

VORSPEISE

Metzgersalat mit Brotchip

Nüsslisalat mit Schweinsleberli



Gasthof Sonne

Die Familie Studer führt seit 1600 bereits in der 12. Generation den Gasthof Sonne in Niederbuchsiten. Viel Freude an der Gastronomie und immer neue kreative Ideen machen den Gasthof Sonne zum Erlebnis für Privat-, Vereins- und Geschäftsanlässe. Ein Muss für Feinschmecker, die nicht nur gerne gut essen, sondern dies mit gemütlicher und familiärer Umgebung verbinden möchten.

- ▶ Gasthof Sonne
Dorfstrasse 39
4626 Niederbuchsiten
www.sonneniederbuchsiten.ch



Metzgersalat Broptchip, Nüsslisalat mit Schweinsleberli

FÜR VIER PERSONEN

200 g Nüsslisalat z. B. mit der Huus-Salatsauce (erhältlich im Gasthof Sonne).
120 g geschnezelte Schweinsleberli, 1 TL Butter Leberli kurz anbraten.
20 g Speckwürfeli, 1 kleine Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Gartenkräuter nach Belieben, Salz, Pfeffer Zwiebel und Knoblauch hacken, dann alle Zutaten zu den Leberli dazugeben, weiterbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4 dünne Brotscheiben, flüssige Butter Scheiben mit flüssiger Butter bestreichen, salzen und im Backofen bei 220 °C 4–5 Minuten backen. Salat auf den Teller geben, Speckwürfeli und weitere Zutaten darauf geben und mit einem Brotchip garnieren.



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

Schlachtteller

von der Huusmetzgete



Gasthof Sonne

Die Familie Studer führt seit 1600 bereits in der 12. Generation den Gasthof Sonne in Niederbuchsiten. Viel Freude an der Gastronomie und immer neue kreative Ideen machen den Gasthof Sonne zum Erlebnis für Privat-, Vereins- und Geschäftsanlässe. Ein Muss für Feinschmecker, die nicht nur gerne gut essen, sondern dies mit gemütlicher und familiärer Umgebung verbinden möchten.

- ▶ Gasthof Sonne
Dorfstrasse 39
4626 Niederbuchsiten
www.sonneniederbuchsiten.ch

Schlachtteller von der Huusmetzgete

FÜR VIER PERSONEN

Schlachtteller

Frische Blut- und Leberwürste, Speck, Rippli nach Anweisung des Metzgers kochen (hausgemachte Würste und Fleisch können frisch im Gasthof Sonne bezogen werden).

Bohnen

1 EL Butter oder Öl in eine Pfanne geben.

1/2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Bohnenkraut schneiden und in die Pfanne geben.

600 g Bohnen, 1/2 TL Salz oder Streuwürze Bohnen waschen, Enden abschneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz oder Streuwürze würzen und auf grosser Stufe zugedeckt erwärmen, bis es zischt. Dann sofort auf kleine Stufe zurückschalten. Von Zeit zu Zeit schütteln. Mit wenig Wasser ablöschen und 40–70 Minuten dämpfen.

Sauerkraut

1 EL Öl oder Butter, 1 geschnittene Zwiebel, 600 g rohes Sauerkraut in eine Pfanne geben.

Etwas Salz oder Streuwürze, evtl. Wacholderbeeren zugeben und zugedeckt auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Dann sofort auf kleine Stufe zurückschalten. Von Zeit zu Zeit schütteln. Mit wenig Wasser ablöschen und 60–90 Minuten dämpfen.

Salzkartoffeln

5 dl Wasser, 1 TL Salz Wasser aufkochen und Salz beigegeben.

600 g Kartoffeln waschen, schälen, abspülen und in gleichmässige Stücke schneiden. Ins Wasser geben und auf kleiner Stufe 10–15 Minuten kochen. Wasser abgiessen, Pfanne nochmals auf die warme Platte stellen und abdecken. Restliches Wasser verdampfen lassen, bis die Kartoffeln trocken sind.

Fleisch, Würste Bohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln auf einem Teller anrichten.

Tipp: Butterflocken über den Kartoffeln 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

Kafi-Luz-Parfait

*mit Dörrapfelschnitz-Pralinée
und Miniberliner*



Gasthof Sonne

Die Familie Studer führt seit 1600 bereits in der 12. Generation den Gasthof Sonne in Niederbuchsiten. Viel Freude an der Gastronomie und immer neue kreative Ideen machen den Gasthof Sonne zum Erlebnis für Privat-, Vereins- und Geschäftsanlässe. Ein Muss für Feinschmecker, die nicht nur gerne gut essen, sondern dies mit gemütlicher und familiärer Umgebung verbinden möchten.

- ▶ Gasthof Sonne
Dorfstrasse 39
4626 Niederbuchsiten
www.sonneniederbuchsiten.ch

Kafi-Luz-Parfait mit Dörrapfelschnitz-Pralinée und Miniberliner

FÜR VIER PERSONEN

Parfait

100 g Eigelb, 100 g Zucker, 0,1 dl Zwetschgenschnaps,
¼ TL Instantkaffee Instantkaffee erst im Wasserbad,
danach ausserhalb (warm-kalt) aufschlagen, bis die Masse
abgekühlt ist.

1 Eiweiss steif schlagen.

2,5 dl Rahm schlagen und vorsichtig mit Eimasse vermengen.

0,1 dl Zwetschgenschnaps vorsichtig hinzugeben.

Dörrapfelschnitz-Pralinée

50 g Schokolade schmelzen.

4 Stück Dörrapfelschnitze in der Schokolade drehen und
auf einem Backpapier trocknen bzw. fest werden lassen.

Berliner

1 dl Milch, 160 g Mehl, 14 g Zucker, 12 g weiche Kochbutter,
10 g Hefe, 2 g Salz, 0,8 cl Vollei (pasteurisiert) für einen süssen
Hefeteig in der Teigschüssel gut 15 Minuten zu einem glatten Teig
kneten. Teig abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen
lassen. Dann den Teig in runde Stücke von 60 g schneiden, diese
leicht flachdrücken und auf mit Mehl bestäubte Tücher legen.
Während 60–80 Minuten ruhen lassen. Die Berliner in einer Fritteuse
beidseitig schön braun ausbacken und danach abtropfen lassen.

40 g Vierfruchtkonfitüre in einen Spritzsack geben und mit einer
langen Spritztülle in die Berliner einfüllen.

40 g Puderzucker, 1 TL Zimt vermischen und die Berliner darin
wenden.



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.