

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

Apéro- Vorschläge

Klassiker

Schinkengipfeli
à Fr. 3.50 / Stk.

Käseküchlein
à Fr. 3.50 / Stk.

Mozzarella-Sticks
à Fr. 2.00 / Stk.

Blätterteiggebäck
à Fr. 5.50 / 8 Stk.

Bruschettas

mit Oliven, Pilzen, Frischkäse
Ratatouille, Rucola, Parmigiano oder Caprese
à Fr. 3.50 / Stk.

mit Lachs, Crevetten oder Rohschinken
à Fr. 4.00 / Stk.

Gefüllte Brötli

mit Thon, Frischkäse, Schinken, Salami oder Ei
à Fr. 3.50 / Stk.

mit Lachs, Crevetten oder Rohschinken
à Fr. 4.50 / Stk.

Spiessli

mit Champignons, Feta + Oliven, Gemüse oder Caprese
à Fr. 3.50 / Stk.

Zitronengrasspiessli mit 2 Riesencrevetten
à Fr. 6.50 / Stk.

Champignons

gefüllte Champignons à Fr. 2.00 / Stk.

frittierte Champignons à Fr. 1.00 / Stk.

Suppen

Kalt: Gazpacho oder Gurke

Warm: Tomaten, Ratatouille, Weissweinsuppe
à Fr. 3.50 / Tasse

Saisonal:

Spargel, Kürbis oder Schwarzwurzel à Fr. 4.50 / Tasse

Morchelsuppe à Fr. 5.50 / Tasse

oder Ihre Wunsch-Suppe

Kuchen-Ecken (ab 20 Stück erhältlich)

Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine oder Flammkuchen
à Fr. 2.00 / Stk.

Pfannkuchen-Rouladen

Frischkäse-Rohschinken oder Poulet
à Fr. 2.50 / Stk.

Kalbfleisch oder Lachs
à Fr. 3.50 / Stk.

Mousses

Schinken, Karotten, Tomaten oder
je nach Saison: Spargel, Artischocken und Kürbis
à Fr. 4.50 / Stk.

Rohschinken oder Bündnerfleisch
à Fr. 5.50 / Stk.

Tatar im Löffel

Rindfleisch, Rauchlachs, Crevetten,
geräuchertes Geflügel oder geräucherte Forelle
à Fr. 5.00 / Stk.

Gemüse-Dips

Stangensellerie, Gurken, Karotten, Bierrettich und Peperoni
wählen Sie aus folgenden Saucen:
Cocktail, Tomaten, Curry, Knoblauch oder Tatare
à Fr. 4.50 / Glas



Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern,
haben wir folgende 3 Apero-Vorschläge für Sie
zusammengestellt und aufeinander abgestimmt

Schloss Blumenstein Apero à Fr. 15.00 pro Person
(empfohlen als Aperitif mit anschliessendem Essen)

1709 kauften Franz Heinrich von Stäffis-Mollondin und Maria Franziska, geb. Greder, das zum Sommerhaus bestimmte Schloss und bauten es nach ihren Wünschen um.

- 1 Bruschetta mit Pilzen
- 1 Spiessli Caprese
- 1 Weissweinsuppe
- 1 Ecke Zwiebelkuchen
- 1 Käse-Rohschinken-Roulade



Schloss Bleichenberg Apero à Fr. 26.50 pro Person
(gedacht als Apero mit grösserer Pause vor dem Essen)

Anfangs des 17. Jahrhunderts erbauten Hieronymus von Roll und sein Sohn Johann II. gemeinsam das Schlösschen Vorder-Bleichenberg. Das stattliche Gebäude war der beliebte Sommersitz der Familie von Roll. Bis 1816 blieb es in der Familie.

- 1 Bruschetta mit Ruccola und Parmigiano
- 1 Bruschetta mit Oliven
- 1 Spiessli mit Feta und Oliven
- 1 gefüllter Champignon (oder 2 frittierte Champignons)
- 1 Tomatensuppe
- 1 Pizzecke mit Auflage nach Wahl
- 1 Lachs-Pfannkuchen
- 1 Schinken-Mousse

Schloss Waldegg Apero à Fr. 35.00 pro Person
(gedacht als Apero, welches ein Essen ersetzen soll)

Das jetzige Wohn- und Schlossmuseum (mit Objekten aus dem 17.-19. Jh.) wurde zwischen 1682 und 1686 erbaut. Der Auftraggeber war Johann Viktor I. von Besenval, der drittälteste Sohn jenes Silberschmieds Martin Besenval, der dank seinem Salzmonopol zu grossem Vermögen und zu einem Adelstitel gekommen war.

- 1 Zitronengras-Spiessli mit 2 Riesencrevetten
- 1 gefüllter Champignon
- 1 Spargel- oder Artischocken- oder Kürbissuppe (je nach Saison)
- 1 Pizza-Ecke mit Auflage nach Wahl
- 1 Ecke Zwiebelkuchen
- 1 Pfannkuchen mit Lachs
- 1 Bündnerfleisch-Mousse
- 1 Tatar mit Geflügel
- 1 Tatar mit Rindfleisch