



VORSPEISE

Randen-Carpaccio *mit Baumnüssen und Parmesan*



Restaurant Lämmli

2014 hat sich Gastronom Bernhard Weber nach einer langen, erfolgreichen Karriere in verschiedenen Häusern in Basel und in Frankreich einen Wunschtraum erfüllt: Er hat das Lämmli in Metzerlen übernommen und kocht seither mit saisonalen Zutaten Fleisch vom Bauernhof aus der Region: Haxe, Ragout, Schmorbraten, Ochsenchwanz. Mittags und abends gibt's natürlich auch ein vegetarisches Menü.

- Restaurant Lämmli
Rotbergstrasse 6
4116 Metzerlen
www.laemml-metzerlen.ch



Randen-Carpaccio mit Baumnüssen und Parmesan

FÜR VIER PERSONEN

1 grosse, rohe Rande (geschält), Salz, Pfeffer Die Rande mit einem Hobel in feine Lamellen schneiden und mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

1 dl Baumnussöl darüber geben, alles gut mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Die Randenlamellen auf vier Teller anrichten und das restliche Öl darüber verteilen.

Ca. 50 g Parmesan, ca. 60 g Baumnusskerne über die Randenlamellen verteilen.

1 Zitrone in Schnitze schneiden und jeweils einen Teller mit einem Schnitz dekorieren.

Je nach Wunsch kann das Carpaccio mit Nüssler-Salat dekoriert werden.

Das Carpaccio kann mit jedem Wurzelgemüse wie Pfälzerrüben, Karotten, Bodenkohlräbli, Sellerie oder Topinambur gemacht werden.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



HAUPTGANG

Tafelspitz

mit Kürbiskern-Vinaigrette



Restaurant Lämmli

2014 hat sich Gastronom Bernhard Weber nach einer langen, erfolgreichen Karriere in verschiedenen Häusern in Basel und in Frankreich einen Wunschtraum erfüllt: Er hat das Lämmli in Metzerlen übernommen und kocht seither mit saisonalen Zutaten Fleisch vom Bauernhof aus der Region: Haxe, Ragout, Schmorbraten, Ochsenchwanz. Mittags und abends gibt's natürlich auch ein vegetarisches Menü.

- Restaurant Lämmli
Rotbergstrasse 6
4116 Metzerlen
www.laemkli-metzerlen.ch



Tafelspitz mit Kürbiskern-Vinaigrette

FÜR VIER PERSONEN

Tafelspitz

800 g Rindslaffenspitz, ca. 2 l Bouillon Den Rindslaffenspitz in der Bouillon ca. 2 Stunden auf kleinem Feuer sieden lassen.

2 Karotten, 1/2 Sellerie, 2 Zwiebeln, 1 Lauchstange, 1/2 Grünkohl, 4 Kartoffeln schälen und grob schneiden sowie der Bouillon beigegeben, kurz bevor das Fleisch gar ist. Weiter sieden lassen, bis alles weich gekocht ist. Fleisch aufschneiden, auf einer Platte anrichten und mit dem Gemüse garnieren.

Tipp: Gibt es vom Fleisch Reste, kann man alles zurück in die Bouillon geben und hat für den nächsten Tag ein wunderbares Pot-au-Feu.

Kürbiskern-Vinaigrette

1 EL Senf, 1 EL geriebener Meerrettich, 2 Knoblauchzehen (gepresst), 2 – 3 klein gewürfelte Salzgurken, 1 klein geschnittene Zwiebel, 1 hart gekochtes, gehacktes Ei, ca. 60 g grob gehackte Kürbiskerne, 2 dl Sonnenblumenöl, ca. 1,5 dl Essig, etwas Schnittlauch, Salz, Pfeffer
Alles zusammen gut mischen und auf dem Tafelspitz verteilen.



111 Jahre
LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.



NACHSPEISE

Apfel-Röschi



Restaurant Lämmli

2014 hat sich Gastronom Bernhard Weber nach einer langen, erfolgreichen Karriere in verschiedenen Häusern in Basel und in Frankreich einen Wunschtraum erfüllt: Er hat das Lämmli in Metzerlen übernommen und kocht seither mit saisonalen Zutaten Fleisch vom Bauernhof aus der Region: Haxe, Ragout, Schmorbraten, Ochsenchwanz. Mittags und abends gibt's natürlich auch ein vegetarisches Menü.

- Restaurant Lämmli
Rotbergstrasse 6
4116 Metzerlen
www.laemmli-metzerlen.ch



Apfel-Röschi

FÜR VIER PERSONEN

80 g Baguettebrot, 50 – 70 g Butter Brot in feine Scheiben schneiden und in der Butter in einer Bratpfanne rösten.

2 – 3 Äpfel, ca. 40 g Korinthen, 2 EL Zucker-Zimt-Gemisch (nach Belieben)

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Schnitze schneiden, zum Brot geben, weiterrösten, bis die Äpfel gekocht sind.

Lässt sich auch im Voraus machen und im Backofen wärmen. Nach Belieben mit einer Kugel Vanille- oder Zimt-Eis servieren.



111 Jahre

LUNGENLIGA SOLOTHURN

Zum 111-jährigen Bestehen der Lungenliga Solothurn 2015 steht der Genuss im Vordergrund. Denn auch Personen, die in ihrer Lungenfunktion eingeschränkt sind, geniessen. Gemeinsam mit zwölf Restaurants aus dem Kanton Solothurn präsentiert die Lungenliga Solothurn jeweils ein dreigängiges Menu.