

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

Saibling, Buttermilch, Chicorée, Leinsamen

Krustentier-Essenz, Scampi

Kaninchenrücken, Speck, Trüffel, Schwarzwurzel

Vanille mousse, Grand Cru Schokolade, Passionsfrucht

3-GANG-MENÜ | 69

4-GANG-MENÜ | 79

5-GANG-MENÜ | 89

LA COURONNE

ENTREES

POTAGES

Frühlings-Blattsalat , Geröstete Kerne, Granatapfel, Mimolette	12
Rindstatar « La Couronne» , Trüffel-Creme	21
Bretonisches Pâté , Quitten-Chutney, Hausgemachtes Brioche	21
Gebratene Entenleber , Apfel, Rosinen	26
Morchel-Tartelette , Frühlingssalat	19
Schnecken mit Kräuterbutter 6 Stück	16
Champignon-Cremesuppe , Pilzkrokette	12
Randen-Cremesuppe , geräucherte Entenbrust	13

LA COURONNE PLATS PRINCIPAUX

Cotriade «Monsieur Martin»

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

44

Provenzalische Gemüse-Jalousie, Bärlauch

30

Süsskartoffel-Crêpe, Junger Blattspinat, Granatapfel,
Schwarzwurzel

32

Milken-Pastetli, Bärlauch, Neue Kartoffeln, Marktgemüse

35

Kutteln, Weissweinsauce, Neue Kartoffeln, Kapern

25

Entrecôte «Café de Paris»

Pommes allumettes, Blattspinat

180 g | 49

240 g | 56

Schweins-Cordon bleu, Pommes allumettes, Blattspinat

35

Boudin Noir, Calvados-Jus, Bratkartoffeln, Schalotten

29

Carbonade vom Bio-Lamm, Crozetes, Frühlingsgemüse

35

LA COURONNE **PLATS PREPARES** **AU BARBECUE**

FISCH, FLEISCH

inkl. 2 Beilagen und 1 Sauce

Oktopus	39
Thunfisch	39
Walliser Egli	41
Onglet de veau	34
Schwarzfederhuhn-Brust	34
Rindsfilet	150 g 57 200 g 64

BEILAGEN

Pommes allumettes
Bratkartoffeln
Camargue-Reis
Frühlingsgemüse
Blattspinat

SAUCEN

Café de Paris
Kalbsjus
Olivenöl-Pfeffer-Melange mit Chili

LA COURONNE DESSERTS

Baba au Rhum , Rahm, Ananas	14
Vanilleschaum , Streusel, Rhabarber, Sauerrahm	12
Crème brûlée – Es hat, solange es hat	6
Coupe Dänemark	9 12
Eiskaffee «La Couronne»	9
Konfekt zum Kaffee	9
Käse Auswahl 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 und -brust: Frankreich

Bio-Lamm: Schweiz

Kaninchen: Schweiz, Liestal

Wurstwaren: Schweiz

Oktopus: Mittlerer Ostatlantik FA 34 (Reuse und Falle)

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

Saibling: Schweiz (Zucht)

Saibling: Island (Zucht)

Skrei: Nordostatlantik FAO 27 (Wadennetz)

Thunfisch: Indonesien FAO 71 (Haken und Leine)

Miesmuscheln: Holland (Zucht)

Lachs: Norwegen (Zucht)

Egli: Schweiz, Wallis (Zucht)

Hummer: Kanada FAO 21 (MSC)

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