

Menus zum Solothurner Tag

Ein paar nützliche Tipps für die Menuauswahl:

Wir bitten Sie, sich für **ein einheitliches Menu** zu entscheiden, damit wir Ihnen Qualität und einen angenehmen Service garantieren können. Gerne nehmen wir Rücksicht auf vegetarische Wünsche oder Diätvorgaben. Unter den Menus dürfen Sie die Gänge austauschen. Bitte berücksichtigen Sie, dass diese Menus ab mindestens 10 Personen bestellt werden können. Falls die Preiskategorie verschieden ist, wird der Preis angeglichen.

Menu à Fr. 63.00

Filet de truite fumée
à la sauce aux herbes à la neige
Toast et beurre

Geräuchertes Forellenfilet mit
Kräuterschaum
Toast und Butter
*** Fr. 13.50

Potage au vin blanc soleurois
Solothurner Weissweinsuppe
*** Fr. 8.50

Bœuf braisé mariné
Pommes purées
Pot-pourri de légumes

Suure Mocke
Kartoffelstock
Gemüse-Allerlei
*** Fr. 30.00

Lettre d'amour
à la sauce vanille
Liebesbrief mit Vanillesauce
*** Fr. 11.00

*

Menu à Fr. 76.00

Canard écarlate avec
salade de chou blanc

Gepökelte Ente mit
Kabissalat
*** Fr. 15.00

Bouchée soleurois
Chügelipastetli
*** Fr. 10.50

Steak de veau « Ambassadeur »
Pommes galettes

Potpourri de légumes
Ambassadors Kalbssteak
Kartoffelküchlein
Gemüse-Allerlei
*** Fr. 40.00

Crème au jus de pommes
Friandises

Süssmostcreme mit
Bummeli
*** Fr. 10.50

*

Menu à Fr. 62.00

Salades aux champignons des bois

Bunter Blattsalat mit Waldpilzen
*** Fr. 12.50

Quiche aux poireaux Niklaus Wengi et
filet de truite sauté

Lauchkuchen Niklaus Wengi und
Gebratenes Forellenfilet
*** Fr. 14.00

Plat unique au lard, pommes de terre et
pommes fruits

Schnitz und Drunder
*** Fr. 25.00

Bricolet roulé à l' éventail de poire et
sauce aux framboises

Kanonenrohr mit Birnenfächer und
Himbeersauce
*** Fr. 10.50

*

Für Ihr Interesse, Ihren Anlass bei uns durchzuführen, danken wir herzlich.

HOTEL ROTER TURM
Anita u. Peter Basler-Bross
Ihre Gastgeber