

# *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](mailto:info@roterturm.ch) [www.roterturm.ch](http://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

##### Pommes purée

##### 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 Rotweinzetschgen (Saison)  
\*\*\*Fr. 12.00

### Chüngeligrabe-Menu à Fr. 58.50/64.00\*

#### Filet de sandre sur mousseline de pommes de terre avec fines herbes

##### Coulis de petits pois

Zanderfilet auf Kartoffel-Mousseline 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

#### Parfait glacé de 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

#### Escalope 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 stroudelel aux pommes 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 Ochsenchwanzsuppe mit Eierstich  
\*\*\*Fr. 10.00

#### **Escalopes de veau à la crème de 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 Sauce balsamico**

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

#### **Suprême de pintade fourré au 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. 55.00/57.00\*

#### **Crème de brocoli avec bolets**

Brokkolicremesuppe mit Steinpilzen  
\*\*\*Fr. 11.00

#### **Steak de porc coupé en tranches Sauce mousseline aux 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 und  
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 au 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  
mit 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 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  
Pommes purées  
Légumes du marché**

Suure Mocke  
Kartoffelstock  
Marktgemüse  
\*\*\*Fr. 32.00



**Beignets de pommes et glace à la vanille  
Apfelküchlein mit Vanilleglace  
\*\*\*Fr. 12.50**

### Muttiturm-Menu à Fr. 71.00/78.50\*

**Parfait de tomates en manteau de crêpe  
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  
Kartoffelkrapfen  
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

**Médallions de filet mignon de porc et  
carré d'agneau avec ragoût de racines**

**Pommes Berny**

Schweinsfilet-Médallions und Lamrack mit  
Wurzelgemüse-Ragout

Berny Kartoffeln

\*\*\*Fr. 37.50

**Parfait glacé aux noix de Grenoble avec  
choux Chantilly à la 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 avec champignons des bois  
et cipolline sur légumes poireaux-carottes**

**Pommes Berny**

Kalbsskarreebraten 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 de la saison**

Saisonaler Dessertteller

\*\*\*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 au sauce basilic  
Gratin de pommes de terre  
Légumes du marché**



Gebratenes 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**

# *Winter-Menu à Fr. 89.50*

*(ohne Nachservice)*

*Marbré de suprême de canard en chou rouge avec  
composition de vanille-carottes*

*Marmor von der Entenbrust im Rotkraut mit  
Vanille-Karottenkomposition*

*\* \* \**

*Filet de loup de mer sauté sur  
épinards d'hiver avec arancini*

*Coulis de betteraves rouges*

*Sautiertes Meerwolffilet auf*

*Winterspinat mit Arancini*

*Randencoulis*

*\* \* \**

*Médaille de selle de veau au  
jambon cru et mousseline aux herbes  
sauté en crépinette sur ragoût de racines*

*Risotto au safran*

*Médaille vom Kalbsrücken mit  
Rohschinken und Kräutermousseline im  
Netz gebraten auf Wurzelgemüseragout*

*Safranrisotto*

*\* \* \**

*Gâteau au chocolat-noix de grenoble avec  
mousse aux mandarines et*

*parfait glacé cannelle avec figue au cassis*

*Baumnuss-Schokoladenkuchen mit*

*Mandarinen-Mousse und*

*Zimt-Rahmgefrorenes mit Cassis-Feige*

*\* \* \**

*\**

# *Menu Suisse Culinare à Fr. 78.00*

*Duo d'omble chevalier du lac Léman avec  
duo de salade de céleri 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 avec  
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 saisonnier*

*Schweizer Dessertspezialitäten nach Saison*

*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 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 Lebtage nie mehr hin.

**Waldbruder:** Einsiedler, der im Sommer die Eremitenklause 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 Ältteste 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**