



KOHLMANNS

e s s e n u n d t r i n k e n

Herzlich willkommen

Unsere Winterspezialitäten

Knusprige Feuerkuchen

Der Wilde

mit Kartoffelspänen, Federkohl, geräuchertem Hirschrohschinken und Honig-Baumnüssen 23.50

✓ Für Pilzliebhaber

mit Pilzcassolette, Waldpilzen, Wirsing und Rotkabis..... 21.50

Winterliche knackfrische Salate

✓ **Nüsslisalat mit KOHLMANN'S Hausdressing, Ei, knusprigen Laugencroûtons und Trauben**..... 16.50

mit knusprigem Hirschrohschinken 24.50

mit gezupftem Lachs..... 25.50

Winterliche Kartoffelspeisen

KOHLMANNS Rösti

mit Raclettekäse, Gewürzspeck aus der Region und Zwiebeln 24.50

mit geräuchertem Lachs, Blattspinat und Weissweinsauce 29.50

✓ mit Elsässer Münsterkäse, Birnen und Honig-Baumnüssen..... 24.50

✓ mit Ziegenkäse, süss-saurem Kürbis und Röstzwiebeln..... 26.50

Frech-bürgerliche Wintergerichte

Zarter Hirschpfeffer (300 g)

garniert mit Speck, Silberzwiebeln und Laugencroûtons.

Serviert mit gebratenen Eierspätzli, Rotkraut und glasierten Marroni..... 32.50

Knuspriges KOHLMANN'S Cordon bleu vom Schwein

gefüllt mit geräuchertem Hirschrohschinken, Raclettekäse und Röstzwiebeln.

Dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln..... 38.50

Gebratene Wildsauwurst

mit einer Zwiebelsauce und Stampfkartoffeln..... 28.50

Kleiner Wintergenuss für vorab oder zwischendurch

✓ **Pastinakencremesuppe**
verfeinert mit Schlagrahm und Laugencroûtons..... 8.50

✓ **Kürbiscremesuppe**
verfeinert mit Schlagrahm und Kürbiskernöl 8.50

Der süsse Feuerkuchen

mit Apfelmus, Apfelchutney und Zimt 14.50

KOHLMANNS Feuerkuchen

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

Der Klassiker

mit Gewürzspeck aus der Region und Zwiebeln..... 20.50

✓ Aus dem Münstertal

mit Elsässer Münsterkäse und Birnenschnitzen..... 24.50

Nach Köhlerart

mit Kartoffelspänen, Zwiebeln und Hirschrohschinken..... 23.50

Die pikante Variante

mit scharfer Paprikawurst, Champignons und süss-saurem Kürbis..... 22.50

Der Überflieger

mit Pouletbruststückchen, Federkohl, Preiselbeeren und gerösteten 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

Knackige und sündhaft leckere Salate

Als Vor- oder Hauptspeise oder ideal zum Feuerkuchen.

Basler Wurst-Käse-Salat mit KOHLMANNS knusprigem Café-de-Paris-Butter-Brötchen

aus «Klöpfer», Scharfmacher-Käse vom Passwang, Cornichons und roten Zwiebeln.

Garniert mit Kirschtomaten und gekochtem Ei..... 21.50

Ohne Baselbieter Scharfmacher-Käse..... 20.50

✓ Hausgemachter Kartoffelsalat..... 8.50

✓ KOHLMANNS Blattsalat

verfeinert mit gerösteten Kernen und KOHLMANNS Hausdressing..... 8.50

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 Honig-Baumnüssen

– Tatar aus geräuchertem Lachs mit Meerrettich-Sauerrahm und Rotkabis

– KOHLMANNS Rindstatar mit Nüsslisalat und Honig-Baumnüssen

– Ochsenrillette mit Sbrinz und Blätterteig-Flüte




– Gebratene Baselbieter Wildsauwurst mit Stampfkartoffeln und Rotweinsauce

– Gezupfter Lachs auf warmen Stampfkartoffeln und gebackenen Kapern

– KOHLMANNS Terrine vom Schweizer Reh

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 Nudelauflauf	
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 Waldpilzen, Rucola und Scharfmacher-Käse vom Passwang.....	29.50

Frech-bürgerliche Hauptgerichte

Präsentiert nach KOHLMANNS Art.

Schweizer Pouletbrüstli (150 g) gefüllt	
mit Frischkäse und getrockneten Tomaten, serviert mit goldbraun gebratener Rösti, frischem Kräutersalat und Jus.....	29.50
Gebratener Zander (160 g)	
mit Weissweinsrisotto, Wirsing und Beurre-blanc-Sauce.....	39.50
Zartes Schweizer Rindsfilet (200 g) aus dem Ofen	
in Begleitung von KOHLMANNS Kräuterbutter und Kartoffelgratin.....	49.50
Kalbsschnitzel (180 g) à la KOHLMANNS	
in Brösel paniert und in Butter gebraten, serviert mit hausgemachtem warmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren.....	45.50
KOHLMANNS dicke Rippe (500 g)	
aus Nordwestschweizer Freilandrind, mit Kräuterpolenta und Jus.....	43.50
Wählen Sie bitte eine unserer saisonalen Gemüsebeilagen:	
 KOHLMANNS Rahmwirsing.....	5.50
 KOHLMANNS Rotkraut mit Marroni.....	5.50

KOHLMANNS Spezial

Für zwischendurch, spätabends oder einfach für e Gluscht.

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
Dazu empfehlen wir Ihnen einen Grappa, Portwein oder Whiskey. Fragen Sie Ihre Gastgeber.....	ab 6.00

Wirklich süsse Süssspeisen

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

Hausgemachter KOHLMANNS Käsekuchen	5.50
Garniertes Magenbrot-Parfait	8.50
Frische Zwetschgen auf Blätterteigkissen direkt aus dem Holzofen serviert mit Vanilleglace.....	8.50
Der süsse Feuerkuchen mit Apfelmus, Apfelschnitzen und Zimt.....	14.50
Tarte Tatin nach KOHLMANNS Spezialrezept Hausgemachter gestürzter Apfelkuchen, warm serviert mit kühlender Joghurtglace.....	14.50
Regionale Glace und Sorbet von «Kalte Lust» aus Olten	
Glace Meringue, Vanille, Joghurt, Schokolade	3.50
Sorbet Zwetschgen, Trauben, Zitrone.....	3.50
Portion 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!