

# Bankett

Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihres Anlasses und sorgen dafür, dass Ihr Fest rundum zu einem Erlebnis wird und Ihnen und Ihren Gästen in wunderbarer Erinnerung bleibt.

Der in neuem Glanz strahlende Festsaal im ersten Stock des La Couronne Hotel Restaurant bildet seit jeher einen Mittelpunkt des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens der Stadt Solothurn. Wir bieten Ihnen mit diesem prachtvollen Raum, welcher technisch auf dem neusten Stand ist, den idealen Rahmen für Ihren Anlass.

Kulinarisch verwöhnt Sie das La Couronne-Team zusammen mit unserem Chef de cuisine Martin Elschner mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 GaultMillau Punkten – sei dies im Festsaal oder im hoteleigenen Restaurant.

Um Ihren Aufenthalt bei uns in der La Couronne so angenehm wie möglich zu gestalten, stehen Ihnen und Ihren Gästen 37 individuell gestaltete Zimmer – von Charme Petit mit Alkovenbetten bis zur Suite mit Chaiselongue und freistehender Badewanne – zur Verfügung. Gerne übernehmen wir für Sie und Ihre Gäste die gewünschten Zimmerreservierungen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im La Couronne Hotel Restaurant herzlich willkommen zu heissen.

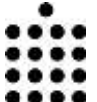







Ihr La Couronne Team

## Unsere Räume auf einen Blick

Unser prachtvoller Festsaal ist mit modernster Technik ausgestattet und lässt keine Wünsche offen. Die Säle können parallel genutzt werden, dank den Schiebewänden ist der einfach einteilbar.

Auf Wunsch steht Ihnen das Foyer für Workshops, Apéros oder als Barbetrieb zur Verfügung.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch im wunderschönen barocken Rittersaal im benachbarten von-Roll-Haus, vis-à-vis der La Couronne.

Bestuhlung	Grosser Saal 180 m <sup>2</sup>	Salle une 50 m <sup>2</sup>	Salle deux 80 m <sup>2</sup>	Salle trois 50 m <sup>2</sup>	Foyer 70 m <sup>2</sup>	Rittersaal 108 m <sup>2</sup>
	150	40	60	40	-	100
	220	-	-	-	-	48
	136	40	65	40	-	-
	60	16	32	16	-	30-35
	38	16	22	16	-	18
	-	20	30	20	-	20
	250	40	80	40	80	150
	136	40	65	40	-	80

# Kulinarisches Angebot

## Apéro

Wir haben für Sie einige Apérovorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Wunschapéro zusammenstellen.

Käseteller, Feigensenf, Brot CHF 8.00 | Person

### Assiette «la Couronne»

Rohschinken, Pâté, Käse, Salami, Truthahnschinken, Brot, eingelegtes Gemüse CHF 10.00 | Person

### Apéro Petit

Sbrinzmöckli  
Rauchwürstli  
Crudités mit verschiedenen Dips  
Weinbretzli CHF 10.00 | Person

### Apéro Grande

Crostini mit Dhyrberg Rauchlachs Tatar  
Randenclafouti  
Haus Nuss Mischung  
Marinierte Oliven CHF 15.00 | Person

### Apéro Deluxe

Weinbretzli  
Rindstatar, Zitronenöl, Belperknolle  
Burrata, Feige, Weisskabis, Brotsalat  
Dhyrberg Rauchlachs Tatar mit Randen-Meerrettichsalat CHF 52.00 | Person

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

La Couronne Burger, Brioche  
Alpsteinpoulet-Stroganoff, Spätzli  
Wildreis Risotto, Spinat

## Apéro Royal

CHF 69.00 | Person

Crostini mit Dhyrberg Rauchlachs Tatar

Geräucherte Forelle, Lauchsalat

Marinierte Pilze, Serrano Schinken

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Fougasse, Speck, Schalotten

Alpsteinpoulet-Stroganoff, Spätzli

Wolfsbarschfilet, Polynesisches Kichererbsen-Curry

Orecchiette, Rassiges Gemüse-Sugo, Parmesan

Jakobsmuschel, Wildreis Risotto, Pfeffer-Chili Mélange

Verschiedene Desserts im Glas, nach Wochenangebot

Cookies, Schokoladencreme

Orangenkuchen La Couronne

### Ergänzen Sie die Apéro beliebig mit:

Frischer Fruchtsalat

CHF 4.00 | Stück

Gebrannte Crème mit Mini-Meringues

CHF 4.00 | Stück

Schokoladenmousse mit Mango

CHF 4.50 | Stück

Passionsfrucht Panna Cotta

CHF 5.50 | Stück

Vanillemouse mit Birnen

CHF 4.50 | Stück

Zwetschgen Streuselkuchen

CHF 3.00 | Stück

# Bankett

Unser Chef de Cuisine Martin Elschner (S. Pellegrino Young Chef 2015) und unser La Couronne Team verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 Gault Millau-Punkten. Unser Küchenteam hat für Sie einige stimmige Menüvorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Gourmet-Wunschmenü kreieren.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen haben. Bei Reservationen ab 12 Personen werden Sie gebeten, ein einheitliches Menu zu wählen.

## Vorspeisen

Markt frischer Blattsalat, Kürbis, Kernen CHF 12.00 | Person

Nüsslisalat, Speck, Stunden Ei, Croutons CHF 18.00 | Person

Berg Forelle, Blaue Kartoffeln, Crème Fraîche,  
Zitronen-Olivenöl CHF 18.00 | Person

Pilz Tartelette, Kräutersalat, Serrano Schinken CHF 21.00 | Person

In Asche gegarter Alpen Lachs, Avocado,  
Limette, Rote Zwiebel CHF 24.00 | Person

Hauspâté, Brioche, Saison Chutney CHF 21.00 | Person

## Suppen

Rüebli-suppe, Thymianpayette CHF 14.00 | Person

Randen Cremesuppe, Himbeer-Essig, Piment d`Espelette CHF 13.00 | Person

Kürbissuppe, Kern-Öl, Kürbiskernen CHF 12.00 | Person

Steinpilzcremesuppe, Kräuter-Croûtons CHF 14.00 | Person

Solothurner Weissweinsuppe, Gemüse-Julienne CHF 14.00 | Person

## Zwischengang

Orangen Risotto, Burrata, geräucherter Sellerie CHF 17.00 | Person

Wolfsbarschfilet, Fenchel, Cotriade-Essenz CHF 24.00 | Person

Konfierter Alpenlachs, Spinat, Beurre Blanc CHF 24.00 | Person

Hummer Suppe, Marc de Champagne CHF 24.00  
Mit ½ Hummer CHF 42.00

Sorbet nach Angebot CHF 6.00 | Person

## Hauptgang

Entrecôte, Rotweinjus, Kartoffelstampf, Jura Trüffel, winterliches Ratatouille  
CHF 58.00 | Person

Schweinskarree aus dem Ofen, Sauce Robert, Kartoffelgratin, Marktgemüse  
CHF 36.00 | Person

Maispoulardenbrust auf Rollgersten Risotto mit Marktgemüse CHF 34.00 | Person

Am Stück gebratenes Roastbeef, Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin, geschmorte Rüebl  
CHF 56.00 | Person

Kalbsrücken, Steinpilz Sauce, Gnocchi, Marktgemüse CHF 58.00 | Person

Am Stück gegartes Rindsfilet an Portweinjus mit Kartoffelmousseline und  
Marktgemüse  
CHF 62.00 | Person

Rindsfilet Wellington « La Couronne Style », Waldpilze, Béarnaise,  
Kartoffelmousseline, Marktgemüse CHF 65.00 | Person

Kalbsfilet im Kräutermantel, Steinpilz-Risotto, Petersilienwurzel  
CHF 59.00 | Person

## Vegetarische Hauptgänge

Orangen-Risotto, Thymian, Burrata, geräucherter Sellerie CHF 34.00 | Person

Gebackener Brie, Gnocchi, Petersilienwurzel, Preiselbeeren CHF 32.00 | Person

Polynesisches Kichererbsen Curry, Erbsen, Austern Pilz CHF 32.00 | Person

## Dessert

Joghurtmousse, eingelegte Zwetschgen CHF 14.00 | Person

Eclair, Apfel und Zimt, Grand Cru Schokolade CHF 15.00 | Person

Birnen-Clafouti mit Vanille Glace, Salzkaramell CHF 12.00 | Person

Schokoladenmousse, eingelegte Birnen CHF 15.00 | Person

Flüssiger Schokoladenkuchen, Mango, Kokosnussglace CHF 21.00 | Person

Orangenkuchen, Solothurner Honig, Sauerrahmglace CHF 16.00 | Person

Dessertvariation «la Couronne» CHF 28.00 | Person

Käseteller aus der Käserei Rolf Beeler und Jumi CHF 19.00 | Person

*Gerne beraten wir Sie mit unserem Know-How persönlich und individuell und stellen gemeinsam mit Ihnen das Wunschmenu zusammen.*

*Wir freuen uns auf Sie*

*Ihr La Couronne Team*