

^{LA}COURONNE LE RESTAURANT

«LA RENAISSANCE DU GOÛT»

Nehmen Sie sich eine Genusszeit und lassen Sie sich vom französischen Charme inmitten modern inszeniertem Interieur inspirieren.

Wir servieren französische Klassiker in neuem Gewand, frische und regionale Produkte von unseren langjährigen Partnern, leichte, unkomplizierte Menüs für anspruchsvolle, unkonventionelle und traditionelle Geniesser. Französische Küche feiert derzeit weltweit eine grosse Renaissance. Erst recht in Solothurn: Während 300 Jahren hat Frankreich unsere Stadt beeinflusst, geprägt und viele Spuren hinterlassen. Das Savoir-vivre aus der Ambassadorenzeit Solothurns widerspiegelt sich leidenschaftlich in der Gastronomie von «Le Restaurant». Unserem ausgezeichneten Küchenchef Martin Elschner und dem ganzen «Le Restaurant»-Team ist es wichtig, dass Sie sich wohlfühlen. Sei es beim wichtigen Geschäftsessen mit Ihren Kunden, beim unkomplizierten Lunch mit den Freundinnen, beim stilvollen Nachtessen mit dem Liebsten oder beim eleganten Abend mit den Schwiegereltern – im «Le Restaurant» trifft sich tout Soleure, treffen sich Menschen von Welt – soyez les bienvenus!

LA COURONNE MENU

Jakobsmuschel, Blumenkohl-Blanc Manger, Limetten-Vinaigrette

Marronicremesuppe, Trüffel

Rindsfilet, fermentierter Pfeffer, Schwarzwurzel, Topinambur

Williams Birne, Bourbon Vanille, Gianduja, Schokoladensorbet

3-GANG-MENÜ 79

4-GANG-MENÜ 89

LA COURONNE ENTREES POTAGES

Winterlicher Blattsalat „La Couronne“	CHF 13
Nüsslisalat « La Couronne »	CHF 17
Schnecken mit Kräuterbutter 6 Stück	CHF 16
Kürbiscremesuppe, Kernöl	CHF 12
Rindstatar « La Couronne »	CHF 22 / 39

LA COURONNE PLATS PRINCIPAUX

Pochiertes Freiland Ei, Trüffel, Kartoffelmousseline, Topinambur, Schwarzwurzel	CHF 30
Tagesfisch, Pfeffer-Chili-Melange, Gewürz-Cous Cous, Schwarzwurzel	Tagespreis
Entrecôte „Café de Paris“ (180g), Pommes allumettes, Blattspinat	CHF 49
Schweins-Cordon bleu, neue Kartoffeln, Schwarzwurzel	CHF 36
Hausgemachtes Hackdätschli „Rossini“, Kartoffelmousseline	CHF 39

LA COURONNE DESSERTS

Williams Birne, Bourbon Vanille, Gianduja, Schokoladensorbet	CHF 15
Coupe Nesselrode	CHF 9 / 14
Crème brûlée — es hat, solange es hat	CHF 9
Eiskaffee „La Couronne“	CHF 7 / 10

DEKLARATION

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Maispoularde: Frankreich

Entrecôte: Schweiz

Rindsfilet: Australien

Entenleber: Frankreich

Wurstwaren: Schweiz

Oktopus: Mittlerer Ostatlantik FA 34 (Reuse und Falle)

Krevetten: Vietnam (Zucht, IQF/FOS/ASC)

Austern: Frankreich (Zucht)

Hummer: Kanada FAO 21 (MSC)

Jakobsmuscheln: Nordwestatlantik FAO 21 (Wildfang)

Lachs: Norwegen (Zucht)

Seezunge: Nordostatlantik FAO 27 (Schleppnetz)

Alpenlachs: Schweiz (Zucht)

Swiss Shrimp: Schweiz (Zucht)

Für Informationen zu Allergenen in unseren Produkten/Gerichten,
wenden Sie sich an unser Service-Team.