

# **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!

# LA COURONNE MENU

## VALENTINSTAGS-MENÜ

**Saibling**, Fenchel, Orange

**Kürbis-Schaumsuppe**, Chili

**Kalbssteak am Knochen gegart**, Langpfeffer-Jus, Topinambur, Winter-Ratatouille

**Vanille-Passionsfrucht-Schnitte**, Schokolade, Tonkabohne

3-GANG-MENÜ | 79

4-GANG-MENÜ SPECIAL | 79

# LA COURONNE

# ENTREES

# POTAGES

<b>Winter-Blattsalat</b> , Geröstete Kernen, Trauben, Mimolette	12
<b>Nüsslisalat «La Couronne»</b> , Pochiertes Ei, Speck, Croûtons	16
<b>Bretonisches Pâté</b> , Quitten-Chutney, Hausgemachtes Brioche	21
<b>Gebratene Entenleber</b> , Apfel, Rosinen	26
<b>Steinpilz-Tartelette</b> , Kräuterseitlinge, Frisée-Salat	17
<b>Schnecken mit Kräuterbutter</b> 6 Stück	16
<b>Marroni-Cremesuppe</b> , Trüffel	15
<b>Navet-Cremesuppe</b> , Speck	12

# LA COURONNE PLATS PRINCIPAUX

## **Cotriade «Monsieur Martin»**

Skrei, Oktopus, Wildfang-Krevette, Miesmuscheln,  
Neue Kartoffeln, Fenchel, Tomaten, Peperoni 44

**Pariser Gnocchi**, Roquefort, Birne, Baumnuss 30

**Waldpilz-Pastetli**, Neue Kartoffeln, Wurzelgemüse 32

**Milken-Pastetli**, Waldpilze, Neue Kartoffeln, Marktgemüse 35

**Kutteln**, Weissweinsauce, Neue Kartoffeln, Kapern 28

## **Entrecôte «Café de Paris»**

Pommes allumettes, Blattspinat 180 g | 49  
240 g | 56

**Schweins-Cordon bleu** Pommes allumettes, Blattspinat 35

**Hacktäschli «Rossini»** Entenleber, Trüffeljus, Kartoffelstock 39

**Lammhaxe**, Polenta, Winter-Ratatouille 37

# <sup>LA</sup>COURONNE PLATS PREPARES AU BARBECUE

## FISCH, FLEISCH

inkl. 2 Beilagen und 1 Sauce

Oktopus	39
Doradenfilet	36
Seezunge	45
Lammrücken	42
Schwarzfederhuhn-Brust	35
Rindsfilet	150 g   57
	200 g   64

## BEILAGEN

Pommes allumettes  
Camargue-Reis  
Winter-Ratatouille  
Blattspinat

## SAUCEN

Café de Paris  
Kalbsjus  
Olivenöl-Pfeffer-Melange mit Chili

# LA COURONNE DESSERTS

<b>Quitten-Tarte</b> , Weisses Zimtglace	14
<b>Grand Cru-Schokoladenschaum</b> , Ananas, Grüner Pfeffer, Joghurt	12
<b>Crème brûlée</b> – Es hat, solange es hat	6
<b>Coupe Dänemark</b>	9   12
<b>Coupe Nesselrode</b>	9   12
<b>Eiskaffee «La Couronne»</b>	9
<b>Konfekt zum Kaffee</b>	9
<b>Käse Auswahl</b> von Rolf Beeler und Jumi	2 Stück   9 4 Stück   15 6 Stück   19

## **DEKLARATION**

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Schwarzfederhuhn: Frankreich

Entrecôte: Schweiz

Rindsfilet: Australien

Entenleber: Frankreich

Lamm: Wales

Wurstwaren: Schweiz

Oktopus: Mittlerer Ostatlantik FA 34 (Reuse und Falle)

Wildfang-Krevetten: Patagonien, Südwestatlantik FAO 41 (Wildfang)

Dorade: Griechenland (Zucht)

Skrei: Nordostatlantik FAO 27 (Wadennetz)

Seezunge: Holland FAO 27 (Baumkurre)

Miesmuscheln: Holland (Zucht)

Lachs: Norwegen (Zucht)

Hummer: Kanada FAO 21 (MSC)

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