

Hauptgasse 42, am Marktplatz | CH-4500 Solothurn
Peter Basler | Telefon 032 622 96 21
info@roterturm.ch | www.roterturm.ch



Hotel Restaurant «La Tour Rouge»
ROTER TURM

Menuvorschläge Dachrestaurant La Tourelle und Saal im 1. Stock

NOS PROPOSITIONS DE MENUS A PARTIR DE 10 PERSONNES

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

Liebe Gäste

Für Ihr Interesse, Ihren besonderen Anlass bei uns durchzuführen, danken wir herzlich und freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Menus ab **mindestens 10 Personen** vorgesehen sind und Sie sich für ein **einheitliches Menu** entscheiden.

Wir bieten Ihnen Fleischerzeugnisse mit SwissPrim Qualität an.

Dafür steht



- Ausgesuchte Fleischrassen
- Tierfreundliche Haltung
- Natürliche Fütterung
- Von Schweizer Bauernhöfen
- 100 % Rückverfolgbarkeit
- Kontrolliert durch die SVAMH
- Schonender Tiertransport
- Optimale Lagerung

Kreieren Sie Ihr Menu. Unsere Menuvorschläge dienen Ihnen als Grundlage. Sie haben die Möglichkeit, die einzelnen Gänge oder Beilagen auszutauschen. Falls die Preiskategorie verschieden ist, wird der Preis angeglichen.

Oder haben Sie ein Wunschmenu?

Selbstverständlich werden wir auch dieses für Sie zusammenstellen. Teilen Sie uns dafür Ihre Vorstellungen und Ihr Budget mit.

Vegetarische Wünsche, Diätvorgaben oder Allergiker werden bei uns ernst genommen und in der Menuzusammenstellung selbstverständlich berücksichtigt.

Die Planung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Damit wir Ihnen Qualität und einen angenehmen Service garantieren können, bitten wir Sie, uns mitzuteilen, ob eine spezielle Veranstaltung nach oder während dem Essen geplant ist. Oder ob Sie zu einer bestimmten Zeit ein öffentliches Verkehrsmittel erreichen wollen. Wir bitten Sie, uns frühzeitig Ihr detailliertes Programm mitzuteilen.

Gerne beraten wir Sie bei Ihrer Auswahl. Um gemeinsam Ihr Wunschmenu zusammenzustellen, bitten wir Sie, im Voraus einen Termin auszumachen.

Freundliche Grüsse
HOTEL ROTER TURM

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Basler", is written over a faint, light blue circular stamp or watermark.

Peter Basler, Direktor

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Berntor-Menu à Fr. 64.00/72.00*

Sautiertes Zanderfilet auf Blattspinat mit Arancini Apfelweinsauce

Filet de sandre sauté sur
feuilles d'épinards avec arancini
Sauce au cidre
***Fr. 15.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti

Kräutertomate

Emincé de veau zurichoise
Roesti



Tomate aux fines herbes
*** Fr. 36.50

Waldbeeren-Kaltschale mit Vanilleglace und Rahmhaube

Soupe aux baies des bois froide avec
glace à la vanille et chantilly
*** Fr. 12.50

Bieltor-Menu à Fr. 57.50/62.50*

Lauchcremesuppe mit Lachswürfel

Crème de poireaux avec
dés de saumon
***Fr. 11.00

Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus

Kartoffelgratin Marktgemüse



Rôti de veau glacé et
jus aux fines herbes
Gratin de pommes de terre
Légumes du marché
***Fr. 34.50

Tirami su mit Rotweinzwetschgen (Saison)

Tirami su avec
prunes au vin rouge (selon saison)
***Fr. 12.00

Pisoni-Menu à Fr. 53.00/58.00*

Bunter Blattsalat mit Brotwürfeln und Speckstreifen

Salade grand-mère
***Fr. 11.00

Kalbsragout mit Waldpilzen Kartoffelstock

Gemüse-Allerlei

Ragoût de veau aux
champignons des bois
Purée de pommes de terre
Potpourri de légumes
***Fr. 29.50



Süssmostcreme mit Feingebäck

Crème au jus de pommes avec
friandises
***Fr. 12.50

Tessiner-Menu à Fr. 58.50/66.50*

Minestrone

Minestrone

***Fr. 11.50

Saltimbocca vom Kalb mit Steinpilz-Risotto und grilliertem Gemüse



Saltimbocca de veau avec
risotto aux bolets et
légumes grillées
***Fr. 35.50

Panna cotta mit Waldbeeren in seinem Coulis und Vanille-Rahmhaube

Panna cotta avec
baies des bois au coulis et bonnet à la vanille
***Fr. 11.50

*** Preise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Baseltor-Menu à Fr. 57.00/62.00*

Salat-Arrangement mit lauwarmen Lachswürfeln

Salade folle aux dés de saumon tièdes
***Fr. 14.50

Schweinskarreebraten mit Waldpilzen

Kartoffelkroketten Marktgemüse

Carré de porc aux champignons des bois
Croquettes de pommes de terre
Légumes du marché
***Fr. 29.00

Birnen-Tatin und

Baumnuss-Rahmgefrorenes mit Quark-Mousse

Tatin aux poires et
parfait glacé aux noix de Grenoble avec
mousse au fromage blanc
***Fr. 13.50



Vorstadt-Menu à Fr. 56.00/64.00*

Klare Ochenschwanzsuppe mit Eierstich

Oxtail clair royale
***Fr. 10.00

Kalbschnitzel mit Meaux-Senfsauce

Risotto Ratatouille

Escalopes de veau avec
sauce à la moutarde de Meaux
Risotto
Ratatouille
***Fr. 32.50

Apfelrose mit

Zimt-Rahmgefrorenem und Vanille-Mousse

Rose de pomme avec
parfait glacé à la cannelle et
mousse à la vanille
***Fr. 13.50



Chüngeligraben-Menu à Fr. 60.50/65.00*

Sautiertes Meerwolffilet auf Lauchbeet mit

Serviettenknödel und Balsamicosauce

Filet de loup de mer sauté sur
planche de poireaux avec
quenelle en serviette et sauce balsamique
***Fr. 15.00

Sautierte Perlhuhnbrust mit

Rohschinken gefüllt

Risotto mit Weisswein

Grilliertes Gemüse

Suprême de pintade farci de
jambon cru
Risotto au vin blanc
Légumes grillées
***Fr. 31.50

Ananas-Passionsfrucht Mille-feuille

Marinierte Orangen und Limettensorbet

Mille-feuille d'ananas et fruits de la Passion
Oranges marinées et sorbet au citron vert
***Fr. 14.00

*** Preise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Kapuzinerkloster-Menu à Fr. 70.00/78.50*

Zanderfilet mit Venere-Reis auf Fenchelbeet und Safransauce

Filet de sandre avec riz vénère sur
planche de fenouil et sauce safran
***Fr. 15.00

Roastbeef und Kalbsnierstück Senf-Mousseline-Sauce



Kartoffelkroketten

Gemüse-Arrangement

Roastbeef et filet de veau
Sauce mousseline à la moutarde
Pommes croquettes
Arrangement de légumes
***Fr. 41.50

Ballon Gravensteiner mit Süssmostcreme, Apfelsorbet und frischer Fruchtsalat

Ballon Gravensteiner avec
crème au jus de pommes,
sorbet aux pommes et
salade de fruits
***Fr. 13.50

Solothurner-Menu à Fr. 70.50/75.50*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum Toast und Butter

Filet de truite fumée avec
sauce aux fines herbes à la neige
Toast et beurre
***Fr. 14.00

Solothurner Weissweinsuppe

Potage au vin blanc soleurois
***Fr. 10.50

Suure Mocke

Kartoffelstock

Geschmortes Rotkraut mit

Birne und Preiselbeeren

Boeuf braisé mariné
Purée de pommes de terre
Chou rouge braisé avec
poires et airelles rouges
***Fr. 33.50



Apfelküchlein mit Vanilleglace

Beignets de pommes et glace à la vanille
***Fr. 12.50

Franziskaner-Menu à Fr. 72.00/79.50*

Tomaten-Parfait im Pfannkuchenmantel mit

Waldorfsalat und Basilikumcoulis

Parfait de tomates en manteau de pannequets avec
salade Waldorf et coulis au basilique
***Fr. 13.50

Gelbe Peperonisuppe mit Randenchips

Potage de poivrons jaunes avec chips de betteraves rouges
***Fr. 11.00

Schweinsfilet im Speckmantel auf

Lauch-Karottengemüse mit

Kartoffel-Duett

Filet mignon de porc en manteau de lard sur
légumes poireaux et carottes avec
duo de pommes de terre
***Fr. 34.00

Brombeer-Roulade mit weisser Kaffeecreme und

Karamel-Glace

Roulade aux mûres avec crème de café blanc et
glace caramel
***Fr. 13.50

*** Preise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Muttiturm-Menu à Fr. 73.00/78.00*

**Dreierlei aus dem Norden mit
Rauchlachs, geräuchertem Forellenfilet und
lauwarmer Riesencrevette mit
Sauerrahm**

Trio du nord avec
saumon fumé, filet de truite fumé et
crevette géante tiède et
crème aigre
***Fr. 17.50

Zwiebelsuppe mit Blätterteighaube

Potage aux oignons avec
bonnet de pâte feuilletée
***Fr. 11.50

**Maispouardenbrust mit
Dörrfrüchten gefüllt auf
geschmortem Rotkraut und
Honig-Balsamico-Jus
Kartoffelküchlein**

Suprême de poularde de maïs farci de
fruits séchés sur chou rouge braisé et
jus au miel et balsamique
Pommes galettes
***Fr. 30.50

Trilogie von Nüssen

Trio aux noix
***Fr. 13.50

Zeitglockenturm-Menu à Fr. 83.00/92.50*

Tomatencremesuppe mit Olivencroutons
Crème de tomates avec croûtons aux olives
***Fr. 11.00

**Sautiertes Lachsfilet auf
Weissweinsorotto mit Gemüsestroh
Petersiliensauce**

Filet de saumon sauté sur
sorotto au vin blanc avec légumes pailles
Sauce au persil
***Fr. 15.00

**Medaillons vom Kalbsrücken und
Rindsfilet mit Waldpilzen auf
Wurzelgemüse-Ragout
Mandelkartoffeln**

Médaillons de selle de veau et
filet mignon de bœuf aux
champignons des bois sur
ragoût de légumes racines
Pommes Berny
***Fr. 43.50

**Quark-Kuchen mit Vanille-Mousse und
Cassis-Rahmgefrorenes**

Gâteau au fromage blanc avec
mousse à la vanille et
parfait glacé au cassis
***Fr. 13.50

Dornachia-Menu à Fr. 82.50/92.00*

**Dreifarbige Gemüseterrine auf
grilliertem Gemüse und Peperoni-Coulis**

Terrine de légumes tricolore sur
légumes grillés et coulis de poivrons
***Fr. 17.50

**Rindsfilet in Tranchen geschnitten
Morchelsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse**

Filet mignon de bœuf coupé en tranches
Sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes du marché
***Fr. 49.50

Dessert-Variation

Farandole de desserts
***Fr. 15.50

Stadtammann-Menu à Fr. 61.50/70.00*

Gemischter Salat

Salade assortie
***Fr. 11.00

**Rindsfiletgulasch Stroganoff
Mosaik-Reis
Kräutertomaten**

Filet goulache Stroganoff
Riz mosaïque
Tomate aux fines herbes
***Fr. 39.00

Vacherin Glace im Glas

Vacherin glacé au verre
***Fr. 11.50

*** Preise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Kreuzacker-Menu à Fr. 86.00/95.50*

Delice vom Bündnerfleisch mit Waldpilzsalat

Délice de viande séchée des Grisons avec
salade de champignons des bois

***Fr. 17.50

Kraftbrühe mit Käseschnittchen

Consommé diabolins

***Fr. 10.50

Medaillon vom Kalbsrücken mit Blattspinat gefüllt im Netz gebraten auf Ratatouille

Mandelkartoffeln

Médaillon de selle de veau farci de
feuilles d'épinards sauté en crépinette sur
ratatouille

Pommes Berny

***Fr. 43.50

Baby Vacherin mit Schokoladen-Variation

Baby vacherin avec variation de chocolat

***Fr. 14.50

*** Preis inklusive Nachservice im Hauptgang**

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

Haben Sie ein Wunschmenu?

Selbstverständlich werden wir auch dieses für Sie zusammenstellen.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir danken Ihnen herzlich für das Vertrauen in unsere Gastlichkeit und freuen uns,
Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen.

Mit freundlichen Grüßen

HOTEL ROTER TURM

Peter Basler, Direktor



Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

Menu Suisse Culinaire à Fr. 81.50

**Duett vom Saibling aus dem Genfersee mit
Fenchelsalat an Safran und Kräutersauce**

Duo d'omble chevalier du lac Léman avec
salade de fenouil au safran et sauce aux fines herbes

Fr. 16.00

* * *

Aargauer Rüeblisuppe

Potage de carottes à l'Argovie

Fr. 8.00

* * *

**Kalbsfilet im Speckmantel mit
Waldpilzen**

Risotto mit Merlot

Seeländer Gemüsebeet

Filet mignon de veau en manteau de lard aux
champignons des bois

Risotto au merlot

Planche de légumes du pays des lacs

Fr. 42.00

* * *

Schweizer Dessertspezialitäten

Spécialité de dessert suisse

Fr. 15.50

* * *

Legende zu den Menus

Berntor: Solothurns Südpforte in der Vorstadt. Wurde 1876 geschleift.

Bieltor: Westpforte der Stadt. Es diente unter anderem als Kerker und als Wohnung des Torwächters.

Pisoni: Gaetano Matteo Pisoni, Baumeister von Ascona und sein Neffe Paolo Antonio erbauten die St.-Ursen-Kathedrale 1762 – 1773.

Das Baseltor ist die Ostpforte der Stadt und gilt als eine der schönsten Toranlagen der Schweiz.

Vorstadt: Die „Mindere Stadt“ am südlichen Aareufer.

Der Chüngeligrabe (Burrigraben), liegt zwischen Burristurm und Franziskanertor, d.h. zwischen der mittelalterlichen Stadtmauer und den damals noch existierenden Schanzen im Norden der Stadt. Hier lebten die einfachen Bürger und Handwerker und hielten sich allerlei Tiere.

Das Kapuzinerkloster ist 400 Jahre alt. Es ist das einzige Männerkloster in Solothurn. Die Klöster St. Joseph, Nominis Jesu und Visitation sind Frauenklöster.

Die Franziskanerkirche, 1857 als Klosterkirche aufgehoben, gehört heute der christkatholischen Kirchengemeinde.

Muttiturm, protziger Wehrbau mit Geschützscharten. Ein Fettwanst wird in Solothurn „Mutti“ genannt. In Solothurn gibt es 2 Muttitürme, den Burris- und den Riedholzturm.

Der Zeitlockenturm oder Roter Turm ist das älteste Bauwerk der Stadt, 12. Jh. Mit Uhrengeschoss, astronomischem Uhrwerk und beweglichen Figuren (König/Narr, Ritter und Tod).

Dornachia: Studentenverbindung der Kantonsschule. Ihr Stammlokal befindet sich im Roten Turm.

Der Kreuzacker liegt in der Vorstadt zwischen Wengi- und Kreuzackerbrücke. Letztere ist heute ein Fussgänger- und Veloübergang.

Der krumme Turm, 14. Jh. Ist von der Krummturmschanze umfasst und war lange Zeit Verlies für Schwerverbrecher. Es wird erzählt, dass der Zimmermann, der dem unregelmässig fünfeckigen Mauerwerk einen geraden Helm aufsetzen sollte, sich von Turmdach gestürzt habe, als er seines Pfusches gewahr wurde.

Das Landhaus war Landeplatz für Weintransporte aus den Rebbergen des Bieler- und Neuenburgersees. Nach einem Grossbrand 1955 wurde es wieder aufgebaut. In seinem grossen Saal finden heute Veranstaltungen aller Art statt. Aus seiner Küche können bis 500 Personen gepflegt werden.

St. Ursus: Stadtheiliger von Solothurn. Er gehörte zur legendenumwobenen Thebäischen Legion. Der Sage nach wurde er zusammen mit St. Viktor bei der Dreibeinskreuzkirche enthauptet und in die Aare geworfen. Mit dem Kopf unter dem Arm schwammen die beiden an Land und wurden bei der St. Peterskapelle begraben.

Das Schloss Blumenstein wurde im 18. Jh. Als herrschaftliches Sommerhaus errichtet und dient heute als historisches Museum. Hof und Garten bieten verschiedenen kulturellen Anlässen die festliche Ambiance.

Die Jesuitenkirche, erbaut 1680 – 1689, ist das barocke Prunkstück der Stadt. Neben Gottesdiensten werden auch Konzerte abgehalten. Das Jesuitenkollegium bestand aus Schulgebäude, Kirche und Theater.

Von Vigier: Solothurner Patrizier. Das Sommerhaus von Vigier mit dem französischen Garten ist immer noch im Familienbesitz. – Blick in den von-Vigier-Hof von der Terrasse des Roten Turms.

Bischof: Solothurn ist Sitz des Bistums Basel.

Das Schloss Waldegg ist die grossartigste Residenz unter den vielen Patriziersitzen in und um Solothurn. Erbaut 1682 für den Schultheissen Besenval, der in Solothurn ein absolutistisches Regime führte. Heute dient das Schloss nebst Museumszwecken als Begegnungszentrum zur Förderung der Kontakte zwischen den Sprachregionen der Schweiz.

Besenval: Solothurner Patrizier. Das noble Palais Besenval an der Kreuzackerbrücke war später Bischofssitz, Kosthaus für Kantischülerinnen und dient heut kulturellen Zwecken.

Maimarkt und Herbstmarkt, die beiden grossen Solothurner Märkte, bekannt bis ins Bernbiet. Sogar Annebäbi Jowäger besuchte einmal den Solothurner Markt. Doch das brachte ihr nichts als Verdruss mit den „Katholischen“, und sie ging ihrer Lebtag nie mehr hin.

Waldbruder: Einsiedler, der im Sommer die Eremitenklaue in der zerklüfteten Waldschlucht bewohnt. Die Einsiedelei ist eine der bekanntesten Sehenswürdigkeiten in Solothurns näherer Umgebung.

Die heilige Verena ist nach einem Besuch der Gräber von St. Urs und St. Viktor in Solothurn geblieben. Viele Jahre lebte sie in der nach ihr benannten Schlucht und verrichtete viele Werke der Nächstenliebe. Ihre Insignien sind Kamm und Oelkrug (die Läuseplage war ein weit verbreitetes Übel). Wenn am Verenentag, dem 1. September, schönes Wetter ist, gibt es einen sonnigen Herbst.

Hans Roth, Bauer aus Rumisberg, rettete Solothurn vor einem Überfall der Kiburger in der Martinsnacht 1382. Es wird erzählt, dass er im Gasthaus „Schlüssel“ in Wiedlisbach zufällig Zeuge der Verschwörung wurde. Um seine Spuren im Schnee zu verwischen, band er sich die Schuhe verkehrt an die Füsse und lief im Eilmarsch von Wiedlisbach nach Solothurn. Der Anschlag wurde vereitelt, und seither erhält der Älteste der Familie Roth von der Kantonsregierung ein rot-weisses Ehrenkleid und eine symbolische Ehrenpension.

Der Züghusjoggeli steht im Alten Zeughaus, ein Zwerg mit einem schwarzen Harnisch, der dem Hofnarr Karls des Kühnen gehört haben soll. Der Helm hat ein Visier in Form eines Eberkopfes. Man hüte sich jedoch, das Visier zu heben – der Joggeli schätzt dies gar nicht!

Niklaus Wengi, Schultheiss von Solothurn, stellte sich vor die Kanone und verhinderte 1533 durch sein entschlossenes Eingreifen einen Bürgerkrieg zwischen den solothurnischen Katholiken und Reformierten.

Patrioten: Bürger, die sich gegen das aristokratische Regime auflehnten, das sie durch eine Republik im Sinne von Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit ersetzen wollten.

Bipperlisi: Schmalspurbahn, die vom Bahnhof Solothurn durchs Bipperamt bis Langenthal zuckelt. Verkehrshindernis, Nervensäge und nicht wegzudenken von Solothurn. An der Fasnacht wird dem Bipperlisi jedes Jahr ein Vers gewidmet.

Der Cheschtelemuni kommt aus dem Tessin. Von Ende September bis Mitte März verkauft er heisse Marroni, die er in seinem Häuschen an der Ostseite des St.-Ursusbrunnens röstet.

Quellen: „Solothurn und seine schönsten historischen Bauwerke“, Rothus-Verlag. „Altes Zeughaus“ von Nicolo Vital, „Solothurn“, H. Sigrist und G. Loetscher