



Hotel – Restaurant – Seminare

Walker Hotellerie AG

Solothurnstrasse 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 72 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 aller Art haben wir 4 multifunktionale Säle für 72 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:

Salate und kalte Tellergerichte

Grosser Salatteller	16.50
Wurstsalat	16.50
Wurst-Käsesalat	17.50
Thonsalat	21.00
"Urs und Viktor"-Plättli	27.50

Ofenfrische Ciabatta Sandwiches

mit Tartarsauce, Salatblättern und Tomatenscheiben

Thon	12.00
"Urs und Viktor" (mit paniertem Schweinsschnitzel)	16.50

Warme Snacks

Portion Pommes Frites	11.00
Hamburger, Pommes Frites mit Salat, Zwiebeln, Speck, Tomaten, Cheddar-Käse und Farmersauce	16.50
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Tomaten	17.50
Salatteller mit Hackfleischfrühlingsrollen (hausgemacht) und süss-sauer Sauce	23.00

Spargel Zeit:

Suppen

Spargelcrèmesuppe

8.50

Vorspeisen

Frühlingssalat
mit Ei, Spargeln und Orangenfilet



12.00

Melone mit Rohschinken

12.00

Spargeln nach Mailänder Art

15.00

Vegetarisch

Spargelrisotto mit Cherrytomaten

20.00

Bärlauch Ravioli
mit Weissweihnahmsauce

18.00

23.00

Frühlings Spezialitäten

Spargeln weiss
mit Mayonnaise und Hollandaisesauce

30.00

Spargeln mit gebackenen Zanderfilet
mit Tartarsauce

35.00

Spargeln mit gebratener Maispouardenbrust
mit Bärlauchsauce

36.00

Spargeln mit Rindsentrecôte 200g
mit Bärlauchsauce

44.50

Spargeln mit Kalbssteak 200g
mit Morchelsauce

45.00



Suppen

Solothurner Wysüpli

Tomatencrèmesuppe



8.50

8.50

Vorspeisen

Grüner Salat

Gemischter Salat

9.00

10.00

Vegetarisch

Rotes Thai Curry mit Planted (vegan)
mit Rösti

Gemüseteller

Gemüsefrühlingsrollen (hausgemacht)
mit süss-sauer Sauce und verschiedenen Salaten

23.00

19.00

24.00

19.00

24.00

Pasta

Spaghetti Diavolo
mit Tomatensauce, Schinken und Wodka

Spaghetti Carbonara

Pastapfanne (Penne)
mit Speck, Champignons, Petersilie, Schnittlauch,
Tomatenmark, Zwiebeln und Rahm

18.00

23.00

18.00

23.00

18.00

23.00

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

Vom Grill

Pouletbrüstchen tranchiert mit Kräutersauce	32.00
Schweinsfilet Maison im Speckmantel mit Champignons	34.50
Pferdeentrecôte mit Pfeffersauce	39.00
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	44.50
Rindsfilet 150g mit Béarnaisesauce	44.50



Fisch

"Moules et frites" 400g (in 2 Gängen serviert) Miesmuscheln und Pommes Frites, Weissweinsauce	28.50
Eglifilets Gourmet (gebraten und gratiniert) mit Salzkartoffeln	36.00
Eglifilets gebacken mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	36.00

Klassiker

Schweinsschnitzel paniert	21.00	26.00
Schweinsrahmschnitzel	22.00	27.00
Schweins Cordon bleu		32.00

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten können Sie die **Beilagen (im Preis inbegriffen)** individuell wählen:

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

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

Spezialitäten des Hauses

Aelpler Rösti mit Zwiebeln, Speck, Käse und Spiegeleier	22.00
Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti	32.00
Rindsfiletstreifen mit körniger Senfsauce	32.00
Lammrückenfilet tranchiert mit Kräutersauce	34.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	35.00
"Urs und Viktor"-Topf mit Schweins- und Rindsfilet, Speck, Rösti und Kräuterbutter	38.50



Beefsteak Tatar (hausgemacht) mit Toast und Butter	44.00
---	-------

Zu allen Fleisch- und Fischgerichten können Sie die **Beilagen** (im Preis inbegriffen) individuell wählen:

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

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

Deklaration Fleisch

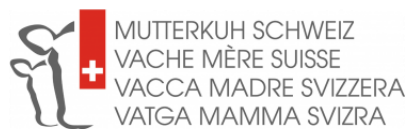
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Pouletfleisch	Schweiz
Lammfleisch	Australien
Pferdefleisch	USA
Fisch	Binnenfischerei Europa

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 Fleischrinder-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.

