

Dachrestaurant La Tourelle

Vorspeisen

Nüsslisalat nature	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons	CHF 14.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck (CH) und Croutons	CHF 16.50
Apfel-Sellerie Mille feuilles mit Baumnüssen, Feigen und Nüsslisalat	CHF 17.50
Reh Ceviche (AT) auf Feigen-Carpaccio mit Rotwein-Silberzwiebeln, glasierten Maroni, Kräutern und Selleriehüppen	CHF 18.50
Tartar vom Wagen (140g) zubereitet am Tisch mit Rindfleisch (CH) gewürzt nach Wahl Dazu servieren wir Toast und Butter.	CHF 25.00
als Hauptgang-Portion	CHF 41.50

Suppen

Solothurner Weissweinsuppe mit Trauben	CHF 13.50
Kürbissuppe mit Kürbisöl, Kürbiskernen und Blätterteig Flute	CHF 14.50
Jägersuppe mit Croutons, Pilzen und Kräutern	CHF 15.50

Vorspeisen als Hauptgänge serviert
+ CHF 15.00

Dachrestaurant La Tourelle

Fleisch

Rindsfilet (CH, 150 gr. / 200 gr.) CHF 47.50 / 58.50

Kalbshohrücken (CH, 150 gr. / 200 gr.) CHF 45.00/ 56.00

Lamm Entrecote (NZ 150g / 200g) CHF 46.50/ 55.50

Dazu servieren wir Ihnen Saisonales Gemüse.

Beilagen zur Auswahl

Pommes Frites

Sesam-Kartoffeln

Trockenreis

Serviettenknödel

Weissweinsrisotto

Spätzli

Unsere Saucen

Kräuterbutter nach Geheimrezept vom Chef

Turm's Spezialsaucen (leicht scharf)

Trüffel-Mayonaisse

Rindsfilet-Töpfl

**Rindsfilet-Würfel (CH) serviert in der Schneckenpfanne
mit Kräuterbutter überbacken, dazu**

Pommes Frites und Marktgemüse

6 Stück (90 gr.)

CHF 36.50

12 Stück (180 gr., mit 2. Service)

CHF 58.50

Dachrestaurant La Tourelle

Fisch

Alpen Zander (CH) auf Rahmsauerkraut CHF 47.50
mit Weisweinsauce, Pilzen, Feigen
Croutons und Petersilien-Öl,
dazu Trockenreis

Fleisch

Rindsfilet (CH) im Speckmantel auf Rotweinsauce CHF 54.50
mit Feigen, Pilzen und Kräutern,
dazu Sesamkartoffeln

Lamm Entrecote (NL) an Holunderblütensauce CHF 48.50
mit Schwarzwurzelpüree und Rosenkohl,
dazu Serviettenknödel

Rindsfilet (CH) Govia Dina Stroganow CHF 51.50
mit geschmorten Karotten, Rosenkohl und Silberzwiebeln,
dazu Weissweinisotto

Vegetarisch

Geisskäse im Strudelteig CHF 34.00
mit Honig, Baumnüssen, Feigen und Rosmarin

Herbstragout CHF 32.50
mit Pilzen, Feigen, Maroni und Silberzwiebeln
dazu Weissweinisotto

Dachrestaurant La Tourelle

Wildgerichte

**Zweierlei von Hirsch (EU) und Reh (AT) auf
Portwein-Calvados Jus
Rosenkohl und Eierschwämmli
dazu Kartoffel-Mousseline mit Maroni**

CHF 49.50

**Hirsch-Entrecote (EU) mit Holunder-Sauce
Schwarzwurzeln, Rosenkohl und Silberzwiebeln
dazu Trüffelstock mit Speck**

CHF 52.50

**Rehschnitzel (AT) an Morchel-Calvados Sauce
mit Wurzelgemüse Entourage und Feigen
dazu Nudeln in Butter mit Maroni**

CHF 46.50

**Gebeizter Tofu mit Calvados Sauce
Rotkraut, Rosenkohl, Silberzwiebeln und Eierschwämmli
dazu Spätzli mit Maroni**

CHF 33.50

**Randenpfeffer
mit Eierschwämmli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirza-Apfel
dazu Spätzli mit Maroni**

CHF 34.00

Achtung, Hinweis vom Lieferanten:
Fleisch von geschossenem Wild kann Metallteile (Projektil / Schrot) enthalten.

Dachrestaurant La Tourelle

Desserts

Vermicelle mit Meringues und Rahm	CHF 13.50
Nesselrode	CHF 17.50
Maroni-Mousse mit Vanille-Crumbel und Rotweinzwetschgen Gratin	CHF 15.50
Amarena-Glace im Meringue-Mantel mit Kirschencoulis	CHF 13.50
Vanilleglace mit Rotweinzwetschgen und Rahm	CHF 14.50
Zitronensorbet mit Vodka <u>oder</u> Cassis-Likör	CHF 15.50
Apfelsorbet mit Calvados <u>oder</u> Vieille Prune	CHF 15.50
Eiskaffee Oetterli	CHF 14.50
Coupe Dänemark	CHF 14.50

Glace

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka
Apfel, Zitrone, Mandarine, Cassis, Zwetschgensorbet
Amarena

Pro Kugel	CHF 4.00
Rahm-Garnitur	CHF 3.00

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

Preise inkl. 8.1% Mwst