

Restaurant Turmstube

Abendkarte

Vorspeisen

Nüssli-Salat mit Ei	CHF 11.00	Grüner Salat	CHF 9.00
Nüssli-Salat mit Speck	CHF 12.00	Gemischter Salat	CHF 11.00
Nüssli-Salat mit Ei + Speck	CHF 13.00	Sautiertes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Speck	CHF 16.50

Suppen

Solothurner Weissweinsuppe	CHF 10.50
Kürbissuppe mit Amaretto-Rahm und Kürbiskernen	CHF 10.50
Steinpilzcremesuppe mit Rohschinkenstreifen	CHF 11.50

Fitnesssteller

mit Schweinsschnitzel natur oder paniert	CHF 23.00
mit Kalbsschnitzel natur oder paniert	CHF 32.50

**serviert mit gemischtem Salat und
hausgemachter Kräuterbutter oder Barbecue-Sauce**

Vegetarisch

Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli, glasierten Maroni und Mirza-Apfel (Zubereitungszeit mindestens 30 Minuten)	CHF 27.50
Serviettenknödel mit Eierpilzen auf Rahmwirsing mit Maroni und Mirza-Apfel	CHF 25.50
Reichhaltiger Salatteller mit Ei	CHF 19.50

Restaurant Turmstube

Abendkarte

Haus-Spezialitäten

Geschnetzelte Kalbsleber an kräftiger Kräutersauce, dazu Rösti	CHF 24.50	CHF 27.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter nach Haus Art, dazu Rösti	CHF 24.50	CHF 27.50
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Marktgemüse	CHF 24.50	CHF 27.50
Ratsherren Rumpsteak überbacken mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 24.50 (120 gr.)	CHF 27.50 (170 gr.)
Ratsherren Rindsfilet überbacken mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Marktgemüse	CHF 35.00 (120 gr.)	CHF 42.00 (170 gr.)
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	CHF 19.50	CHF 23.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce und Butter-Nudeln	CHF 19.50	CHF 23.00
Gebackene Zanderfilets mit Tatarensauce Dampfkartoffeln und Marktgemüse	CHF 23.50	CHF 26.50
Gebratenes Petersfischfilet mit Speck und Silberzwiebeln auf Wirsingbeet und Kürbis-Coulis Serviettenknödel	CHF 26.50	CHF 29.50
Entlebucher Käseschnitte mit Birnen und Waldpilzsauce	CHF 16.50	CHF 19.50

Fleischdeklaration:

Poulet ganz - Schweiz / Pouletbrust - Schweiz / Schwein - Schweiz / Kalb - Schweiz / Rindsfilet - Australien / Rindshuft - Uruguay / Lamm - Neuseeland / Wurstwaren - Schweiz / Schinken - Schweiz / Fisch Estland, Schweiz / Wild - Deutschland

Preise inkl. 7.7 % MwSt

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

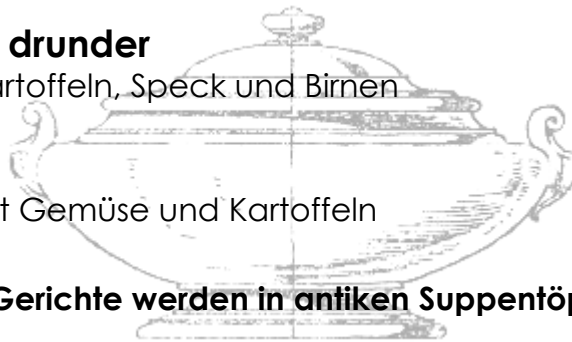
Restaurant Turmstube
Abendkarte
Wild-Spezialitäten

Rehpfeffer Jägerart	CHF 27.50	CHF 30.50
Rehschnitzel mit Calvados-Randensauce	CHF 36.50	CHF 39.50
Medaillons vom Hirschfilet mit Steinpilzen und Wildrahmsauce	CHF 34.50	CHF 37.50
Geschnetzeltes Wildfleisch mit Preiselbeer-Sauce	CHF 28.50	CHF 31.50

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

Usgläsni Choscht - Grossmutter's Eintöpfe

Schnitz und drunder Eintopf mit Kartoffeln, Speck und Birnen	CHF 19.50
Pot-au-feu Siedfleisch mit Gemüse und Kartoffeln	CHF 23.50



Sämtliche Gerichte werden in antiken Suppentöpfen aus der Zeit um 1900 serviert.

Typisch Schweizerisch

Käse-Fondue Halb-Halb	CHF 23.00/Person
Kräuter-Käse-Fondue	CHF 25.00/Person



Sämtliche Fondues werden mit Brot und kleinen Kartoffeln serviert.

Kirsch Fr. 5.50 pro 1 cm

Fleischdeklaration:

Poulet ganz - Schweiz / Pouletbrust - Schweiz / Schwein - Schweiz / Kalb - Schweiz /
Rindsfilet - Australien / Rindshuft - Uruguay / Lamm - Neuseeland / Wurstwaren - Schweiz /
Schinken - Schweiz / Fisch Estland, Schweiz / Wild - Deutschland

Preise inkl. 7.7 % MwSt

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

Restaurant Turmstube

Abendkarte

Dessert

Vermicelle mit Rahm

Fr. 8.50 / Fr. 10.50

Coupe Nesselrode

Fr. 10.50 / Fr. 12.50

Maroni-Mousse mit Rotwein-Zwetschgen

Fr. 12.50

Kaffee mit lauwarmem Schoggi-Gugelhöpfl

Fr. 6.90

Turm's Schokoladenkuchen im Glas

Fr. 8.00

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

Fr. 10.50

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

Fr. 12.50

Süssmostcreme Grossmutter's Rezept

Fr. 7.50 / Fr. 9.50

Gebrannte Creme mit Birnenwürfel

Fr. 7.50 / Fr. 9.50

Meringue mit Rahm

Fr. 8.50 / Fr. 10.50

Meringue mit Glace und Rahm

Fr. 10.50 / Fr. 12.50

Sorbet-Variation mit Früchten

Fr. 12.50

Frappé in diversen Aromen

Fr. 6.00

Wiener Kaffee

(Vanilleglace, heisser Kaffee und Rahm)

Fr. 8.50

Coupe Dänemark

Fr. 8.50 / Fr. 10.50

Eiskaffee Oetterli

Fr. 8.50 / Fr. 10.50

Ballon Gravensteiner

(Süssmostcreme, Apfelsorbet, Fruchtsalat)

Fr. 12.50

Zitronensorbet mit Cassis-Likör oder Vodka

Fr. 9.50 / Fr. 11.50

Apfelsorbet mit Calvados

Fr. 9.50 / Fr. 11.50

Zwetschgensorbet mit vieille Prune

Fr. 9.50 / Fr. 11.50

Glace-Aromen

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

Pro Kugel

Fr. 3.50

Rahm-Garnitur

Fr. 2.00