DEIN z'MORGE IM FLEUR DE SOLEURE

Zmorge-Étagère
auf den Tisch serviert

BÜNZLI z'MORGE

pro Gast 24.00
Kinder bis 12J. 16.00

Hausgemachtes Brot | Hausgemachter Zopf | Gipfeli
Käsereibutter | Hausgemachte Konfi
Fleisch und Käse aus der Region
Früchte und Gemüsestängeli vom Markt
Tanja's Birchermüesli

Inklusive Mineralwasser und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

Zmorge Étagère
auf den Tisch serviert

BONZE z'MORGE

pro Gast 39.00
Kinder bis 12J. 26.00

Hausgemachtes Brot | Hausgemachter Zopf | Gipfeli
Käsereibutter | Hausgemachte Konfi | Bienenhonig
Fleisch und Käse aus der Region
Lachs surprise mit Zitrone
Eier vom Hofladen
Früchte und Gemüsestängeli vom Markt
Frische Waffeln mit Puderzucker
Tanja's Birchermüesli
Zum Abrunden ein süsses Amuse Bouche

Inklusive Mineralwasser und 1 Glas frisch gepresster Orangensaft

Brunch
ab 20 Personen

ETAGEREN BUFFET

pro Gast 43.00
Kinder bis 12J. – pro Lebensjahr 3.00

Hausgemachtes Brot | Hausgemachter Zopf | Gipfeli
Käsereibutter | Hausgemachte Konfi | Bienenhonig
Fleisch und Wurst aus der Region
Käsevariationen von regionalen Käsereien
Lachs surprise mit Zitrone
Hauseigener Rüeblilachs
Famoses Rührei nach Tagesform
Cipollata Würstchen
Früchte und Gemüse vom Markt
Frische Waffeln mit Puderzucker
Tanja's Birchermüesli
Müeslistation
Zum Abrunden ein süsses Amuse Bouche

Inklusive Kaffee, Tee, Mineralwasser, Apfelsaft und frisch gepresster Orangensaft

APÉRO À LA FLEUR

Apero-Étagère
auf den Tisch serviert

LA GRANDE BOUFFE « le riche »

pro Gast 48.00
Kinder bis 12J. 32.00

Käsevariationen aus der Region
Trockenfrüchte und Nussbrot
Fleur's Baguette Canapées in Variationen
Hauseigener Rüeblilachs auf Vollkornbaguettes

Quiche du jour mit Gemüse
Solothurner Wysüppli im Espressotassli
Mini Burger mit Vegiboss Stripes und BBQ Sauce
Pommes de fleur mit Aioli und Mango-Ketchup
Knusprig warme Pinsa's vegetarisch belegt

Apero-Étagère
auf den Tisch serviert

GRANDE TOUR

pro Gast 28.00

Käsevariationen aus der Region
Knusprig gebackene Pinsa mit Zitronen-Thymian Öl und Maldon Salz
Quiche du jour mit Gemüse
Solothurner Wysüppli im Espressotassli
Fleur's Baguette Canapées in Variationen
Gemüsestängeli mit Dip
saisonale Früchte

Apero-Étagère
auf den Tisch serviert

PETITE TOUR

pro Gast 18.00

Knusprig gebackene Pinsa mit Zitronen-Thymian Öl und Maldon Salz
Käsevariationen aus der Region
Hummus und getrockneten Tomaten
Trockenwurst und saures Gemüse

Apéro
auf den Tisch serviert

LE SNACK

pro Gast 9.00

Knusprig gebackene Pinsa mit Zitronen-Thymian Öl und Maldon Salz

UNSERE DREIGÄNGER

Pinseria

MENÜ PINSAPLAUSCH

pro Gast 35.00
Kinder bis 12J. 24.00

Solothurner Wysuppe im blumigen Fleur Tassli

ODER

Kleiner Salat an unserem Hausdressing

Pinsa knusprig gebacken und vegetarisch belegt
in die Tischmitte serviert

Auswahl an Gebäck und Kreationen aus unserer Fleur Pâtisserie

Französischer Klassiker

QUICHE À LA FLEUR

pro Gast 39.00
Kinder bis 12J. 26.00

Solothurner Wysuppe im blumigen Fleur Tassli

ODER

Kleiner Salat an unserem Hausdressing

Hausgemachte Quiche (Lorraine mit Speck oder vegetarisch mit Gemüse)
in die Tischmitte serviert

Auswahl an Gebäck und Kreationen aus unserer Fleur Pâtisserie

KULINARISCH GENIESSEN IM FLEUR

Tavolata Mista

LE MAGNIFIQUE

pro Gast 52.00
Kinder bis 12J. 35.00

Fleurs saisonale Salat-Bowls in der Schüssel serviert mit Dressing

- Saison Bowl mit gegrilltem Gemüse, Pfirsich und Schnittsalat an Balsamico Dressing
- Quinoa Bowl mit Melonen und Cipollote, Sprossen, Pinienkerne und Frisée Salat an frischer Vinagrette

Spiessli rassig mariniert und knusprig grilliert:

- Cheese – Grillkäse mit sauren Zucchini an Moutarde Dip
- Chicken – Pouletoberschenkel mit Ananas an Curry Dip

Pommes de Fleurs:

- Kleine Kartoffeln nach hauseigener Art mit Meersalz und Rosmarin, dazu Aioli und Mango-Ketchup Dip

Légumes:

- Saisonales Gemüse – kurz gebraten mit Olivenöl verfeinert

Focacceria
als Buffet

QUELLE RAFFINESSE

pro Gast 43.00
Kinder bis 12J. 29.00

Fleurs saisonale Salat-Bowls in der Schüssel

- Caprese Bowl mit Cherry Tomaten, roten Zwiebeln, Basilikumpesto und Himbeeren dazu Käsekugeln mit schwarzem Pfeffer
- Greek Bowl mit marinierten Gurken und Peperoni, Schafskäse, Schnittsalat, Crôutons und Olivendressing
- Freestyle Bowl mit allerlei Saisonalitäten, aber immer mit Avocado, Cranberries und Cashews

Frisch gebackene Focaccia zum selber füllen:

- Fleisch: Rohschinken | Roastbeef
- Fisch: Rauchlachs | Thon
- Cheese: Greyerzer | Blauschimmel
- Vegis: Kimchi | Zwiebeln | Gurken | Salate | Hüttenkäse | Coleslaw
- Dips: Mango-Ketchup | smoky BBQ | SourCream

Sushi-Rolls

INFLUENCE ASIATIC

pro Gast 65.00
Kinder bis 12J. 44.00

Suppenstart in der Tasse serviert

- Klassische Tom Kha Gai mit Zitronengras und Kokos,
  Chicken à part

Reisrollen mit Gemüse und Früchten auf Platten

- California Rolls mit Reis, Gurken und gekochtem Krabbenfleisch
  im hellen Sesam
- Rainbow Roll mit Reis, Avocado, Mango und Thon mit Wasabi
- Magic Roll mit Reis, Karotten, Omlette und Zuchini dazu Thaj-Mayo
- Vietnam Roll im Reisteig gerolltes, knackiges Gemüse
  dazu Sojasauce und Chili-Dip
- Spring Roll gebacken mit Reisnudeln und Sojasprossen
  dazu Süss-Sauer Sauce

Fleur Buffet

LE BUFFET CLASSIC

pro Gast 55.00
Kinder bis 12J. 37.00

SECHS KALTE GERICHTE

- Saisonale Linsen- und Gemüsegerichte
- Teigwaren- / Reissalat
- Antipastigemüse vom Biohof

SECHS WARME GERICHTE

- Fleischgericht von der Metzgertheke
- Pommes de Fleur mit Meersalz und Dip
- Saisonales Gemüse

SÜSSER AUSKLANG

- Auswahl an Desserts im Weckglas
- Frische Früchte und Beeren
- Gebäck und Kreationen aus der Fleur Pâtisserie

NOS PETITS DOUCEURS

DESSERT ETAGERE

pro Gast 12.00

- Auswahl an Desserts im Weckglas
- Gebäck und Kreationen aus der Fleur Pâtisserie
- Frische Früchte und Beeren

BANANENBROT

pro Bananenbrot 40.00

Hausgemachtes Bananenbrot in die Tischmitte serviert
zum selberschneiden

FRÜCHTEKUCHEN

pro Früchtekuchen 50.00

Auswahl zwischen:
Apfel | Aprikose | Zwätschge | Kirsche | Rhabarber

CHEESECAKE

pro Cheesecake 55.00

Hausgemachter Cheescake serviert in die Tischmitte
optional mit Früchtekompott

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

pro Torte 65.00

Hausgemachte Schwarzwälder (mit oder ohne Alkohol)
serviert in die Tischmitte