

# Restaurant Turmstube

## Sommer-Kreationen - Les créations d'été

### Fajitas

**Mexico:** mit Rindfleisch, Maiskörner, Pepperoni und  
Kidney-Bohnen CHF 25.50

**Florida :** mit Pouletstreifen, Zwiebeln, Ananas und  
Thousand-Island-Sauce CHF 21.50

**Vegi:** mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oliven CHF 19.50

**Dazu servieren wir Pommes Frites oder gemischter Salat**

### Sommerliche Gerichte mit Salaten

**Wiener Schnitzel garniert mit Marktsalaten**  
*Escalopes viennoise garnies de salades du marché*  
CHF 32.50

**\* Salat von der Poularde mit Curry und Früchten auf  
Ananas-Carpaccio**  
*Salade de poularde au curry et fruits sur  
carpaccio d'ananas*  
CHF 25.50

**\* Roastbeef garniert mit Salat-Variation  
Tataren-Sauce**  
*Roastbeef garni de variation de salades  
Sauce tartare*  
CHF 29.50

**\* Bunter Salatteller mit Melonenperlen und  
lauwarmen Riesencrevetten**  
*Assiette de salades avec perles de melon et  
crevettes géantes tièdes*  
CHF 29.50

**\* Grilliertes, mariniertes Sommergemüse mit  
Rohschinken, geräuchertem Mozzarella und Haselnusspesto**  
*Légumes d'été grillés et marinés avec  
jambon cru, mozzarella fumé et pesto aux noisettes*  
CHF 26.00

**\* Glutenfreie Gerichte**

# Restaurant Turmstube

## Vorspeisen - *Les entrées*

* <b>Terrine vom Tafelspitz mit Meerrettichschaum und lauwarmem Pilzsalat</b> <i>Terrine de pointe de culotte avec mousse au raifort et salade aux champignons des bois tièdes</i>	CHF	17.50
* <b>Griechischer Salat</b> <i>Salade grecque</i>	CHF	12.50
* <b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> <i>Salade de tomates et mozzarella</i>	CHF	12.50
* <b>Gemischter Salat</b> <i>Salade assortie</i>	CHF	10.00
* <b>Grüner Salat</b> <i>Salade verte</i>	CHF	9.00

## Suppen - *Les potages*

<b>Variation von kalten Süppchen</b> (Gazpacho, Melone und Rucola) <i>Variation de potages froids (Gazpacho, melons et rucola)</i>	CHF	12.50
<b>Solothurner Weissweinsuppe</b> <i>Potage au vin blanc soleuroise</i>	CHF	9.00

## Vegetarische Aktualitäten - *Les actualités végétariens*

<b>Kartoffelstrudel auf Sommergemüse mit Eierpilzen Kräutersauce</b> <i>Strudel de pommes de terre sur légumes d'été avec chanterelles Sauce aux fines herbes</i>	CHF	24.50
* <b>Safranrisotto mit grillierten Auberginen und Blattspinat Apfelweinsauce</b> <i>Risotto au safran avec aubergines grillés et feuilles d'épinards Sauce au cidre</i>	CHF	25.50
* <b>Reichhaltiger Salatteller mit Ei</b> <i>Assiette de salades assorties à l'oeuf</i>	CHF	19.50
* <b>Grilliertes, mariniertes Sommergemüse mit geräuchertem Mozzarella und Haselnusspesto</b> <i>Légumes d'été grillés et marinés avec mozzarella fumé et pesto aux noisettes</i>	CHF	26.50

\* **Glutenfreie Gerichte**

## Die Klassiker - Les classiques

<b>Gebackene Zanderfilets mit Tatarensauce</b> <b>Dampfkartoffeln und Marktgemüse</b> <i>Filets de sandre frits à la sauce tartare</i> <i>Pommes vapeur et légumes du marché</i>	CHF 22.50	CHF 26.50
<b>Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutersauce und Rösti</b> <i>Emincé de foie de veau à la sauce aux fines herbes et roesti au beurre</i>	CHF 22.50	CHF 26.50
<b>Suure Mocke mit Kartoffelstock und Gemüse-Allerlei</b> <b>Boeuf braisé mariné avec purée de pommes de terre et pot-pourri de légumes</b>	CHF 22.50	CHF 26.50
<b>Ratsherren Rumpsteak überbacken mit Kräuterbutter</b> <b>Pommes frites</b> <i>Rumpsteak gratiné au beurre aux fines herbes et pommes frites</i>	CHF 22.00	CHF 26.00
<b>Ratsherren Rindsfilet überbacken mit Kräuterbutter</b> <b>Pommes frites</b> <i>Filet mignon de boeuf gratiné au beurre aux fines herbes et pommes frites</i>	CHF 33.00	CHF 37.00
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art mit Rösti</b> <i>Emincé de veau zurichoise avec roesti</i>	CHF 25.50	CHF 29.50
<b>Kalbsschnitzel Bergamasker mit Birnen und Gorgonzola</b> Kartoffelküchlein mit Wurzelgemüse-Entourage <b>Escalopes Bergamasker avec poires et gorgonzola</b> <i>Pommes galettes avec entourage de légumes racines</i>	CHF 24.50	CHF 28.50
<b>Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes frites</b> <i>Escalopes de porc panées avec pommes frites</i>	CHF 18.50	CHF 22.50
<b>Schweinsschnitzel mit Rahmsauce und Nudeln in Butter</b> <i>Escalopes de porc à la crème et nouille au beurre</i>	CHF 18.50	CHF 22.50
<b>Entlebucher Käseschnitte mit Birnen und Waldpilzsauce</b> <i>Croûte au fromage avec poires et sauce aux champignons des bois</i>	CHF 15.00	CHF 18.00

## Käse-Fondue - Fondue de fromage

<b>Halb-Halb</b> - Moitié-Moitié	CHF 23.00/Person
<b>Kräuterfondue</b> - Fondue aux fines herbes	CHF 25.00/Person
<b>Steinpilzfondue</b> - Fondue aux bolets	CHF 29.00/Person

**Sämtliche Fondues werden mit Brot und kleinen Kartoffeln serviert**  
*Tous les fondues sont servis avec pain et petits pommes de terre*

**Kirsch CHF 5.50 pro 1cm**