



Kapuzinerhäppchen

- Tomatensuppe mit Basilikum**, je nach Saison kalt oder warm serviert
- Emmentaler Heuschinken**, frisch geschnitten und angerichtet mit unserem Brotangebot, verfeinert mit unserem Saucenteller
- Rosmarinkartoffeln**, direkt aus der Riesenpfanne
- Käsekuchen – Schnittli** auf Backblech präsentiert, nach Rezept von Bruder Adrian
- Auberginentartar** auf Pumpernickel
- Karls Karotten auf Klosterknebeli**, mit Dillsenfauce (Karotten, gebacken, mariniert und geräuchert) – die köstliche Alternative zu geräucherten Lachs
- Frischkäse mit Gartenkräutern**, auf Klosterknebeli mit Urdinkel
- Provenzalischer Gugelhopf**, mit Gartenkräutern und sonnengetrockneten Tomaten
- Fladenbrot mit Humus gefüllt**, aus der Rezepkiste von unserem Dawhood Abassi
- Schinkengipfeli** nach Rezept von Werner & Bethli
- Knäckebröt** nach original Rezept von Karl Gustav Valdix (S)
- Käse** von der Familie Reichmut mit hausgemachtem Feigensenf
- Apfelkuchen – Schnittli** nach Rezept von Werner Käser
- Reiskugeln** im Ofen gebacken, mundgerecht, mit der dazu passenden Sauce
- Randencarpaccio**, mit grobkörnigem Jurasalz, Nussöl und Brombeeri-Balsamicoessig
- Ratatouille**, mit Hüttenkäse im Weck-Glas serviert
- Gravad Lachs**, mit Dillsenfauce nach Rezept von Karl Gustav Valdix, zusätzlich p.P. 4.50

Saucenteller

Sauerrahm mit Kräutern, pikante Knoblauchsauce, hausgemachter Feigensenf und Kapuzinerkresse Pesto

Brotangebot

Klosterzöpfe, Urdinkel- und Klosterknebeli (hausgemacht) – Solothurnerbrot

Hausgemacht, regional & saisonal

Sämtliche Produkte sind hausgemacht und stammen zum Teil aus unserem Klostergarten oder von regionalen Produzenten.

Ausnahmen sind: Parmesankäse aus Italien und Lachs aus Norwegen

Stellen Sie Ihr Angebot nach Belieben zusammen

Preise (pP)

5 Häppchen	20.00
7 Häppchen	24.00
10 Häppchen	28.00
12 Häppchen	32.00
16 Häppchen	35.00