

Menuvorschläge



*Dachrestaurant „La Tourelle“
&
Saal, 1. Stock*

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Lieber Gast

Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus und Ihres Anlasses.

Bitte berücksichtigen Sie, dass diese Menus ab mindestens 10 Personen bestellt werden können.

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 Menuvorschlägen dürfen Sie Gänge austauschen. Falls die Preiskategorie verschieden ist, wird der Preis angeglichen.

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

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

Wir sind darum bemüht, unseren Gästen die bestmögliche Qualität anzubieten.

Aus diesem Grunde bieten wir 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

*Hotel Roter Turm Hauptgasse 42 4500 Solothurn
Tel. 032 622 96 21 Fax 032 622 98 65
e-mail: info@roterturm.ch www.roterturm.ch*

NOS PROPOSITIONS DE MENUS UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Dornachia-Menu à Fr. 50.50/55.50*

Salade grand-mère

Bunter Blattsalat mit
Brotwürfeln und Speckstreifen
***Fr. 10.00

Sauté de veau aux champignons des bois

Purée de pommes de terre

Pot-pourri de légumes



Kalbsragout mit Waldpilzen
Kartoffelstock
Gemüse-Allerlei
***Fr. 29.50

Crème au jus de pommes et friandises

Süssmostcreme mit Feingebäck
***Fr. 11.00

Bieltor-Menu à Fr. 57.50/62.50*

Crème de poireaux avec cubes de saumon

Lauchcremesuppe mit Lachswürfel
***Fr. 11.00

Rôti de veau glacé et jus aux fines herbes

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus
Kartoffelgratin
Marktgemüse
***Fr. 34.50



Tirami su sur prunes au vin rouge

(selon saison)

Tirami su auf Rotweinzwetschen (Saison)
***Fr. 12.00

Chüngeligrabe-Menu à Fr. 58.50/66.50*

Filet de sandre sur
mouseline de pommes de terre aux
fines herbes

Coulis de petits pois

Zanderfilet auf
Kartoffel-Mouseline mit Kräutern
Erbsen-Coulis
***Fr. 14.00

Emincé de veau zurichoise



Riz créole

Légumes du marché

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Trockenreis
Marktgemüse
Fr. 32.50
oder mit Rösti (Fr. 4.00 Zuschlag)

Parfait glacé stracciatella aux fruits exotiques

Stracciatella-Rahmgefrorenes mit
exotischen Früchten
***Fr. 12.00

Kapuziner-Menu à Fr. 53.00/57.00*

Crème de maïs aux chanterelles et curry à la neige

Maiscremesuppe mit Eierpilzen und
Curryrahm
***Fr. 11.00

Escalopes de saumon gratinée aux pignons sur poireaux et carottes

Pommes vapeur

Lachsschnitzel mit Pinien gratiniert
auf Lauch-Karottengemüse
Dampfkartoffeln
***Fr. 28.50

Mousse au chocolat blanc avec stroudele aux pommes fruits et glace aux fraises

Weisse Schokoladen-Mousse mit
Apfelstrudel
und Erdbeerglace
***Fr. 13.50

* Preise inklusive Nachservice im Hauptgang

Preise inkl. 7.6 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Pisoni-Menu à Fr. 55.50/60.50*

Salade folle aux cubes de saumon tièdes

Salat-Arrangement mit lauwarmen
Lachswürfeln
***Fr. 14.50

Carré de porc aux champignons des bois

Pommes croquettes
Légumes du marché

Schweinskarreebraten mit Waldpilzen
Kartoffelkroketten



Marktgemüse
***Fr. 29.00

Choux Mafalda

Windbeutel mit Vanilleglace gefüllt und
Früchte-Arrangement
***Fr. 12.00

Baseltor-Menu à Fr. 52.50/60.50*

Oxtail clair royale

Klare Ochschwanzsuppe mit
Eierstich
***Fr. 10.00

Escalopes de veau avec
crème à la moutarde de Meaux
Risotto

Ratatouille

Kalbsschnitzel mit Meaux-Senfsauce
Risotto

Ratatouille

***Fr. 30.50



Ananas brésilienne

Karamelisierte Ananas mit Vanilleglace
***Fr. 12.00

Franziskaner-Menu à Fr. 58.50/63.00*

Filet de loup de mer sauté sur **planche de poireaux avec sauce balsamico**

Sautiertes Meerwolffilet auf
Lauchbeet mit Balsamicosauce
***Fr. 14.50

Suprême de pintade
farci de jambon cru
Risotto au vin blanc

Ratatouille

Sautierte Perlhuhnbrust mit
Rohschinken gefüllt
Risotto mit Weisswein
Ratatouille
***Fr. 31.00

Parfait glacé Denise avec meringue **sur miroir à la vanille**

Rahmgefrorenes Denise mit Meringue
auf Vanillespiegel
***Fr. 13.00

Berntor-Menu à Fr. 55.00/60.00*

Crème de brocoli avec bolets

Brokkolicremesuppe mit Steinpilzen
***Fr. 11.00

Steak de porc coupé en tranches
Sauce mousseline aux fines herbes

Pommes Berny

Légumes du marché

Schweinssteak in Tranchen geschnitten
Kräuter-Mousseline-Sauce

Mandelkartoffeln

Marktgemüse

***Fr. 28.50



Parfait glacé Grand Marnier en
manteau de biscuit avec éventail de poire

Coulis de framboises

Rahmgefrorenes Grand Marnier im
Biscuitmantel mit Birnenfächer

Himbeer-Coulis

***Fr. 13.50

* Preise inklusive Nachservice im Hauptgang

Preise inkl. 7,6% MwSt. / Preisänderungen vorbehalten

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Zeitglocken-Menu à Fr. 66.50/75.00*

Filet de sandre avec eblysotto sur planche de fenouil et sauce safran

Zanderfilet mit Eblysotto auf Fenchelbeet und Safransauce
***Fr. 14.50

Roastbeef et filet de veau Sauce mousseline à la moutarde

Pommes croquettes
Légumes du marché
Roastbeef und Kalbsnierstück
Senf-Mousseline-Sauce



Kartoffelkroketten
Marktgemüse
***Fr. 39.50

Duo de chocolat sur miroir au café avec éventail de poires

Schokoladen-Duett auf Kaffeespiegel mit Birnenfächer
***Fr. 12.50

Solothurner-Menu à Fr. 69.00/74.00*

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

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum
Toast und Butter
***Fr. 14.00

Potage au vin blanc soleuroise

Solothurner Weissweinsuppe
***Fr. 10.50

Boeuf braisé mariné

Purée de pommes de terre

Légumes du marché

Suure Mocke
Kartoffelstock
Marktgemüse
***Fr. 32.00



Beignets de pommes et glace à la vanille

Apfelmüchlein mit Vanilleglace
***Fr. 12.50

Muttiturm-Menu à Fr. 71.00/78.50*

Parfait de tomates en manteau de pannequets et duo de salade de céleri

Tomaten-Parfait im Pfannkuchenmantel mit zweierlei Selleriesalat
***Fr. 12.50

Potage de fenouil à la crème d'aneth

Fenchelcremesuppe mit Dillrahm
***Fr. 10.00

Filet mignon de porc en manteau de lard

Pommes dauphine

Pot-pourri de légumes

Schweinsfilet im Speckmantel
Kartoffelkräpfen
Gemüse-Allerlei
***Fr. 36.00

Jalousie aux poires et glace tirami su avec coulis de framboises

Birnen-Jalousie und Tiramisu-Glace mit Himbeer-Coulis
***Fr. 12.50

* Preise inklusive Nachservice im Hauptgang

Preise inkl. 7,6% MwSt. / Preisänderungen vorbehalten

NOS PROPOSITIONS DE MENUS
UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Kreuzacker-Menu à Fr. 76.50/86.00*

**Trio du nord avec
saumon fumé, filet de truite fumé et
crevette géante tiède sur
blinis et crème aigre**

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

Blinis mit Sauerrahm

***Fr. 16.00

Oxtail claire Tourelle

Klare Ochsenchwanzsuppe Tourelle

***Fr. 10.50

**Médailles de filet mignon de porc et
carré d'agneau avec**

ragoût de légumes racines

Pommes Berny

Schweinsfilet-Medaillons und

Lamrack mit

Wurzelgemüse-Ragout

Berny Kartoffeln

***Fr. 37.50

**Parfait glacé aux noix de Grenoble avec
choux Chantilly sur sauce au chocolat**

Baumnuss-Rahmgefrorenes mit

Windbeutel Chantilly auf Schokoladensauce

***Fr. 12.50

Krummturm-Menu à Fr. 80.00/89.50*

Oxtail clair Tourelle

Klare Ochsenchwanzsuppe Tourelle

***Fr. 10.50

**Escalope de saumon sur planche de
chou frisé et sauce au Chablis**

Lachsschnitzel auf Wirsingbeet und
Chablis-Sauce

***Fr. 14.00

**Carré de veau aus
champignons des bois et
cipolline sur légumes poireaux-carottes
Pommes Berny**

Kalbskarreebraten mit

Waldpilzen und

cipolline auf Lauch-Karottengemüse

Berny Kartoffeln

***Fr. 42.00



**Mousse au chocolat blanc avec
sorbet aux framboises sur
carpaccio d'ananas**

Weisse Schokoladen-Mousse mit

Himbeer-Sorbet auf

Ananas-Carpaccio

***Fr. 13.50

Vorstadt-Menu à Fr. 73.00/82.50*

**Terrine de saumon et
salade de crevettes en pâte à brick**

Lachsterrine mit Crevettensalat im Brickteig

***Fr. 14.50

Filet mignon de boeuf coupé en tranches

Sauce aux morilles

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

Rindsfilet in Tranchen geschnitten

Morchelsauce

Kartoffelgratin

Marktgemüse

***Fr. 43.00

Farandole de desserts

Dessert-Variation

***Fr. 15.50



*** Preise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Preise inkl. 7,6% MwSt. / Preisänderungen vorbehalten

NOS PROPOSITIONS DE MENUS

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE

Landhaus-Menu à Fr. 81.50/91.00*

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

Delice vom Bündnerfleisch mit
Waldpilzsalat
***Fr. 15.50

Essence de volaille Henri IV

Geflügel-Essenz Henri IV mit
Geflügelfleisch und Mark
***Fr. 10.00

Filet de veau rôti et sauce basilic

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

Gebrautes Kalbsnierstück mit Basilikumsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse
***Fr. 43.00

Baby-Ananas avec mousse à l'orange et glace aux pistaches

Baby-Ananas mit Orangen-Mousse
und Pistazienglace
***Fr. 13.00



*** Preis inklusive Nachservice im Hauptgang**

Preise inkl. 7,6% MwSt. / Preisänderungen vorbehalten

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 würden uns freuen,
Sie und Ihre Gäste bei uns willkommen zu heissen.

Mit freundlichen Grüssen

HOTEL ROTER TURM

Anita und Peter Basler-Bross
Ihre Gastgeber

Sommer-Menu à Fr. 86.00

(ohne Nachservice)

*Soupe de melon avec
roulade de volaille en manteau de pannequets*

*Melonensuppe mit
Geflügelroulade im Pfannkuchenmantel*

Fr. 14.50

*Filet de loup de mer sauté sur risotto au safran avec
épinards d'été et sauce au cidre*

*Sautiertes Meerwolffilet auf Safranrisotto mit
Sommerspinat und Apfelweinsauce*

Fr. 15.00

*Médaille de selle de veau et côte d'agneau sur
ratatouille avec aubergine frite*

Pommes galettes

*Medaille vom Kalbsrücken und Lammrack auf
Ratatouille mit frittierter Aubergine
Kartoffelküchlein*

Fr. 41.50

*Pêches marinées avec mousse aux abricots et
baies des bois avec tranche de fromage blanc et
sorbet aux cerises*

*Marinierte Pfirsiche mit Aprikosen-Mousse und
Waldbeeren mit Quartschnitte und
Kirschensorbet*

Fr. 15.00

Menu Suisse Culinare à Fr. 78.00

*Duo d'omble chevalier du lac Léman avec
salade de céleri bicolore et sauce aux fines herbes*

*Duett vom Saibling aus dem Genfersee mit
zweierlei Selleriesalat und Kräutersauce*

Fr. 16.00

** * **

Potage de carottes à l'Argovie

Aargauer Rüeblisuppe

Fr. 8.00

** * **

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

Risotto au merlot

Planche de légumes du pays des lacs

Kalbsfilet im Speckmantel mit

Waldpilzen

Risotto mit Merlot

Seeländer Gemüsebeet

Fr. 42.00

** * **

Spécialité de dessert suisse

Schweizer Dessertspezialitäten

Fr. 12.00

** * **

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 (Burisgraben), liegt zwischen Buristurm 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 Buris- und den Riedholzturm.

Der Zeitglockenturm 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 verpflegt 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 Eremitenklausen 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.

Stadtammann: Chef von Solothurn

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

Geniessen Sie Ihr Essen nach einer besonderen Führung

**Kulturhistorische Stadtführungen
mit Frau Marie-Christine Egger**

**Erleben Sie eine besondere
Stadtführung mit Themen wie ...**

Heilige, Damen, Weiber und Hexen

oder

Perücken und Puder, Parfum und Parasiten

oder

Damen und Dirnen, Sitten und

Unsitten...und und und...

**... tauchen Sie ein, in die
wunderbare Vergangenheit der
Stadt Solothurn**

**Das etwas andere Menu...passend zu
Ihrer Stadtführung**

**Heilige, Damen, Weiber und Hexen
Menu zum Frauenstadtrundgang**

Königin Berta Suppe

Klare Ochschwanzsuppe mit Eierstich

Schimpfnamenschnitzel an Hexenkrautsauce

Chinesenmuoss

Weichgekochte keltische Steine

Kalbsschnitzel mit Meaux-Senfsauce

Risotto

Ratatouille

**In klebriger Sauce erweichte, garnierte
Mühlsteinscheibe**

Karamalisierte Ananas mit Vanilleglace

*

Spitalwein

Wasser vom Brunnen

Weibergetränk

**Perücken und Puder, Parfum
und Parasiten**

Menu zum Barock

**Verrauchter Backfisch mit Kräutchen im
Schaumbad**

Gedörrte Fladen mit Melkfett

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum

Toast und Butter

Benebelndes Süsschen

Solothurner Weissweinsuppe

Ambassade-Mocke im sauren Bad

Mus aus futuristischen Knollen

**Rote Wurzeln, Vegiwürstchen, blumiges weisses
und grünes Gemüse**

Suure Mocke

Kartoffelstock

Blumenkohl, Romanesco, Bohnen und Karotten

Garniertes Ridicule gefüllt mit gefrorenem

Fliegenhonig

Apfelküchlein mit Vanilleglace

*

Spitalwein

Le Landeron

Schafiser

Bakterialwasser

Mineralwasser

Teures, schwarzes Modegetränk

Kaffee

oder

**Bräute und Dirnen,
Sitten und Unsitten**

Menu zu Liebesfreuden im alten Solothurn

Herzblätter-Salat mit Lastersteinchen

Bunter Blattsalat mit Speck und Brotcroutons

**Oberschenkel von sündhaften Turteltauben
an scharfer Sauce**

Nachtschattenknollen

Gemüse aus Nachbars Garten

Roastbeef und Kalbsnierstück

mit Senf-Mousseline-Sauce

Kartoffelkroketten

Marktgemüse

Exotische Früchtchen kaltweiss gebettet

Gefrorener Panna cotta mit exotischen

Früchten

*

Wein vom Zapfen

Minnewasser

Rotlichtkaffee