

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

Menuvorschläge

Dachrestaurant La Tourelle und Saal im 1. Stock

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN

Liebe Gäste

Für Ihr Interesse, Ihren besonderen Anlass bei uns durchzuführen, danken wir herzlich und freuen uns sehr, Sie bei uns willkommen zu heissen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere Vorschläge zur Gestaltung Ihres Menus. Bitte berücksichtigen Sie, dass die Menus ab **mindestens 10 Personen** vorgesehen sind und Sie sich für ein **einheitliches Menu** entscheiden.

Wir bieten 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



Kreieren Sie Ihr Menu. Unsere Menuvorschläge dienen Ihnen als Grundlage. Sie haben die Möglichkeit, die einzelnen Gänge oder Beilagen auszutauschen. Falls die Preiskategorie verschieden ist, wird der Preis angeglichen.

*** = reise inklusive Nachservice im Hauptgang**

Oder haben Sie ein Wunschmenu?

Selbstverständlich werden wir auch dieses für Sie zusammenstellen. Teilen Sie uns dafür Ihre Vorstellungen und Ihr Budget mit.

Vegetarische Wünsche, Diätvorgaben oder Allergiker werden bei uns ernst genommen und in der Menuzusammenstellung selbstverständlich berücksichtigt.

Die Planung Ihres Anlasses liegt uns am Herzen. Damit wir Ihnen Qualität und einen angenehmen Service garantieren können, bitten wir Sie, uns mitzuteilen, ob eine spezielle Veranstaltung nach oder während dem Essen geplant ist. Oder ob Sie zu einer bestimmten Zeit ein öffentliches Verkehrsmittel erreichen wollen. Wir bitten Sie, uns frühzeitig Ihr detailliertes Programm mitzuteilen.

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

Freundliche Grüsse
HOTEL ROTER TURM

Peter Basler, Direktor

UNSERE MENU-VORSCHLÄGE NOS PROPOSITIONS DE MENUS

St. Ursus-Menu à Fr. 43.50/48.50*

Maiscremesuppe

Crème de poivrons
***Fr. 7.00

Glasierter Schweinsbraten mit Rotweinjus

Kartoffelkroketten

Marktgemüse

Rôti de porc avec sauce
Jus au vin rouge
Pommes croquettes
Légumes du marché
***Fr. 26.00

Tirami su mit Früchten

Tirami su avec fruits frais
***Fr. 10.50

St. Viktor-Menu Fr. 45.00/50.00*

Gemischter Salat

Salade assortie
***Fr. 11.00

Kalbsragout in Hausart

Kartoffelstock

Gemüse-Allerlei

Ragoût de veau maisons
Purée de pommes de terre
Potpourri de légumes
***Fr. 24.50

Gefrorener Panna cotta mit Früchtgarnitur

Parfait glacé panna cotta aux
fruits de la saison
***Fr. 9.50

Roter Turm-Menu Fr. 48.50/ 54.50*

Solothurner Weissweinsuppe

Potage au vin soleurois
***Fr. 10.50

Suure Mocke

Kartoffelstock

Saisonales Gemüse

Boeuf braisé maison
Purée de pommes de terre
Légumes du saison
***Fr. 27.50

Schwarzbuben-Kirschcreme

Crème au Kirsch Schwarzbuben
***Fr. 10.50

Waldbruder-Menu à Fr. 47.50/ 52.50*

Tomatencremesuppe

Crème de tomate
***Fr. 7.00

Glasierter Kalbsbraten mit Kräuterjus

Kartoffelgratin

Gemüse-Allerlei

Rôti de veau glacé et jus aux herbes
Gratin de pommes de terre
Potpourri de légumes
***Fr. 29.00

Süssmostcreme

Crème au jus de pommes
***Fr. 11.50

Blumenstein-Menu à Fr. 51.50/56.50*

Rindskraftbrühe mit Raviolini

Consommé de bœuf avec raviolini
***Fr. 9.50

Saltimbocca vom Schwein mit

Steinpilzrisotto

Ratatouille

Saltimbocca de porc avec
risotto aux bolets
Ratatouille
***Fr. 28.50

Panna cotta mit Waldbeeren und Rahmhaube

Panna cotta avec baies des bois et
bonnet à la neige à la vanille
***Fr. 13.50

Züghuusjoggeli-Menu à Fr. 51.00/55.50

Gemischter Salat

Salade assortie
***Fr. 11.00

Sautierte Zanderfilets mit Safransauce

Mosaik-Reis

Blattspinat

Filets de sandre sautés avec
sauce au safran
Riz mosaïque
Feuilles d'épinards
***Fr. 27.50

Vacherin Glace im Glas

Vacherin glacé au verre
***Fr. 12.50

Maimarkt-Menu Fr. 45.00/51.00*

Gemüsecremesuppe

Crème de légumes

***Fr. 7.00

**Kaltes Roastbeef und Kalbsbraten mit
Marktsalaten garniert**

Tatarensauce

Roastbeef et rôti de veau froids
garnis de salades du marché

Sauce tartare

***Fr. 28.50

Coupe Danemark

*** Fr. 9.50

Waldegg-Menu Fr. 54.00/60.00*

**Bunter Blattsalat mit
Brotwürfeln und Speckstreifen**

Salade grand-mère

***Fr.11.00

Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art

Butternudeln

Kräutertomaten

Emincé de veau zurichoise

Nouilles au beurre

Tomates aux fines herbes

*** Fr. 30.50

Vacherin im Glas

Vacherin glacé au verre

***Fr. 12.50

Bieltor-Menu à Fr. 57.50/62.50*

**Lauchcremesuppe mit
Lachswürfel**

Crème de poireaux avec
dés de saumon

***Fr. 11.00

**Glasierter Kalbsbraten
mit Kräuterjus**

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Rôti de veau glacé et
jus aux fines herbes

Gratin de pommes de terre

Légumes du marché

***Fr. 34.50

Tirami su mit

Rotweinzwetschgen (Saison)

Tirami su avec

prunes au vin rouge (selon saison)

***Fr. 12.00



Jesuiten-Menu Fr. 48.00/53.00*

Grüner Salat

Salade verte

***Fr. 9.00

Perlhuhnbrust mit Calvados-Honigsauce

Risotto mit Weisswein

Marktgemüse

Suprême de pintade et

sauce Calvados et miel

Risotto au vin blanc

Légumes du marché

***Fr. 27.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Strudel aux pommes avec

glace à la vanille

***Fr. 11.50

Pisoni-Menu à Fr. 53.00/58.00*

**Bunter Blattsalat mit
Brotwürfeln und Speckstreifen**

Salade grand-mère

***Fr.11.00

Kalbsragout Hausart

Kartoffelstock

Gemüse-Allerlei

Ragoût de veau aux

champignons des bois

Purée de pommes de terre

Potpourri de légumes

***Fr. 29.50

Süssmostcreme mit Feingebäck

Crème au jus de pommes avec

friandises

***Fr. 12.50



Vorstadt-Menu à Fr. 57.50/65.50*

**Klare Ochschwanzsuppe mit
Raviolini**

Oxtail clair avec raviolini

***Fr. 11.50

Kalbsschnitzel mit

Meaux-Sensauce

Risotto mit Weisswein

Ratatouille

Escalopes de veau avec

sauce à la moutarde de Meaux

Risotto au vin blanc

Ratatouille

***Fr. 32.50

Ballon Fellenberg

Zwetschgen-Sorbet,- Kompott und - Rahm

***Fr. 13.50



Baseltor-Menu à Fr. 57.00/62.00*

Salat-Arrangement mit lauwarmen

Lachswürfeln

Salade folle aux dés de saumon tièdes

***Fr. 14.50

Schweinskarreebraten mit

Waldpilzen

Kartoffelkroketten

Marktgemüse

Carré de porc aux champignons des bois

Croquettes de pommes de terre

Légumes du marché

***Fr. 29.00

**Baumnuß-Rahmgefrorenes mit
Birnenfächer, Schokoladenkuchen und
Himbeer-Coulis**

Parfait glacé aux noix de Grenoble avec

éventail de poire, gâteau au chocolat et

coulis aux framboises

***Fr. 13.50



Tessiner-Menu à Fr. 62.50/70.50*

Minestrone

Minestrone

***Fr. 11.50

Saltimbocca vom Kalb

Steinpilz-Risotto

Ratatouille

Saltimbocca de veau

Risotto aux bolets et

Ratatouille

***Fr. 36.50

**Panna cotta mit Waldbeeren-Coulis
Schokoladenkuchen und
Mangosorbet**

Panna cotta avec coulis de

baies des bois

Gâteau au chocolat et

sorbet à la mangue

***Fr. 11.50



Stadtammann-Menu à Fr. 61.50/70.00*

Gemischter Salat

Salade assortie

***Fr. 11.00

Rindsfiletgulasch Stroganoff

Mosaik-Reis

Kräutertomaten

Filet goulache Stroganoff

Riz mosaïque

Tomate aux fines herbes

***Fr. 39.00

Vacherin Glace im Glas

Vacherin glacé au verre

***Fr. 11.50

Franziskaner-Menu à Fr. 61.00/68.50*

Tomaten-Parfait im

Pfannkuchenmantel

mit Waldorfsalat und

Basilikumcoulis

Parfait de tomates en manteau de

pannequets avec

salade Waldorf et coulis au basilique

***Fr. 13.50

**Schweinsfilet im Speckmantel auf
Lauch-Karottengemüse mit
Kartoffelküchlein**

Filet mignon de porc en

manteau de lard sur

légumes poireaux et carottes avec

galettes de pommes de terre

***Fr. 34.00

**Torta della Nonna mit
Pistazien-Glace und
Limetten-Ananas**

Gâteau de grand-mère avec

glace pistache et

ananas au citron vert

***Fr. 13.50

Muttiturm-Menu à Fr. 61.50/66.50*

**Dreierlei aus dem Norden mit
Rauchlachs-Tatar, Crevettencocktail und
Haddock auf Meerrettichspiegel
Toast und Butter**

Trio du nord avec tartare de saumon fumé,
cocktail de crevettes, haddock sur raifort
Toast et beurre
***Fr. 17.50

**Maispouardenbrust mit
Dörrfrüchten gefüllt auf
geschmortem Rotkraut
Honig-Balsamico-Jus
Kartoffelküchlein**

Suprême de poularde de maïs farci de
fruits séchés sur chou rouge braisé
Jus au miel et balsamique
Galette de pommes de terre
***Fr. 30.50

**Baumnuß-Rahmgefrorenes mit
Birnenfächer, Schokoladenkuchen und
Himbeer-Coulis**

Parfait glacé aux noix de Grenoble avec
éventail de poire, gâteau au chocolat et
coulis aux framboises
***Fr. 13.50

Chüngeligraben-Menu à Fr. 61.00/66.00*

**Sautiertes Meerwolffilet auf
Lauchbeet mit
Serviettenknödel und
Balsamicosauce**

Filet de loup de mer sauté sur
planche de poireaux avec
quenelle en serviette et sauce balsamique
***Fr. 15.00

**Sautierte Perlhuhnbrust mit
Rohschinken gefüllt
Risotto mit Weisswein
Ratatouille**

Suprême de pintade farci de
jambon cru
Risotto au vin blanc
Ratatouille
***Fr. 31.50

**Schokoladen-Mousse mit
marinierten Kirschen und Rahmhaube**

Mousse au chocolat avec
cerises marinés et chantilly
***Fr. 14.50

Berntor-Menu à Fr. 64.00/72.00*

**Sautiertes Zanderfilet auf
Blattspinat mit Arancini
Apfelweinsauce**

Filet de sandre sauté sur
feuilles d'épinards avec arancini
Sauce au cidre
***Fr. 15.00

**Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art
Nudeln mit Butter
Kräutertomate**

Emincé de veau zurichois
Nouilles au beurre
Tomate aux fines herbes
***Fr. 36.50



**Waldbeeren-Kaltschale mit
Vanilleglace und Rahmhaube**
Soupe aux baies des bois froide avec
glace à la vanille et chantilly
***Fr. 12.50

Kapuzinerkloster-Menu à Fr. 70.00/78.50*

**Zanderfilet mit Venere-Reis auf
Fenchelbeet und Safransauce**

Filet de sandre avec riz vénère sur
planche de fenouil et sauce safran
***Fr. 15.00

**Roastbeef und Kalbsnierstück
Senf-Mousseline-Sauce
Kartoffelkroketten**

Roastbeef et filet de veau
Sauce mousseline à la moutarde
Pommes croquettes
Arrangement de légumes
***Fr. 41.50



**Ballon Gravensteiner mit
Süssmostcreme, Apfelsorbet und
frischer Fruchtsalat**

Ballon Gravensteiner avec
crème au jus de pommes,
sorbet aux pommes et
salade de fruits
***Fr. 13.50

Solothurner-Menu à Fr. 71.50/77.50*

Geräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschaum, Toast und Butter

Filet de truite fumée avec sauce aux fines herbes à la neige
Toast et beurre
***Fr. 14.00

Solothurner Weissweinsuppe

Potage au vin blanc soleurois
***Fr. 10.50

Suure Mocke

Kartoffelstock



Geschmortes Rotkraut mit

Preiselbeer-Birne

Bœuf braisé mariné
Purée de pommes de terre
Chou rouge braisé avec poire aux airelles rouge
***Fr. 33.50

Apfelküchlein mit Vanilleglace

Beignets de pommes et glace à la vanille
***Fr. 13.50

Dornachia-Menu à Fr. 82.50/92.00*

Lachsterrine mit geräuchertem Forellenfilet und Fenchelsalat

Terrine de saumon avec filet de truite fumé et salade de fenouil
***Fr. 17.50

Rindsfilet in Tranchen geschnitten

Morchelsauce

Kartoffelgratin

Marktgemüse

Filet mignon de boeuf coupé en tranches
Sauce aux morilles
Gratin de pommes de terre
Légumes du marché
***Fr. 49.50

Dessert-Variation

Farandole de desserts
***Fr. 15.50

Zeitglockenturm-Menu à Fr. 83.00/92.50*

Tomatencremesuppe mit Olivencroustons

Crème de tomates avec croûtons aux olives
***Fr. 11.00

Sautiertes Lachsfilet auf Weissweinsrisotto mit Gemüsestroh und Erbsen-Coulis

Filet de saumon sauté sur risotto au vin blanc avec légumes pailles et coulis de petits pois
***Fr. 15.00

Kalbsrücken und Rindsfilet in Tranchen mit Waldpilzen auf Wurzelgemüse-Ragout Mandelkartoffeln

Selle de veau et filet mignon de bœuf en tranches aux champignons des bois sur ragoût de légumes racines
Pommes Berny
***Fr. 43.50

Vanille-Quarkcreme, Cassis-Sorbet und Cappuccino-Torte

Crème séré à la vanille, sorbet au cassis et gâteau cappuccino
***Fr. 13.50

Kreuzacker-Menu à Fr. 86.00/94.00*

Lachs-Rilette mit Waldpilzsalat

Rilette de saumon avec salade de champignons des bois
***Fr. 17.50

Süssmaiscremesuppe mit Curryrahm

Crème de maïs avec crème au curry
***Fr. 10.50

Kalbskarreebraten und Lammrack Sternanis-Sauce

Artischockenboden mit Marktgemüse Mandelkartoffeln

Carrée de veau et rack d'agneau
Sauce à la badiane
Fond d'artichaut avec légumes du marché
Pommes Berny
***Fr. 43.50

Schokoladen Trilogie auf Himbeerspiegel

Trilogie de chocolat sur miroir de framboises
***Fr. 14.50

Menu Suisse Culinaire à Fr. 81.50

Duett vom Saibling aus dem Genfersee mit Fenchelsalat an Safran und Kräutersauce

Duo d'omble chevalier du lac Léman avec
salade de fenouil au safran et sauce aux fines herbes

Fr. 16.00

* * *

Aargauer Rübliuppe

Potage de carottes à l'Argovie

Fr. 8.00

* * *

Kalbsfilet im Speckmantel mit Waldpilzen

Risotto mit weissem Merlot Seeländer Gemüsebeet

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

Risotto au merlot blanc

Planche de légumes du pays des lacs

Fr. 42.00

* * *

Schweizer Dessertspezialitäten

Spécialité de dessert suisse

Fr. 15.50

* * *

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt / Preisänderungen vorbehalten
Prix y compris TVA 7.7% / prix sujet à changement

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 (Burrigraben), liegt zwischen Burrisurm 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 Burris- 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 Lebtag 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 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.

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