



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

Jurka Lucek mit seinem Team heisst Sie in unserem Hause herzlich willkommen

### Vorschläge zu Apéro

Jura – Teller mit Schinken, Salami, Speck und Käse gemischt	Fr. 20.50
Bündnerfleisch mit Rohschinken gemischt	Fr. 24.00
Portion Hobelkäse	Fr. 19.50
Schinkenspeck fein aufgeschnitten	Fr. 19.50
Sandwich Brötli mit Schinken, Salami oder Käsegefüllt	Fr. 4.50
Focaccia gefüllt mit Rohschinken und Artischocken-Salsa, 1 = 4 Stk	Fr. 12.00
Schinkengipfeli, pro Stück	Fr. 2.80
Mini-Pizzas, pro Stück	Fr. 1.00
Samosa mit Schnittlauchsauerrahmsauce, pro Stück	Fr. 1.50
Chnolibrot aufgeschnitten	Fr. 7.50
Canapé (Schinken, Salami oder Sardellen) in Viertel portioniert	Fr. 6.50
Lachs auf Toast, in Viertel portioniert	Fr. 14.50
Riesencrevetten in Knusperpanade, Tartar- und Currysauce, pro Stück	Fr. 4.50
Gemüse-Dip mit Schnittlauchsauerrahm, Knobli- und rassiger Paprikasauce, pro Portion	Fr. 6.50
Frittierte Zwiebelringe mit Chnoblissauce, pro Portion	Fr. 7.50
1 ganzes Party-Brot lagenweise gefüllt mit Rauchlachs, Schinken, Salami und Thon	Fr. 45.00
Flammkuchen mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Parmesan beliebig aufgeschnitten	Fr. 18.50
Flammkuchen Italia mit Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Kräutern, Speck, Rohschinken und Parmesan beliebig aufgeschnitten	Fr. 24.50



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

### Suppen

#### Klare Suppen mit Einlage

Bouillon mit Eierstich, Mark, Flädli oder Käseschnittchen

Fr. 7.50

Bouillon mit Gemüsewürfel und Sherry

Fr. 8.50

#### Gemüsesuppen

Bauernsuppe mit feinblättrig geschnittenem Gemüse

Fr. 8.00

Gemüsesuppe dörfliche Art mit Wirsingkohl

Griessuppe Leopold mit Lauchstreifen

#### Gemüsepüreesuppen

Rüebli-püree,- Broccolipüree oder Blumenkohl-püreesuppe

Fr. 8.00

Kartoffelpüreesuppe mit frittierten Zwiebelringen

Fr. 8.50

#### Cremesuppen

Spargelcreme,- Steinpilzcreme, oder Tomatencremesuppe

Fr. 9.50

#### Nationalsuppen

Basler Mehlsuppe

Fr. 7.50

Minestrone

Fr. 8.50

Französische Zwiebelsuppe gratiniert

Fr. 9.50

Indische Geflügelcremesuppe mit Geflügeleinlage

mit Curry verfeinert, rassig (Mulligatawny soup)

Fr. 10.50

als Lady Curzon gratiniert

Fr. 12.00

Thai Gewürzsuppe mit viel Gemüse und Pilzen, sehr rassig

Fr. 12.00

### Salate

Gemischter Salat gross/ klein

Fr. 9.50 / 8.50

Grüner Salat gross / klein

Fr. 8.00 / 6.50

Nüsslisalat mit Speck und Nüssen

Fr. 13.50

Bunter Blattsalat mit lauwarmen Champignons

Fr. 12.50

Bunter Blattsalat mit Streifen von Rauchlachs

Fr. 16.50

Bunter Blattsalat an Quittenessig Dressing

garniert mit geschnetzelter Kalbsleberli in Butter gebraten

Fr. 18.50/14.50

Bunter Blattsalat mit Riesencrevetten „Vaquero“

Fr. 18.50/14.50



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

### Warme Vorspeisen

Kohlwickel geschmort, auf Reissockel	Fr. 13.50
Lammracks provinzialische Art aufgeschnitten auf gebratenen Kartoffelscheiben	Fr. 18.50
Gemüstreifen im Blätterteigkissen auf Safranspiegel	Fr. 13.50
Pilzschnitte an Rahmsauce auf Toast	Fr. 16.00
Frittierte Champignons mit Tartarsauce	Fr. 14.50
Penne nach Teufelsart	Fr. 14.50
Felchenfilet gebraten mit Dill und Zitronenpfeffer, Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 18.50
Pochierte Streifen von Zanderfilets „Dugleré“ an Weissweinsauce mit Tomatenwürfel und Champignonviertel	Fr. 18.50
Marinierte Riesencrevetten auf Curry-Apfelscheiben	Fr. 18.50
Fisch – Knusperlis mit Tartarsauce	Fr. 16.50
Breite Nudeln mit pochiertem Lachs an Kerbel-Dillsauce	Fr. 18.50
Gerollte Seezungenfilets pochiert an Weissweinsauce auf Reissockel angerichtet, garniert mit Flusskrebse	Fr. 25.00

### Kalte Vorspeisen

Melanzane marinata (marinierte Auberginen)	Fr. 9.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr. 16.50
Rauchlachs auf Toast	Fr. 18.00
Lachstartar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Kleines Lachstartar mit Toast und Butter	Fr. 12.00
Crevettencocktail und Toast	Fr. 18.00
Fischteller mit graved Lachs, geräuchertem Fisch, Lachstartar und Blattsalat	Fr. 19.50
Rindfleisch Tartar mit Toast und Butter	Fr. 18.50
Bündnerteller mit Bündnerfleisch und Rohschinken gemischt	Fr. 17.50
Vitello tonnato	
Gesottenes Klabbfleisch, dünn aufgeschnitten, mit kalter Thonfischsauce überzogen	Fr. 18.00
Terrine mit Cumberland sauce und Selleriesalat, Toast	
Je nach Wahl hausgemachte Terrine von Gemüse, Geflügel oder Wild	Fr. 17.50



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

### Fleischgerichte

- |   |           |   |
|---|-----------|---|
| 1) Poulardenbrust geschmort an Estragonssauce<br>Gemüse   | Fr. 26.00 | * |
| 2) Geflügelbrüstchen auf Blattspinat im Blätterteigmantel<br>Steinpilzrahmsauce<br>Gemüse   | Fr. 32.50 | * |
| 3) Lammragout mit Curry<br>Trockenreis<br>Früchtégarnitur   | Fr. 32.00 |   |
| 4) Lammgigot geschmort<br>Bäckerinnenkartoffeln<br>Grüne Bohnen   | Fr. 38.00 |   |
| 5) Lammkoteletten, Lammrack am Stück gebraten und aufgeschnitten<br>Rosmarinjus<br>Gemüse   | Fr. 48.00 | * |
| 6) Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce<br>Gemüse  | Fr. 28.50 | * |
| 7) Aargauer Braten geschmort<br>Schweinsnierstück gespickt mit Dörripflaumen<br>Gemüse  | Fr. 29.50 | * |
| 8) Hausgemachter Hackbraten Jägerart<br>Gemüse  | Fr. 27.00 | * |
| 9) Schweinssteak Diabolo an Rahmsauce mit Zwiebeln, Knoblauch,<br>grünem Pfeffer, Peperoni, Peperonccini und Champignon<br>Gemüse | Fr. 35.00 | * |
| 10) Schweinsfilet am Stück gebraten an Senfrahmsauce<br>Gemüse  | Fr. 45.00 | * |

**\* Beilagen nach Wahl:**

Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Rösti, Butternudeln, Teigwaren, Trockenreis, Risotto, Wildreis oder Polenta



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

- |     |  |           |   |
|-----|--|-----------|---|
| 11) | Schweinsfiletmedaillons an Calvadossauce<br>Gemüse   | Fr. 47.00 | * |
| 12) | Kalbsbraten an Champignonrahmsauce<br>Gemüse   | Fr. 35.00 | * |
| 13) | Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce<br>Gemüse   | Fr. 58.00 | * |
| 14) | Kalbsteak mit Eierschwämmen<br>Gemüse  | Fr. 52.00 | * |
| 15) | Kalbskronenbraten glasiert (mindestens 12 Personen)<br>250 – 300 Gramm Fleisch pro Personen<br>Gemüse  | Fr. 60.00 | * |
| 16) | Entrecôte mit Kräuterbutter<br>Gemüse  | Fr. 44.50 | * |
| 17) | Chateaubriand, Sauce béarnaise<br>Gemüse   | Fr. 58.00 | * |
| 18) | Chateaubriand mit Morchelrahmsauce<br>Gemüse   | Fr. 62.00 | * |
| 19) | Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce<br>Gemüse  | Fr. 50.50 | * |
| 20) | Rindsfilet bordelaiser Art, mit Markscheiben belegt, Rotweinsauce<br>Gemüse  | Fr. 52.00 | * |
| 21) | Rindsfiletwürfel an Basilikum- Madaira - Rahmsauce<br>Gemüse   | Fr. 48.00 | * |
| 22) | Trois Filet<br>Schweinsfilet mit Apfel Chutney, Gemüse<br>Kalbsfilet an Morchelrahmsauc, Gemüse und Butternudeln<br>Rinsfiletmignon mit Sauce béarnaise, Gemüse, Kartoffelgratin | Fr. 72.00 |   |

**\* Beilagen nach Wahl:**

Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Rösti, Butternudeln, Teigwaren, Trockenreis, Risotto, Wildreis oder Polenta



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalloehoe.ch

### Gerichte ohne Fleisch

- |     |   |           |   |
|-----|---|-----------|---|
| 23) | Spaghetti mit gebratenen Pinienkernen und Salbei                                      | Fr. 18.50 |   |
| 24) | Spaghetti nach Teufelsart mit Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und Peperoncini | Fr. 20.50 |   |
| 25) | Penne mit Ratatouille, gratiniert, dazu ein Spiegelei                                 | Fr. 22.00 |   |
| 26) | Aubergine – Piccata mit Tomatensauce<br>Spaghetti                                     | Fr. 25.50 |   |
| 27) | Gemüse Lasagne  | Fr. 23.00 |   |
| 28) | Pastetchen gefüllt mit Steinpilzragout<br>Gemüse                                      | Fr. 32.50 | * |
| 29) | Pilzstroganoff<br>Gemüse  | Fr. 28.00 | * |
| 30) | Gemüserisotto   | Fr. 25.00 |   |
| 31) | Gemüse-Curry Pfanne mit grünem Curry, rassig  | Fr. 24.50 | * |

**\* Beilagen nach Wahl:**

Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Rösti, Butternudeln, Teigwaren, Trockenreis, Risotto, Wildreis oder Polenta



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalloehoe.ch

### Fischgerichte

- |   |           |   |
|---|-----------|---|
| 32) Fischknusperli mit Tartarsauce  | Fr. 28.00 | * |
| 33) Pochierte Lachsfilet an Dillsauce<br>Gemüse   | Fr. 32.50 | * |
| 34) Grillierte Lachskoteletten an sämiger Senfrahmsauce   | Fr. 34.50 | * |
| 35) Felchenfilets gebraten mit Dill und Zitronenpfeffer<br>Tartarsauce  | Fr. 31.00 | * |
| 36) Pochierte Forellenfilets Duglerée<br>an Weissweinsauce mit Champignonviertel und Tomatenwürfel                          | Fr. 31.00 | * |
| 37) Ganze Forelle gebraten  | Fr. 28.50 | * |
| 38) Pochiertes Zanderfilet an Weissweinsauce<br>Gemüse  | Fr. 39.00 | * |
| 39) Eglifilets gebraten an Weissweinsauce, garniert mit sautierten Spargelspitzen,<br>Tomatenwürfel und Artischockenviertel | Fr. 38.00 | * |
| 40) Grillierte Seeteufelmedaillons an Nouilly-Prat-Sauce<br>auf Blattspinat angerichtet                                     | Fr. 48.00 | * |
| 41) Bouillabaisse à la Marseillaise (mindestens 4 Personen)<br>Chnolibrot   | Fr. 48.00 |   |

**\* Beilagen nach Wahl:**

Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin,  
Rösti, Butternudeln, Teigwaren, Trockenreis, Risotto, Wildreis oder Polenta



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

### Fleischfondues ab 2 Personen

pro Person

Fondue Bourguignonne mit Rindsfiletwürfel

Fr. 54.00 \*

Fondue Chinoise  
mit Rindsfilet

von Hand in feine Scheiben geschnitten

Fr. 52.00 \*

Fondue Chinoise Chalet mit 250 Gramm Fleisch  
mit Rind, Schwein und Poulet

von Hand in feine Scheiben geschnitten

Gemüse

Fr. 48.00 \*

Fondue Chinoise Chalet mit 200 Gramm Fleisch

Fr. 40.00 \*

Zur Suppe, nach Wunsch, servieren wir  
den klassischen Reiswein « Sake »

Fr. 5.50

Fondue Bacchus mit Kalbfleisch

von hand in feine Scheiben geschnitten

Fr. 55.00 \*

100 Gramm Rindsfilet oder Kalbfleisch suplement

Fr. 17.00

#### \* Beilagen nach Wahl:

Pommes-frites, Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln, Trockenreis oder Wildreis



## Waldgasthaus Chalet Saalhöhe AG

4468 Kienberg SO  
Tel. 062 844 10 14  
Fax 062 844 10 58  
www.chalet-saalhoehe.ch

### Dessert

Caramelköpflli, gebrannte Crème, Meringues, frischer Fruchtsalat,  
Vanilleeis mit heissen Beeren, Coupe Danemark, Coupe Melba, Coupe Williams,  
Nougat Torte, Parfait-glacée,  
Sorbet Colonel, Zwetschgensorbet mit Vieille Prune, Zimteis mit marinierten  
Zwetschgen Fr. 8.50  
Crèpe gefüllt mit warmen Beeren, Vanilleeis und Rahm Fr. 12.50  
oder Dessert nach Absprache

### Infos

#### Blumen

Gestecke: Möchten Sie andere Blumen auf dem Tisch als die Unseren,  
besorgen wir sie gerne nach Ihren Wünschen, zu Ihren Lasten bei

- Blumen Linder, Bahnhofstrasse, Aarau, 062/822 20 64
- Floristica in Erlinsbach SO, 062/844 49 97
- Blumen mit Stil in Oberhof, 062/877 16 33
- Chalet Flora in Aarau, 062/822 17 58

Sie können auch die Blumen direkt im Blumengeschäft bestellen.  
Haben Sie einen eigenen Lieferanten bestellen Sie dort und  
informieren Sie uns.

**Menükarte** wird von uns geschrieben. Bitte geben Sie den Titel an.

**Tischwäsche** weiss

**Musik** Stromanschlüsse sind genügend vorhanden.

**Polizeistunde** bis 0100 Uhr

**Rechnung** wir bieten folgende Zahlungsmöglichkeiten an:

- Barzahlung
- Rechnung senden
- Kreditkarten: EC Direkt, Postcard, Visa, Eurocard, Amex, Diners

**MwSt** Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.  
Können Sie die Mehrwertsteuer als Vorsteuer abziehen, bitten wir  
Sie, bei der Rechnung Ihre Anschrift zu vermerken. Das  
Rechnungsdoppel bleibt bei uns.