



Hotel – Restaurant – Seminare
Walker Hotellerie AG
Solithurnstrasse 35
CH-2544 Bettlach
Tel. +41 (0)32 645 12 12
www.ursundvictor.ch

Gerne stellen wir das Gasthaus...

Das **Hotel** verfügt über 72 qualitativ hochwertig eingerichtete Zimmer. 4 modern ausgerüstete **Seminarräume** bieten eine Kapazität bis 150 Personen und eignen sich optimal für Tagungen, Workshops und Schulungen. Unsere **Restauranträumlichkeiten**; wie der lichtdurchflutete Wintergarten, die rustikale Gaststube und die urchige St. Ursenstube laden zum Geniessen ein. Die Atmosphäre in der **Verenabar** ist ebenso beliebt. Für **Bankette** und Events haben wir 4 multifunktionale Säle für 150 Personen.

...und die  **ZWEI**  vor:

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 als Bauernhof erbaut. Nach vielen massvollen Umbauten hat sich der Bauernhof zu einem modernen Seminarhotel und Restaurant gewandelt.

Wissen Sie woher die **Namensgebung** vom **Hotel Urs und Viktor** kommt? Nein, es sind nicht die Inhaber und Gastgeber; die heissen nämlich Alban, Pius, Kuno und Marianne Walker. Der spannenden **Legende** nach, die an der Rezeption erhältlich ist, waren es Legionäre des Römischen Reiches.



1945



2005

Kleine Karte

"Urs und Viktor"-Plättli mit Schinken, Rohschinken, Trutenschinken, Buurerohesspeck, Trockenfleisch, Salami und verschiedene Käsesorten	27.50
Salatteller mit hausgemachten Gemüsefrühlingsrollen und süss-sauer Sauce	24.00
Thonsalat reich garniert mit verschiedenen Salaten	21.00
Wurst-Käsesalat reich garniert mit verschiedenen Salaten	17.50
Wurstsalat reich garniert mit verschiedenen Salaten	16.50
Grosser Salatteller	16.50
Chicken Nuggets, Pommes Frites	18.50
Portion Pommes Frites	11.00

Unsere Mitarbeitenden geben für vegane Alternativen und bei allfälligen Allergien oder Intoleranzen Auskunft und beraten Sie gerne.

Alle Preise gelten in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Suppen

Solothurner Wysüpli (unsere Empfehlung)	10.00
Tomatencrèmesuppe	10.00
Bouillon mit Ei	8.50

Salate / Vorspeisen

Hausgemachtes Beefsteak Tatar mit Toast und Butter		22.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter		14.50
Hausgemachte Samosas reich garniert mit verschiedenen Salaten und Mango-Apfel-Chutney		12.50
Gemischter Salat		10.00
Grüner Salat		9.00

Vegetarisch

Gemüseteller mit Kartoffelgratin	19.00	24.00
Gemüse Ravioli (vegan) mit Tomatensauce	18.00	23.00
Spinat-Ricotta Ravioli mit Weissweinsauce	18.00	23.00
Gnocchi mit Pestorahmsauce und Tomaten	15.00	20.00

Pasta

Pastapfanne (Penne) mit Speck, Champignons, Petersilie, Schnittlauch, Tomatenmark, Zwiebeln und Rahm		21.00	26.00
Spaghetti Diavolo mit Tomatensauce, Schinken und Wodka		18.00	23.00
Spaghetti Carbonara		18.00	23.00

Die Teigwaren sind hausgemacht. Jede Portion wird frisch für Sie gekocht.

Hurra, endlich wieder Spargelzeit!

Suppen / Salate / Vorspeisen

Spargeltatar auf Randen-Carpaccio
mit Toast und Butter



14.00

Spargeln-Melonensalat
mit Rohschinken und Erdbeeren

12.00

Spargelcrèmesuppe

10.00

Unsere Vegetarier wählen

Spargeln grün/weiss
mit Mayonnaise und Hollandaisesauce

30.00

Bärlauch Ravioli
an Weissweinsauce

23.00

Risotto
mit Spargelragout und Gemüsejulienne

23.00

Spargelpfanne
mit Gemüse und Pilzen, überbacken mit Parmesan

21.00



Fleisch und Spargel, das passt

Spargeln mit Rindsentrecôte
mit Bärlauchsauce

44.50

Spargeln mit pochierem Zanderfilet
mit Maltaisesauce

35.00

Spargeln mit Lammhüftli
und Pilzen

34.50



Spezialitäten des Hauses

"Urs und Viktor"-Spiess (unsere Empfehlung)

45.00

Rindfleischspiess mit Knoblauch-Mayonnaise und Pommerysenf-Tomaten Dip



"Hot Chicken"-Spiess

34.50

Pouletbrustspiess mit Knoblauch-Mayonnaise und Joghurt-Chili Dip

"Splash"-Spiess

30.00

Crevettenspiess mit Knoblauch-Mayonnaise und Kokos-Limetten Dip

"Bettlä" Burger

25.00

Hausgemachter Rindfleischburger

mit Speck, Ei, Cheddar-Käse, Coleslaw und Honey Mustard



"Schmackofatz" Burger

24.00

Crispy-Chickenburger

mit Cheddar-Käse, Mozzarella-Sticks, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Farmersauce

Beilagen nach Wahl:

Rösti, Pommes Frites, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Reis, Safranrisotto oder Salat

Portion Gemüse

8.00

Vom Grill / Aus der Pfanne

Rindsfilet mit Béarnaisesauce	44.50
Pferdeentrecôte mit Pfeffersauce	39.00
Rindsfiletstreifen mit Pommerysensaue	35.00
Lammrückenfilet tranchiert mit Kräuterrahmsauce	34.50
Pouletbrüstchen tranchiert mit Kräuterrahmsauce	32.00
Äpler Rösti mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegeleier	22.00

Ab 2 Personen

Chateaubriand (wird serviert in zwei Gängen) mit Béarnaisesauce und Gemüse garnitur	54.00 pro Person
--	---------------------

Fisch

Eglifilets Gourmet (gebraten und gratiniert)	36.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce	36.00



Klassiker

Kalbsgeschnetztes Zürcher Art	30.00	35.00
Schweins Cordon bleu		32.00
Schweinsrahmschnitzel	22.00	27.00
Schweinsschnitzel paniert	21.00	26.00

Beilagen nach Wahl:

Rösti, Pommes Frites, hausgemachte Nudeln, Kartoffelgratin, Röstikroketten, Salzkartoffeln, Reis, Safranrisotto oder Salat

Portion Gemüse	8.00
----------------	------

Deklaration Fleisch

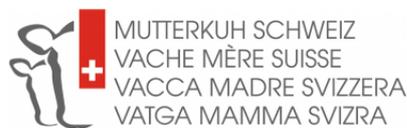
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien
Pferdefleisch	USA
Fisch	Binnenfischerei Europa

SwissPrimGourmet

Die Marke SwissPrimGourmet beinhaltet die Produktion von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Hier stehen immer der Geschmack und die Qualität des Endproduktes im Fokus. SwissPrimBeef und SwissPrimVeal konzentriert sich in der Aufzucht auf die Fleischer-Rassen Angus, Charolais, Limousins, Aubrac, Herford und Simmentaler. SwissPrimPorc konzentriert sich in der Aufzucht auf die Rassen Schweizer Edelschwein und Schweizer Landrasse. Mit einem Tierpass garantiert Mutterkuh Schweiz die Einhaltung des SwissPrim-Standards für jedes einzelne Tier in Bezug auf Herkunft, Haltung und Fütterung.

Kalbfleisch Seetal

Das Label Kalbfleisch Seetal steht für ein hochwertiges und regionales Produkt, wobei der Geschmack, sowie die Qualität des Produktes ganz klar im Fokus stehen. Die Haltung der Tiere spielt dabei eine grosse Rolle. Die Kälber geniessen eine natürliche Fütterung, werden freundlich gehalten und erfreuen sich über schonend kurze Transportwege.



Deklaration Brot

Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.

