



GOODIDEA

JEDEN DONNERSTAG ABEND

Alle Gerichte werden in kleineren Portionen serviert
und sind nach Lust & Laune individuell wählbar
für den normalen Hunger empfehlen wir 3-4 Gänge
die Preise verstehen sich pro Person

3 GÄNGE Fr. 42.-

4 GÄNGE Fr. 51.-

5 GÄNGE Fr. 59.-

6 GÄNGE Fr. 68.-

Reservationen unter Tel: 062 212 32 96
www.altemuehle-olten.ch info@altemuehle-olten.ch



GENUSS IST JEDE SÜNDE WERT

Kunterbunter Gaumenschmaus

Für den kleinen Hunger
Für den grossen Hunger
Für die süssen Gelüste
Für die währschaften Gerichte
Für die Kalorienbewussten
Für die Schlemmermäuler
Für die kleinen Freuden
Für die grossen Momente
Für das kleine Budget
Für's gepolsterte Portemonnaie

CLASSIC CORDONBLEU das Traditionelle
mit Gruyere & Schinken, dazu Pommes und Gemüse

SPARGELSÜPPLI Frühlingsgruss aus der Küche

EISKAFFEE mit eme Schuss Kafi und Rahm

VEGI SPARGEL TOAST Spargelragôut an Kräuterrahmsauce

AUBEGINBÄLLCHEN mit Crème fraiche & Sweet Frites

FÜÜRWEHR-TELLER Wurst-Käsesalat mit Pommes-Frites

CRÈATION HUGO Limonensorbet

mit Holundersirup und Prosecco

BÄRLAUCH FRÜHLINGSSÜPPLI aus hiesigen Wäldern

POULETBRUST MARY CH mit Kräuterbutter

Duo von Spargeln und Risotto

HAUSGEMACHTES DESSERT vom Küchenchef

täglich wechselndes Angebot

GNOCCHI HAUSGEMACHT an Nussrahmsauce

mit mildem Gorgonzola

WARMER SCHOKOKUCHEN mit Vanilleeis

Schokosauce und Rahm

SCHNIPO HAPPYDAY das Beliebte mit Frites

ZWETSCHGEN SORBET mit Güg's Vieille Prune

SALAT PRIMAVERA mit Spargeln

und Kalbsleberstreifen

BEEFSTEAK TARTAR mit Toast & Butter

WARME ROTWEIN BIRNE gefüllt mit Rocquefort

dazu Vanilleeis und Schokosauce

GEMISCHTER SALAT Salat Schüssel an Hausdressing

BÄRLAUCH SPAGHETTI aus hiesigen Wäldern

LACHSSTEAK mit Spargeln

Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

COUPE ROMANOFF Erdbeeren mit Rahm & Vanilleeis

GRATINierter ZIEGENKÄSE mit Feigensenf

serviert auf Salatbouquet

CREMIGE TOMATENSUPPE mit Mozzarella

RAVIOLI PRIMAVERA mit Spargelfüllung

und Spargel-Prunoise an Zitronenbutter