

Herzlich Willkommen im Urs und Viktor

Gerne stellen wir uns vor...

Grüesseh und herzlich Willkommen im Urs und Viktor in Bettlach. Bei uns ist alles unter einem Dach, nämlich Hotel-Restaurant-Seminare. Das **Hotel** verfügt über 70 qualitativ hochwertig eingerichtete Komfortzimmer und Junior Suiten. 9 helle **Seminarräume** bieten eine Kapazität bis 170 Personen und eignen sich optimal für Tagungen, Workshops, Schulungen, Sitzungen usw. Unsere **Restauranträumlichkeiten**; wie der lichtdurchflutete Wintergarten, die rustikale Gaststube, die urchige St. Ursenstube oder die grosszügige Terrasse mit Kinderspielplatz laden zum Verweilen ein. Die Atmosphäre in der **Verenabar** ist ebenso beliebt. Sei es für einen Aperitif, Schlummertrunk oder einfach so. Für **Bankette** und Anlässe aller Art haben wir 6 multifunktionale Säle.

Haben Sie Fragen? Zögern Sie nicht uns anzusprechen. Wir helfen Ihnen gerne weiter!

Eine kurze Geschichte...

Bereits seit dem Mittelalter schätzen Reisende die Gastfreundschaft des Urs und Viktors. Urkundlich ist das Schankrecht erstmals **1542** erwähnt, zu einer Zeit, in welcher der Jurasüdfuss eine wichtige Handelslinie war. Im Jahr **1840** wurde der heutige Gasthof erbaut. Dieser diente Reisenden und gewöhnlichen Bürgern als Gaststätte. Heute, nach vielen massvollen Umbauten und Ergänzungen, hat sich der Gebäudekomplex zu einem modernen Seminarhotel und Restaurant gewandelt.

Wissen Sie woher die Namensgebung vom Hotel Urs und Viktor kommt? Nein, es sind nicht die Besitzer, die Urs und Viktor heissen. Der Name stammt von den Stadtheiligen von Solothurn. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der spannenden **Legende**.



Urs und Viktor
Hotel – Restaurant – Seminare
Walker Hotellerie AG
Solithurnstrasse 35
CH-2544 Bettlach
Tel. +41 (0)32 645 12 12
Fax +41 (0)32 645 18 93
walker@ursundviktor.ch
www.ursundviktor.ch

Montag bis Freitag: 11.30 bis 23.00 Uhr
Samstag und Sonntag: 11.30 bis 22.00 Uhr

Salate und kalte Tellergerichte

Grosser Salatteller	15.00
Grosser Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	16.00
Wurstsalat garniert	15.00
Wurst-Käsesalat garniert	16.00
Thonsalat garniert	18.00
Melone mit Rohschinken (SwissPrim)	22.00
„Urs und Viktor“-Plättli	22.00
Roastbeefsteller (SwissPrim) mit Tartarsauce	23.00
Rauchlachs (Dyhrberg) 150g, mit Toast und Butter	28.00

Ofenfrische Ciabatta Sandwiches

mit Tartarsauce, Salatblättern und Tomatenscheiben garniert

Thon	10.00
Roastbeef	10.00
„Urs und Viktor“ (mit paniertem Schweinsschnitzel)	13.00

Warme Snacks

Portion Pommes Frites	9.00
Poulet Flügeli (Schweiz) 350g, mit Pommes Frites mit Cocktailsauce	13.00

Montag bis Samstag:	11.30 bis 14.00 Uhr
	18.00 bis 22.00 Uhr
Sonntag:	11.30 bis 14.00 Uhr
	17.30 bis 21.30 Uhr

Suppen

Solothurner Wysüpli	7.00
Currycrèmesuppe	7.00
Tomatencrèmesuppe	7.00

Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.00
Nüsslersalat mit Ei	10.00
Nüsslersalat mit Speck und Croûtons	10.50

Wählen Sie eine unserer Salatsaucen aus: Französisch, Italienisch oder Hausdressing (auch Gluten- und Lactosefrei erhältlich)

Kalte Vorspeisen

Morchelterriner, mit Toast und Butter	10.00
Crevettencocktail, mit Toast und Butter	11.00
Melone mit Rohschinken (SwissPrim)	12.00
Rauchlachs (Dyhrberg) 70g, mit Toast und Butter	15.00

Warme Vorspeisen

Pilzravioli an Weissweinsrahmsauce	13.00
Blattsalat an Balsamicosauce, mit gebratener Kalbsleber	13.50
Eglifilets gebacken, mit Salzkartoffeln mit Mayonnaise	16.00

Pastas

Wir stellen unsere Teigwaren selber her. Jede Portion wird frisch gekocht.

Spaghetti Checco mit Tomatenwürfel, Lauch, Curry und Rahm	(vegetarisch)	13.50	18.00
Spaghetti Diavolo mit Tomatensauce, Schinken und Wodka			18.00
Spaghetti Carbonara			18.00
Tomatenravioli mit Tomatenwürfel und Parmesan	(vegetarisch)	14.00	19.00
Quarkgnocchi mit Steinpilzen an Solothurner Apfelschaumweinsauce	(vegetarisch / so natürlich)		19.00

Vegetarisch

Salatteller mit Gemüsefrühlingsrollen mit Süss-sauer Sauce	(hausgemacht)		18.00
Rösti-Pizza			18.00
Gemüsecrêpes mit Champignons, Zucchetti und Rahm			18.00
Bananen paniert und gebacken, mit Currysauce			18.00
Safranrisotto mit Steinpilzen und Parmesan			18.00
Gemüseteller			19.00

Fisch

Zanderfilets gebraten mit Steinpilzen			32.00
Eglifilets gebacken mit Mayonnaise			32.50
Eglifilets Gourmet (gebraten und gratiniert)			33.00

Tellergerichte

Schweinsnierstück geschnetzelt an Currysauce	17.50	23.50
Schweinsschnitzel paniert	18.00	24.00
Schweinsschnitzel an Champignonsrahmsauce	19.00	25.00
Pouletbrüstchen gebraten an Safransauce		27.00
Lammrückenfilet an Mango-Chutneysauce		30.00
Pferdeentrecôte an Pfeffersauce		32.00
Kalbsleber geschnetzelt an Madeirasauce		29.00
Kalbssteak 200g an Morchelsauce		40.00
Rindssteak 200g mit Kräuterbutter		36.00
Rindsfilet 150g an Béarnaisesauce		42.00

Spezialitäten des Hauses

Schweins Cordon bleu (SwissPrim)		28.00
Schweinssteak Walliser Art (SwissPrim)		31.00
Schweinsfilet Maison mit Speck und Champignons		30.50
Kalbsgeschnetzelt Zürcher Art		32.00
Rindsfilet Stroganoff		38.00
Urs & Viktor Topf mit Schweins- und Rindsfilet, Speck, Rösti und Kräuterbutter		39.50
Beefsteak Tatar (SwissPrim), mit Toast und Butter		40.00
<u>erhältlich ab 2 Personen:</u> Chateaubriand (SwissPrim), mit Gemüse garnitur an Béarnaisesauce		54.00 pro Person

*Zu allen Fleisch- und Fischgerichten können Sie die **Beilagen** individuell wählen:
(ausgenommen Beefsteak Tatar und Urs & Viktor Topf)*

Rösti, Kartoffelgratin, Pommes Frites, Salzkartoffeln, **im Preis inbegriffen**
Röstikroketten, Hausgemachte Nudeln, Reis, schwarzer Venere Vollreis oder Safranrisotto

Portion Gemüse **6.00**

Alle Preise gelten in CHF und inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Spezialwochen im Jahr 2018

01.01. bis 31.01.	Röstizeit
01.02. bis 29.03.	Fisch Spezialitäten
30.03. bis 31.05.	Frische Spargeln
01.06. bis 31.07.	Verschiedene Tatar
01.07. bis 14.09.	Sommer Karte
15.09. bis 30.11.	Wild Spezialitäten
01.12. bis 31.12.	Röstizeit

Deklaration / Herkunft Fleisch

Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Schweiz
Pferdefleisch	USA
Fisch	Schweiz, EU

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wir schätzen eine saisonale und regionale Küche. Deswegen arbeiten wir unter anderem mit **so natürlich** Produkten (mehr dazu unten) und regionalen Lieferanten und Partnern, wie dem Gemüsebauer Willi **Gloor**, den Metzgereien **Scholl** und **Neuhaus** und der Bäckerei **Mischler**.

Übrigens servieren wir **SwissPrimGourmet**-Schweine-/Kalb-/Rind-Fleisch. (Lesen Sie mehr darüber auf der nächsten Seite.) Unser Lachs stammt von der Qualitäts-Räucherei **Dyhrberg** aus Klus/Balsthal.

so natürlich vertreibt regionale Spezialitäten von innovativen Bauernbetrieben und kleinen Manufakturen aus dem Kanton Solothurn. Die Produkte werden liebevoll nach Hausrezepten hergestellt. Weil man die Leute, die Felder, Weiden und Tiere kennt, werden die Lebensmittel von so natürlich zum ganz besonderen Genuss. Getreu dem Motto: Vielfältig, persönlich, natürlich – so natürlich.

Wir servieren SwissPrimGourmet

aus Schweizer Produktion



SwissPrimGourmet steht für Schweizer Gourmetfleisch der Extraklasse vom Rind, Kalb und Schwein. Neben strengen Qualitätsanforderungen an das Fleisch zeichnet sich das Markenprogramm durch tierfreundliche Haltung und natürliche Fütterung sowie durch hundertprozentige Rückverfolgbarkeit aus. Dadurch wird das Markenprogramm den hohen Ansprüchen der Konsumenten in Bezug auf Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Um eine ausgezeichnete Fleischqualität garantieren zu können, setzt SwissPrimGourmet auf spezielle Rassen.

Natürliche Tierhaltung und Fütterung

Die Tiere werden in tierfreundlichen Ställen gehalten und kommen in den Genuss von regelmässigem Auslauf im Freien. Die Fütterung ist ausgewogen, beim Rind ist dies vor allem Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen ist verboten.

Garantiert SwissPrimGourmet

SwissPrimGourmet ist eine Marke von Mutterkuh Schweiz. Die Betriebe werden von beef control regelmässig kontrolliert. Sowohl Produktion wie auch Vermarktung stehen unter strenger Prüfung.

Tierpass

Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrimBeef-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung. Per Internet kann die Herkunft des Fleisches eingesehen werden. Die Nummer des Tierpasses ist auf jedem SwissPrimGourmet-Produkt vermerkt.

SwissPrimBeef

Hochwertiges Rindfleisch

SwissPrimBeef ist qualitativ hochwertiges Rindfleisch. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und es wird auf qualitativ hochwertigen Schlachtkörper Wert gelegt. SwissPrimBeef setzt auf Rassen, die optimale Fleischqualität versprechen. Fleischrinderrassen passen sich den klimatischen Bedingungen der Schweiz problemlos an und veredeln Raufutter zum hochwertigen Nahrungsmittel Fleisch. Die Vermarkter bevorzugen für das Programm SwissPrimBeef folgende Rassen: Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental. Somit stammen alle SwissPrimBeef von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab. Folglich wird SwissPrimBeef den hohen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Das Programm SwissPrimBeef wurde 1996 von Mutterkuh Schweiz lanciert und gehört zur Dachmarke SwissPrimGourmet.

SwissPrimVeal

Hochklassiges Kalbfleisch

SwissPrimVeal ist das Gourmet-Kalbfleisch von ausgewählten Kälbern. Das Programm fördert eine Qualitätskalbfleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Auf qualitativ hochwertige Schlachtkörper wird Wert gelegt. Alle SwissPrimVeal-Kälber stammen von einem FLHB-anerkannten Fleischrassenstier ab.

SwissPrimPorc

Gourmet-Schweinefleisch

SwissPrimPorc ist qualitativ hochwertiges Schweinefleisch. Das Programm SwissPrimPorc fördert eine Qualitätsschweinefleischproduktion mit Tieren ausgewählter Rassen. Die Muttertiere müssen den Rassen Schweizerisches Edelschwein (ES) oder Schweizerische Landrasse (LS) angehören oder eine Kreuzung dieser zwei Rassen sein. Für die künstliche Besamung müssen reinrassige Edelschwein-Eber eingesetzt werden.

Die Qualitätstiere stammen ausschliesslich von Schweizer Bauernhöfen!