

# 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 Ambassadorszeit 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!

## **COURONNE**

# **ENTREES POTAGES**

Herbstlicher Blattsalat „La Couronne“	CHF 13
Grillierter Oktopus, Fenchel, Peperoni, Cotriadesud	CHF 22 / 39
Linguini, Eierschwämmli, Mimolette	CHF 21 / 34
Marronicremesuppe, Trüffel	CHF 16
Kürbiscremesuppe, Kernöl	CHF 12
Rindstatar „La Couronne“	CHF 22 / 39

## **COURONNE**

# **PLATS PRINCIPAUX**

Auberginen-Fougasse, geräucherte Rande, Kichererbse, Granatapfel	CHF 32
Tagesfisch, Pfeffer-Chili-Melange, Camargue-Reis, Wurzelgemüse	Tagespreis
Entrecôte „Café de Paris“ (180g), Pommes allumettes, Blattspinat	CHF 49
Schweins-Cordon bleu, neue Kartoffeln, Wurzelgemüse	CHF 36
Reh Entrecôte, Wildrahmsauce, Spätzle, Wildgarnitur	CHF 54
Rehpfeffer Jäger Art, Spätzli, Mirza-Apfel, Rotkraut, Rosenkohl	CHF 39

## **COURONNE**

# **DESSERTS**

Coupe Nesselrode	CHF 9/14
Himbeer-Macaron, Vanille, Lavendelglace	CHF 15
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

Reh: Österreich

Bio Lamm: Schweiz

Wild: Europa

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)

Wels: Deutschland (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.