

Dachrestaurant La Tourelle

Liebe Gäste

wir freuen uns, Sie in unserem Dachrestaurant La Tourelle begrüßen zu dürfen.

**Hier servieren wir Ihnen Produkte von
Natur Konkret-
Das tier- und naturfreundlichste Label**

Überall, wo Sie dieses Signet sehen, handelt es sich um diese Produkte. Nähere Informationen dazu erhalten Sie auch von unseren Mitarbeitern.



Vorspeisen

**Bunter Salat in der Schüssel serviert
Haus- oder Italien-Dressing**

CHF 12.50

**Trockenfleisch vom Hochlandrind
mit Kürbis-Chutney und
Salatbouquet**



CHF 16.50

**Solothurner Weissweinsuppe
mit Trauben**

CHF 11.50

**Kürbissuppe im Weckglas und
Graved-Saibling mit
lauwarmen Eierpilzen**

CHF 14.50

**Vorspeisen als Hauptgänge serviert
+ Fr. 15.00**

Preise inkl. 7.7 % MwSt

Dachrestaurant La Tourelle

Fleisch

Rindsfilet (150 gr. / 200 gr.) CHF 36.00 / 45.00

Kalbshohrückensteak (200 gr.) CHF 45.00

Kotelett vom Woll- oder Weideschwein (200 gr.) CHF 39.50
(je nach Tagesangebot)



Bratwurstschnecken CHF 29.00
100% Hochlandrind (200 gr.)



Beilagen zur Auswahl

Berner Pommes Frites

Kartoffel-Mousseline mit Trüffelöl

Hartweizen-Tagliatelle



Marktgemüse

Unsere Saucen

Kräuterbutter nach Geheimrezept vom Chef

Hausgemachte Barbecue-Sauce

Turm's Spezialsauce (leicht scharf)

Dachrestaurant La Tourelle

Wild

Rehschnitzel mit Calvados-Randensauce CHF 41.50 / 44.50

**Medaillons vom Hirschfilet im Speckmantel
mit Steinpilzen und Wildrahmsauce** CHF 39.50 / 42.50

Rehpfeffer Jägerart CHF 32.00 / 35.00

**Sämtliche Wildgerichte werden klassisch mit Spätzli, Rotkraut,
Rosenkohl, glasierten Maroni und Mirza-Apfel serviert**

Fisch

**Sautierte Eglifilets auf Wirsingbeet
mit Kürbis-Coulis und
Kartoffel-Mousseline mit Trüffelöl** CHF 34.50

Vegetarisch

**Spätzligratin mit Wirsingwickel
Mirza-Apfel und Maroni** CHF 32.50

**Serviettenknödel mit Eierpilzen und
Trauben auf Rahm-Sauerkraut und
Pfälzer Karotten, Balsamico-Sauce** CHF 31.50

**Panierter Tomme-Käse auf
Herbstgemüse-Ragout
Hartweizen-Tagliatelle und Kürbis-Coulis** CHF 33.00



**Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli,
glasierten Maroni und Mirza-Apfel** CHF 34.00
(Wartezeit mindestens 30 Minuten)

Fleischdeklaration: Schwein - Schweiz / Kalb - Schweiz / Rind - Schweiz / Rindsfilet - Australien /
Rindshuft - Uruguay / Lamm - Neuseeland / Wurstwaren - Schweiz / Schinken - Schweiz /
Fisch Estland, Schweiz / Wild - Deutschland

Preise inkl. 7.7% Mwst

Dachrestaurant La Tourelle

Desserts

Vermicelle mit Meringue und Rahm	CHF 12.50
Coupe Nesselrode	CHF 13.50
Ballon Gravensteiner (Süssmostcreme, Fruchtsalat, Apfelsorbet)	CHF 14.50
Gebrannte Creme mit Birnenwürfeln	CHF 12.50
Sorbet-Variation mit frischen Früchten	CHF 14.50
Apfelsorbet mit Calvados	CHF 14.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	CHF 14.50
Eiskaffee Oetterli	CHF 12.50
Coupe Dänemark	CHF 12.50

Glace

**Erdbeere, Vanille, Schokolade, Pistazien, Mocca
Apfel, Zitrone, Mandarine, Cassis, Mango**

Pro Kugel	CHF 4.00
Rahm-Garnitur	CHF 3.00

**Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über
mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten**

Dachrestaurant La Tourelle

Fleisch Fondue à discretion

ab 2 Personen

Chinoise (Fleischbouillon) **oder**

Bacchus (Rotweimbouillon)

Kalb-, Rind- und Pouletfleisch

Fr. 43.50 / Person

**Curry-, Knoblauch-, Barbecue-, Tartar-,
Haussauce und Kräuterbutter**

Pommes Frites oder Reis

Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln

Gemüse Fondue à discretion

ab 2 Personen

verschiedenes Gemüse

Fr. 38.50 / Person

**Curry-, Knoblauch-, Barbecue-, Tartar-,
Haussauce und Kräuterbutter**

Pommes Frites oder Reis

Maisköbli, Cornichons, Silberzwiebeln

Dazu empfehlen wir

Nüssli-Salat mit Ei

Fr. 12.50

Nüssli-Salat mit Ei und Speck

Fr. 14.50

Rindsfilet-Töpfli

**Rindsfilet-Würfel serviert in der Schneckenpfanne
mit Kräuterbutter überbacken dazu**

Pommes Frites und Marktgemüse

6 Stück

Fr. 31.50

12 Stück

Fr. 53.50

Preise inkl. 7.7% Mwst

Desserts

Ballon Gravensteiner

(Süssmostcreme, Fruchtsalat, Apfelsorbet)

Crème au jus de pomme avec sorbet aux pommes

CHF 14.50

Gebrannte Creme mit Birnenwürfeln

Crème brûlée avec dés de poires

CHF 12.50

Sorbet-Variation mit frischen Früchten

Variation des sorbets aux fruits frais

CHF 14.50

Apfelsorbet mit Calvados

Sorbet aux pommes au Calvados

CHF 14.50

Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Sorbet aux prunes avec vieille prune

CHF 14.50

Eiskaffee Oetterli

Café glacé Oetterli

CHF 12.50

Coupe Dänemark

CHF 12.50

Käse-Reigen

Variation de fromages

CHF 15.50

Glace

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Pistazien,

Mocca, Apfel, Zitrone, Mandarine,

Cassis, Mango

Fraises, vanille, chocolat, pistaches, moka

pomme, citron, mandarine, cassis, mangue

Pro Kugel

CHF 4.00

la boule

Rahm-Garnitur

CHF 3.00

Chantilly