



## Limpach's

### Speisekarte

Mo – Sa 11:30 - 22:00 Uhr

So 11:30 - 19:00 Uhr

<b>Knackig's</b>	<b>Salatschüssel mit unserem Hausdressing</b>	11.-
	mit Speck	+ 2.-
	mit Pouletbrustwürfel	+ 5.-
	mit Rindsfiletwürfel	+ 9.-
	<b>Nüsslersalat</b>	15.50
	Speck, Ei, Croutons	
<b>Usem Suppetopf</b>	<b>Solothurner Wysüpli</b>	11.-
	als Hauptgang	17.-
<b>Geit immer</b>	<b>Rinds-Tartar mit Toast &amp; Butter</b>	
	Als Vorspeise (70 g) / Hauptgang (140 g)	19.- / 29.-
	mit Pommes frites	+ 6.-
	<b>Limpach's Aperoplättli, auch zum Teilen</b>	18.-
	Schinken, Salami, Burewurst, Speck, Käse, Essiggemüse	
	<b>Wurst-Käse-Salat Limpach's in der Schüssel</b>	18.-
	mit Cervelat und Greyerzer	
	mit Pommes frites	+ 6.-
	<b>Flammkuchen mit Sauerrahm und Zwiebeln</b>	14.50
	mit Speck	+ 2.-
	mit Rohschinken	+ 4.-
	mit Pouletbrustwürfel	+ 5.-
	<b>Vitello Tonnato</b>	19.-
	Trüffel, Kürbis, Nüssler	



<b>Hauptgäng</b>	<b>Linguine</b>	15.-
	mit Pomodoro	+ 0.50
	mit Tomaten, Speck und Frühlingslauch	+ 3.-
	mit Rindsfiletwürfel	+ 9.-
	mit Bolognese	4.-
	mit Carbonara	6.-
	<b>Fish'n'Chips (Zander, 200 g) mit Tartarsauce</b>	24.50
	<b>Limpach's Burger (200 g) mit Rindfleisch</b>	17.50
	mit Poulet	16.50
	mit vegetarischem Beyond Burger	16.50
	<b>Pimp your burger</b>	
	mit Speck	+ 2.-
	mit Greyerzer-Käse	+ 2.-
	mit Spiegelei	+ 1.50
	mit Pommes frites oder kleinem Salat	+ 6.-
	<b>Paniertes Bauern-Schnitzel vom Schwein</b>	22.-
	mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	



## Limpach's

### Herbstangebot

Mo – Sa 11:30 - 14:00 Uhr  
18:00 - 22:00 Uhr  
So 11:30 - 19:00 Uhr

<b>Vorspiisä</b>	<b>Randencarpaccio</b>	16.-
	Sainte Maure AOP   Borettane-Zwiebel	
	<b>Nüsslersalat</b>	15.50
	Speck   Ei   Croutons	
	<b>Butternuss-Kürbissuppe</b>	11.-
	Sumach	
	als Hauptgang	17.-
<b>Vitello Tonnato</b>	19.-	
Trüffel   Kürbis   Nüssler		
<b>Carpaccio vom Rind (60 g)</b>	20.-	
Parmesan   Rucola   Borettane-Zwiebel		
als Hauptgang (90 g)	28.-	
<b>Wachtel</b>		
Geschmorter Kürbis   Nüssler	19.-	
<b>Hauptgäng</b>	<b>Mascarpone-Risotto</b>	22.-
	Gemüse nach Saison	
	<b>Gebratene Dorade Royal</b>	34.-
	Pommes rissolées   Artischocken   Dörrotomaten	
	<b>Paniertes Bauern-Schnitzel vom Schwein</b>	22.-
	mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	
<b>Kalbshohrücken-Steak (160 g)</b>	43.-	
Pommes rissolées   Mais   Pastinake		
<b>Rindsfilet aus Irland Center Cut (150 g)/(180 g)</b>	48.- / 54.-	
mit Pommes frites und saisonalem Gemüse		
mit Salat	39.- / 45.-	



casa nobile  
[artisti del cioccolato]

### Süsse Hausspezialitäten

Saisonaler Früchtekuchen ohne Rahm/mit Rahm	6.50/7.50
Meringues mit Doppelrahm	9.-
Brownie	4.50
Limpach's Signature Dessert Apfel Tarte Tatin mit Vanilleglace (Zubereitungszeit ca. 20min)	14.-

### Ausklang

Süsse Versuchung Ein aromatischer Espresso mit einem Praliné aus dem Hause	5.-
Herren-Dessert Ein aromatischer Espresso mit 2 cl Grappa vom unserem Hausgrappa	9.-

### Käse

Käseauswahl 5 Käsesorten aus der Region	16.-
--	------

### Glace

Wählen Sie Ihr Lieblingsaroma und kombinieren Sie nach Lust und Laune dazu:

Mocca   Schokolade   Vanille   Erdbeer Zwetschgen   Walnuss   Pistache   Zitronensorbet	3.-
+ Rahm	1.-
+ Schokoladensauce	3.-
Affogato Vanille-Glace mit einem aromatischen Espresso übergossen	6.50

### Klassiker

Coupe Dänemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce & Rahm	gross 11.50 klein 8.50
Bananensplit Vanilleglace mit Banane, Schokoladensauce & Rahm	12.50
Sorbet Colonel Zitronensorbet & Vodka	gross 11.- klein 8.-

### Unsere Empfehlung

Vermicelles-Tiramisu Mascarpone, Maroni	14.-
Zwetschgen-TOFFEE Zimtglace	13.-



Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt