



VORSPEISE

Tonnato vitello



Restaurant Brücke

Bereits in der vierten Generation führt Markus Gfeller mit seinem Team das Restaurant Brücke direkt an der Aare in Niedergösgen. Hier werden Gastfreundlichkeit und die Verarbeitung hochwertiger Zutaten hochgehalten. Genossen werden die kulinarischen Klassiker oder modernen Kreationen entspannt unter der 120-jährigen Linde direkt am Fluss, im freundlichen Restaurant oder im gemütlichen Beizli.

- ▶ Restaurant Brücke
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen
www.restaurant-bruecke.com

Tonnato vitello

FÜR VIER PERSONEN

500 g Kalbschulterfilet, Salz, Pfeffer Filet scharf anbraten, raus nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Saucengemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch) in der gleichen Pfanne anrösten und das Fleisch wieder dazu geben.

Kaltes Wasser, Salz, Lorbeer, Nelken Pfanne mit Wasser auffüllen und das Fleisch knapp unter dem Siedepunkt mit etwas Salz, Lorbeer und Nelken weich sieden. Danach in der Bouillon auskühlen lassen. Die Kalbsschulter in dünne Scheiben schneiden und die Abschnitte für die Sauce aufbewahren.

120 g Thunfisch (Mittelstück) rundherum grillieren oder anbraten, so dass er in der Mitte noch roh ist.

120 g Kalbsfilet, Fleur de Sel, Pfeffer, Olivenöl Kalbsfilet in feine Tranchen schneiden (Carpaccio), mit Fleur de Sel, Pfeffer und Olivenöl marinieren und in Form bringen. Von beiden Seiten kurz anbraten (soll roh sein in der Mitte).

Für die Sauce

1 Schalotte, 20 g Balsamicoessig Schalotte fein hacken und im Essig kurz kochen.

100 g Abschnitte des gekochten Kalbschulterfilets, 1 EL Mayonnaise, 1 TL Ketchup, 1 TL englisches Senfpulver, 200 g getrocknete Tomaten, 50 g Bouillon (von der gekochten Schulter), Salz, Pfeffer Alle Zutaten und die Schalotte in einen Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Garnitur und Anrichten

Olivenölglace, 2 Apfelkapern pro Teller, verschiedene Kräuter und Kresse, Essig, Olivenöl auf einem Teller nach Belieben garnieren. Kapern für besseren Stand unten anschneiden. Auf Garnitur zwei dickere Scheiben des Thunfischs und dazwischen einige aufeinander geschichtete Carpaccio-Scheiben anrichten. Einige Tupfer der Sauce dazu geben.

Wenn keine Glacemaschine vorhanden ist, fürs Olivenölglace Fior di latte mit etwas Fleur de Sel und Olivenöl mischen.



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

Holzen-Lammrücken mit grillierter Aubergine und Selleriecrème



Restaurant Brücke

Bereits in der vierten Generation führt Markus Gfeller mit seinem Team das Restaurant Brücke direkt an der Aare in Niedergösgen. Hier werden Gastfreundlichkeit und die Verarbeitung hochwertiger Zutaten hochgehalten. Genossen werden die kulinarischen Klassiker oder modernen Kreationen entspannt unter der 120-jährigen Linde direkt am Fluss, im freundlichen Restaurant oder im gemütlichen Beizli.

- Restaurant Brücke
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen
www.restaurant-bruecke.com

Holzen-Lammrücken mit grillierter Aubergine und Selleriecrème

FÜR VIER PERSONEN

Selleriecrème

1/2 Sellerie, 40 g Butter, 2 dl Vollrahm, Salz, Pfeffer Sellerie in gleich grosse Würfel schneiden, in Butter dünsten und mit Rahm ablöschen. Die Pfanne mit Klarsichtfolie abdecken, damit man reinschauen kann. Sellerie weich kochen, bis die Flüssigkeit aufgebraucht ist, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Joghurtsauce

100 g griechischer Joghurt, 100 g Buttermilch, Zatar (Gewürz) mischen.

1 Granatapfel halbieren und mit einer Holzgabel auf die Schale klopfen, damit die Kerne in ein Geschirr fallen.

1 Bund Koriander, Salz, Pfeffer Koriander grob schneiden. Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aubergine

2 mittelgrosse Auberginen, Salz, Pfeffer Aubergine halbieren und kreuzweise einschneiden sowie mit etwas Leindotteröl bepinseln. Mit der Schnittfläche nach oben auf den Holzkohlegrill oder in den Backofen geben und bei ca. 185 °C 45 Minuten backen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammrücken

520 g Lammrücken (Koteletts und Nierstück) auf der Fettseite anbraten, drehen und im Backofen bei 170 °C auf 49 °C Kerntemperatur garen.

4 Lammwürstchen, Salz, Pfeffer auf dem Grill grillieren. Alles kurz stehen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 dl Lamm- oder Kalbsjus erwärmen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Etwas Butter, 1 Knoblauchzehe, etwas Rosmarin, etwas Thymian Fleisch vor dem Servieren in schäumender Butter mit Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian nachbraten.



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

Aprikose mit Sorbet



Restaurant Brücke

Bereits in der vierten Generation führt Markus Gfeller mit seinem Team das Restaurant Brücke direkt an der Aare in Niedergösgen. Hier werden Gastfreundlichkeit und die Verarbeitung hochwertiger Zutaten hochgehalten. Genossen werden die kulinarischen Klassiker oder modernen Kreationen entspannt unter der 120-jährigen Linde direkt am Fluss, im freundlichen Restaurant oder im gemütlichen Beizli.

- Restaurant Brücke
Hauptstrasse 2
5013 Niedergösgen
www.restaurant-bruecke.com



Aprikose mit Sorbet

FÜR VIER PERSONEN

- 4 grosse Walliser Aprikosen, 4 dl Citro, 4 Safranfäden Aprikosen halbieren und mit Citro und Safran aufkochen.
- 1 Bund Zitronenverveine dazugeben und ca. 10 Minuten mitkochen und danach entfernen. Den Fond erneut aufkochen und die Aprikosen darin weich garen. Im Fond auskühlen lassen. Vor dem Servieren die Haut entfernen.
- 2,5 dl Aprikosennektar, 0,65 dl Zuckerwasser (im Verhältnis 1:1) mischen und in einer Glacemaschine fertig stellen.



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.