspriges KOHLMANNS Cordon bleu vom Schwein	
gefüllt mit Schwarzwälder Rohschinken, Raclettekäse und Röstzwiebeln. Dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln	39.50
KOHLMANNS dicke Rippe	
vom Nordwestschweizer Freilandrind, serviert mit Kräuterpolenta und Rotweinsauce	43.50
Kalbsschnitzel (180 g) à la KOHLMANNS	
in Brösel paniert und in Butter gebraten, serviert mit hausgemachtem warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	45.50
Zartes Schweizer Rindsfilet (200 g) aus dem Ofen	
in Begleitung von KOHLMANNS Kräuterbutter und Kartoffelgratin	49.50
Rindstatar (200 g)	
Nach KOHLMANNS Art abgeschmeckt, serviert mit ofenfrischem Brot	38.50
Rindstatar (400 g)	
Nach KOHLMANNS Art abgeschmeckt, serviert mit ofenfrischem Brot	75.00
✓ KOHLMANNS veganes Tatar	
nach Hausrezept mit veganem Brot	24.50
Wählen Sie bitte eine unserer saisonalen Gemüsebeilagen:	
KOHLMANNS gebratener grüner Spargel	5.50
KOHLMANNS geschmorte Spitzpaprika	5.50

Wirklich süsse Süssspeisen

Himmlische Leckereien unter dem Motto: Man gönnt sich ja sonst nichts!

KOHLMANNNS Käsekuchen	6.50
Frischer Rhabarber auf einem Blätterteigkissen direkt aus dem Ofen serviert mit Vanilleglace.....	10.50
Tarte Tatin nach KOHLMANNNS Spezialrezept Hausgemachter gestürzter Apfelkuchen, warm serviert mit kühlender Meringueglace	14.50
Der süsse Feuerkuchen mit Apfelmus, Apfelschnitzen und Zimt.....	14.50
Regionale Glace und Sorbet von «Kalte Lust» aus Olten	
Glace (pro Kugel) Schokolade, Vanille, Meringue, Joghurt.....	3.50
Sorbet (pro Kugel) Zitrone, Grüner Apfel.....	3.50
Schlagrahm	1.50

Wenn Sie zwischen 14.00 Uhr und 18.00 Uhr eine unserer leckeren Süssspeisen bestellen, erhalten Sie einen Kaffee oder Espresso für nur CHF 2.50 dazu!