



# VORSCHLÄGE FÜR APÉROS

---

**«Spyß und Tranck uß dem Spital»**

*Ein Spital ist nach heutigem Sprachgebrauch ein Krankenhaus.  
Das war früher nicht so. Wie der Name sagt, war das Hospitale  
ursprünglich ein Haus der Gastfreundschaft für fremde Wanderer.  
Das wohltätige Wirken des Spitals beschränkte sich aber nicht  
nur auf das Haus selbst; viele Arme und Kranke der Stadt erhielten  
«Spyß und Tranck uß dem Spital», manche auch Fleisch und Wein.*

*«Aus der Geschichte des Bürgerspitals Solothurn», von Dr. med. F. Schubiger,  
Jahrbuch für solothurnische Geschichte, Band 1 (1928).*

---



Tafeln & Tagen



Liebe Gäste

Die Gastfreundschaft hat im Alten Spital eine lange Geschichte, die wir pflegen und weiterführen. Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen neue Kapitel schreiben dürfen.

---

Die Speisen in unserem Haus bieten wir stets in der besten und frischesten Qualität an. Darum können die Angebote variieren und sind abhängig von der saisonalen Verfügbarkeit einzelner Produkte.

---

Die Zutaten für unsere Küche beziehen wir wenn immer möglich bei regionalen Produzenten.

---

Gerne kombinieren wir unsere Vorschläge mit Ihren Wünschen oder mit aktuellen kulinarischen Trends. Für Vegetarier bereiten wir spezielle und auf das Menu abgestimmte Gerichte zu.

---

Wir empfehlen Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung oder Sie suchen einen feinen Tropfen aus unsere Karte aus.

---

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt in unserem Haus mit Geschichte(n) und «en Guete»!



Tafeln & Tagen



## **APÉRO À LA CARTE**

Stellen Sie Ihren Apéro nach «Gluscht & Hunger» selber zusammen.  
Wir servieren Ihnen die ausgewählten Häppchen kreativ angerichtet  
an Spiessen, in Schälchen, Löffeln und Gläsern.

Die Mindestbestellmenge je Häppchen beträgt 20 Stück.

<b>Apéro klein</b>	(4 Häppchen)	pro Person	15.00
<b>Apéro mittel</b>	(6 Häppchen)	pro Person	21.00
<b>Apéro gross</b>	(9 Häppchen)	pro Person	31.00

## **SAISONALE LECKEREIEN**

*im Frühling & Sommer*

Datteltomaten ~ Büffelmozzarella ~ Basilikumpesto  
Saibling geräuchert ~ Spargelsalat ~ Schnittlauch ~ Creme Fraiche  
Gazpacho Andaluz ~ Sbrinz ~ Espuma  
Black Tiger Garnelenspiess ~ Minzjoghurt  
Pouletroulade ~ Serranoschinken ~ Salbei  
Gegrillte Zucchettiröllchen ~ Romesco Sauce ~ Manchego Käse  
Melonensalat ~ Parmaschinken ~ Rucola  
Crèperoulade mit Kräuterfrischkäse  
Champignon ~ Mozzarella ~ Speck



Tafeln & Tagen



## **SAISONALE LECKEREIEN**

*im Herbst & Winter*

Quiche Lorraine

Spinat Quiche ~ getrocknete Tomaten ~ Feta

Safran-Zwiebel-Strudel ~ schwarze Oliven ~ Mangold ~ Pinienkerne

Geräucherte Entenbrust ~ Waldpilzsalat ~ Preiselbeerchutney

Hausgebeizter Lachs ~ gepickelter Kürbis ~ Kreuzkümmelcreme

Rehfilet rosa gebraten ~ Marronicreme ~ Zwiebelchutney

Randen ~ Ziegenkäse ~ Honig ~ Thymian

Kaninchenfilet im Speckmantel ~ Bohnensalat ~ Dörripflaume

Kürbiscremesuppe ~ Kürbiskernöl-Espuma ~ Kürbiskerne

## **«VO STADT UND LAND»**

Solothurner Wy-Suppe im Shotglas

Solothurner Rauchforelle auf Pilzen

Selzacher Umgangspastete

Thaler Mostbröckli auf Apfel-Sellerialesalat

Kartoffel-Racelettegratin

Käse-Wurstsalat mit Passwang-Mutschli

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterquark und Solothurner Rapsöl



Tafeln & Tagen



## «MEDITERRANEUM»

Falafel ~ Hummus ~ Peperonichutney  
Carne Cruda ~ Limette ~ Trüffelöl  
Bruschetta ~ Tomaten ~ Knoblauch  
Marinierter Feta ~ Gurkensalat ~ getrocknete Tomaten  
Gebackene Calamari ~ Aioli  
Fritata ~ Zucchetti ~ Melanzane  
Thonmousse ~ Peperonata ~ Zitrone  
Pulpcarpaccio ~ Fenchel ~ Orange  
Couscous-Salat ~ Pistazien ~ Datteln  
Mediterraner Grillgemüsespiess ~ Halloumi ~ Basilikumpesto  
Empanadas ~ saisonale Füllung  
Vegetarische Moussaka ~ Kichererbsensalat ~ Minz-Gurkenjoghurt  
Spanische Tortilla ~ Avocado ~ Peperoni

## «ÖPPIS SÜESSES»

Schokoladenmousse  
Weisses Kaffeemousse  
Gebrannte Crème Grossmutter Art  
Profiteroles mit saisonaler Füllung  
Mini-Brownies  
Apfelstreuselkuchen  
Panna Cotta mit Früchtecoulis





## **APÉRO-PAUSCHALE** **«VO STADT UND LAND»**

---

*pro Person 15,50 | 30 Minuten*

Hausgemachte Schinkengipfeli

Saisonale Gemüsequiche

1 dl Spitalwein (Chasselas) oder 2 dl Most vom Bauernhof

## **APÉRO-PAUSCHALE** **«MEDITERRANEUM»**

---

*pro Person 20,50 | 45 Minuten*

Bruschetta ~ Tomaten ~ Knoblauch

Falafel ~ Hummus ~ Peperonichutney

Mediterraner Grillgemüsespiess ~ Halloumi ~ Basilikumpesto

Gebackene Calamari ~ Aioli

1.5 dl Le Pendu Cuvée Blanc oder 2 dl hausgemachter Eistee



Tafeln & Tagen



## **«ÖPPIS CHLISES» ALS BEGLEITUNG ZUM WEIN**

---

Focaccia mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.–
Kräuterbaguette	Portion	1.70
Blätterteigschnecken mit saisonaler Füllung	Stück	2.30
Schinkengipfeli	Stück	2.30
Saisonale Canapes nach Angebot	Stück	4.–
Saisonale Gemüsequiche, ca. 8 Portionen	Kuchen	21.50
Flammenkuchen vom Brett, ca. 8 Portionen	Kuchen	31.50
Zopf	Portion	2.30
Speckzopf	Portion	2.80

## **«GÄGE DURSCHT» OHNE UND MIT ALKOHOL**

---

Mineralwasser	Liter	10.–
Most vom Bauernhof	Liter	13.–
Orangensaft	Liter	13.–
Hausgemachter Eistee oder Limonade	Liter	13.–
Öufi Bier hell	33 cl	5.50





# VORSCHLÄGE FÜR MENÜS

---

## «Spyß und Tranck uß dem Spital»

*Ein Spital ist nach heutigem Sprachgebrauch ein Krankenhaus.  
Das war früher nicht so. Wie der Name sagt, war das Hospitale  
ursprünglich ein Haus der Gastfreundschaft für fremde Wanderer.  
Das wohltätige Wirken des Spitals beschränkte sich aber nicht  
nur auf das Haus selbst; viele Arme und Kranke der Stadt erhielten  
«Spyß und Tranck uß dem Spital», manche auch Fleisch und Wein.*

*«Aus der Geschichte des Bürgerspitals Solothurn», von Dr. med. F. Schubiger,  
Jahrbuch für solothurnische Geschichte, Band 1 (1928).*

---



Tafeln & Tagen





## **MENÜ «GAETANO»**

---

3 Gänge | 48.–

Minestrone

\*\*\*

Saltimbocca vom Landschwein,  
Farfalle mit Pecorinosauce und Ratatouille

\*\*\*

Zitronentarte mit Heidelbeerkompott

---

**Gaetano Matteo Pisoni** (\* 1713 in Ascona; † 1782 in Locarno)  
war ein Schweizer Architekt. 1763 kam er mit seinem Neffen Paolo Antonio Pisoni  
nach Solothurn, wo er die Projektierung der St. Ursenkathedrale übernahm.  
Er verliess Solothurn 1770 und kehrte nach Ascona zurück.

---

## **MENÜ «PAOLO»**

---

3 Gänge | 50.50

Gemischter Salat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust, Parmesanrisotto,  
Mandelbrokkoli und getrocknete Tomaten

\*\*\*

Panna Cotta mit Früchtecoulis

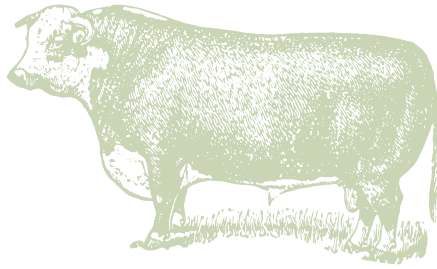
---

**Paolo Antonio Pisoni** (\* 1738 in Ascona; † 1804 in Solothurn)  
war ein Schweizer Architekt. Als Schüler seines Onkels Gaetano Matteo Pisoni  
half er diesem 1763 bis 1770 beim Bau der Solothurner St. Ursenkathedrale.  
1790 erbaute er im Auftrag der Stadt das Alte Spital.

---



Tafeln & Tagen



## **MENÜ «WENGI»**

---

3 Gänge | 51.–

Solothurner Wy-Suppe

\*\*\*

Suure Mocke (Rind) mit Kartoffelstock und Gemüsestäbchen

\*\*\*

Solothurner Torte

---

***Niklaus von Wengi der Jüngere** (\* um 1485 in Solothurn; † 1549 ebenda)  
war ein Solothurner Politiker. Bekannt wurde Wengi als «Held der  
solothurnischen Reformation», der als katholischer Schultheiss durch  
beherztes Eingreifen einen Religionskrieg im Kanton Solothurn verhinderte.*

---

## **MENÜ «GRESSLY»**

---

3 Gänge | 72.50

Gebeizte Tranche vom Lachs,  
Meerrettich Creme Fraiche und Gurke

\*\*\*

Solothurner Kalbsgeschnetzeltes, Rösti und buntes Gemüse

\*\*\*

Vanillecreme mit Waldbeerragout und Mandelstreusel

---

***Amanz Gressly** (\* 1814 in Bärschwil; † 1865 in Bern)  
war ein solothurnischer Naturforscher, Geologe und Paläontologe.  
Er unternahm weite Reisen, u.a. 1859 an den Golfe du Lion,  
um dort Meerestiere zu studieren und 1861 zum Nordkap und nach Island.*

---



Tafeln & Tagen



## **MENÜ «TRÖNDLE»**

---

3 Gänge | 59.–

Mascarpone-Topinamburterrine  
im Gemüsemantel mit Blattsalat

\*\*\*

Ossobuco (Kalb) mit Cremolata,  
Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

\*\*\*

Süssmostcrème

---

***Amanda Tröndle-Engel** (\* 1861 in Ligerz; † 1956 in Solothurn)  
war eine Schweizer Malerin und Kunstvermittlerin. Sie führte zusammen mit ihrem Mann  
Oskar Tröndle in Solothurn eine eigene Malschule. Durch ihre pädagogische  
und publizistische Tätigkeit wurde sie zu einer Pionierin des modernen Zeichenunterrichts.*

---

## **MENÜ «KOTTMANN»**

---

3 Gänge | 61.–

Wurzelgemüsesalat mit Mango und Ingwer, Sauerrahmsauce

\*\*\*

Rosa gebratener Flat Iron (Rind), Voronoffsauce,  
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

\*\*\*

Blütenhonigmousse mit saisonalen Früchten

---

***Johann Baptist Karl Kottmann** (\* 1767 in Schongau; † 1851 in Solothurn)  
war ab 1808 «Kantonsphysicus» sowie Solothurner Stadt- und Spitalarzt.  
Er war Mitbegründer der Ökonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft in Solothurn  
und Initiator des Baus des Kurhauses auf dem Weissenstein.*

---



Tafeln & Tagen



## **MENÜ «ZELTNER»**

---

4 Gänge | 86.–

Tatar vom Thaler Kalb  
mit Rotweinschalottenchutney  
und Sauerrahm

\*\*\*

Saisonale Cremesuppe  
mit geräucherter Forelle

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinefilet  
an Waldpilzrahmsauce  
mit Eierspätzli und Prinzess-Bohnen

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit saisonalen Früchten

---

***Adam Zeltner** (\* 1605 in Niederbuchsiten; † 1653 in Zofingen)  
war ein solothurnischer Politiker und Bauernführer. Er war Untervogt  
im Oberen Amt Bechburg. Als Wortführer der Aufständischen im Bauernkrieg  
wählte ihn die Bauernversammlung 1653 in Olten zum Landeshauptmann.*

---



Tafeln & Tagen



## **MENÜ «HUGI»**

---

5 Gänge | 99.–

Variation vom Thunfisch  
mit Avocado und Peperoni

\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Majoran

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel,  
Zitronenrisotto  
mit Pinienkernen, Rucola  
und Dattarinotomaten

\*\*\*

Duo vom Schweizer Rind  
(Rindsmedaillon mit Kräuterbutter, geschmorte Schulterstreifen)  
Kartoffelstock, Ofentomaten und bunte Rüebli

\*\*\*

Saisonale Dessertvariation

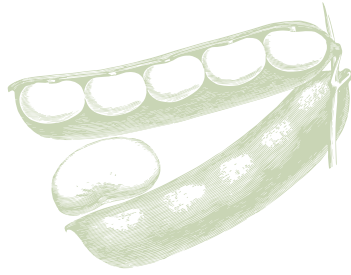
---

**Franz Joseph Hugi** (\* 1791 in Grenchen; † 1855 in Solothurn)  
war ein solothurnischer Geologe und Alpenforscher. 1835 bereiste er  
für naturwissenschaftliche Zwecke einen Teil von Nordafrika, Sizilien und Italien,  
wo er das Meeresleuchten und die Bewegungen des Meers beobachtete.

---



Tafeln & Tagen



## **BUFFET**

### **«AUS DER REGION»**

---

*Ab 40 Personen / pro Person 90.–*

#### ***Zum Voraus***

Solothurner Räucherforelle mit Meerrettichmousse ~  
Randensalat mit Himbeeressig, Sonnenblumenkernen  
und Solothurner Rapsöl ~ Solothurner Wy-Suppe mit Croutons ~  
Selzacher Umgangspastete ~ saisonale Blatt- und  
Rohkostsalate mit zweierlei Saucen, Speck, gehacktem Ei  
und Kernen

#### ***Als Hauptgang***

Suure Mocke ~ Gäuer Eintopf aus geräuchertem Fleisch,  
Kartoffeln und Bohnen ~ Solothurner Kalbsgeschnetzeltes mit  
Eierspätzli ~ Zanderknusperli im Bierteig mit Tatarsauce ~  
Gemüse-Pilzragout (vegetarisch) ~ saisonale Gemüseplatte

#### ***Zum Dessert***

Solothurner Torte ~ «Brönnti Crème» Grossmutter Art ~  
Süssmostcrème ~saisonale Früchte ~ Glace ~  
drei Sorten Käse aus der Region mit Beilagen



Tafeln & Tagen



## **BUFFET**

### **«MEDITERRANEUM»**

---

*Ab 40 Personen / pro Person 85.-*

#### ***Zum Voraus***

Vitello Tonnato mit Kapern ~ Saisonaler Gemüsesalat  
mit Mozzarella ~ marinierte Garnelen mit Couscous-Salat ~  
Parmaschinken ~ Grillgemüse mit Pinienkernen ~  
Tomatenfocaccia ~ marinierter Feta  
mit Auberginencaponata ~ Falafel auf Hummus ~  
Manchego Käsewürfel ~ schwarze Oliven ~ getrocknete Tomaten

#### ***Als Hauptgang***

Brasato (Rinderschmorbraten) mit cremiger Polenta ~  
gebratener Branzino mit Zitrone und Thymian ~  
Pouletbrust mit Aprikose, Rosmarin und Pancetta ~  
gefüllte Zuchetti (vegetarisch) ~  
saisonale Gemüseplatte ~ Safranrisotto

#### ***Zum Dessert***

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Creme Catalan ~  
Baklava mit Nüssen und Honig ~ Zitronentarte ~  
Glace ~ saisonale Früchte



Tafeln & Tagen



## **DESSERTBUFFETS**

### **«KRUMMTURM»**

*Ab 20 Personen / pro Person 24.-*

Panna Cotta mit Früchtecoulis ~ Schoggimousse ~  
Creme Brulée ~ Vanillecreme mit Waldbeerragout und Mandeln ~  
saisonale Früchte ~ Brownie mit Rahm ~  
zwei verschiedene regionale Käsesorten mit Beilage

---

*Der **Krummturm** ist ein mittelalterlicher Wehrturm  
auf der Schanze neben dem Alten Spital. Er ist 24 Meter hoch.*

---

### **«SANKT URSEN»**

*Ab 20 Personen / pro Person 29,50*

Solothurner Torte ~ Tiramisu ~ Zitronentarte ~  
Glace ~ saisonale Früchte ~ saisonale Wähen ~  
zweierlei Schoggimousse ~ Biskuit-Roulade  
gefüllt mit Früchtejoghurtmousse ~ verschiedene Muffins ~  
Crema Catalan mit Zimt und Orange

---

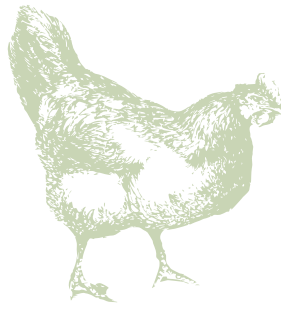
*Die **Sankt-Ursen-Kathedrale** ist eines der Solothurner Wahrzeichen.  
Der Zwiebelturm mit Aussichtsplattform ist 66 Meter hoch.*

---



Tafeln & Tagen





## **DEKLARATION**

Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Ente	Schweiz
Reh	EU
Forelle	Schweiz
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	EU
Lachs	Schottland/Norwegen
Thunfisch	Philippinen
Crevetten	Vietnam
Calamari	Spanien
Pulpo	Italien
Jakobsmuscheln	Japan

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.





# WEINKARTE

---

## *«Chargé pour Soleure»*

*Vom 17. bis ins 19. Jahrhundert war die Aare eine wichtige Verbindung für den Warentransport vom Welschland nach Solothurn. Auch der Wein aus den Genfersee-Ländereien der Solothurner Patrizier gelangte vornehmlich auf dem Wasserweg in die Ambassadorenstadt. Die Schiffsleute hatten dabei das Recht, unterwegs ihren Durst mit dem Rebensaft aus den mitgeführten Fässern zu stillen. Das bekam nicht allen immer gut – und beim Anlanden in Solothurn waren oft einige sternhagelvoll. Noch heute hört man in der Romandie deshalb den Spruch «Il a chargé pour Soleure», wenn jemand ein Gläschen zu viel getrunken hat.*

---



Tafeln & Tagen



Liebe Gäste

Die Gastfreundschaft hat im Alten Spital  
eine lange Geschichte, die wir pflegen und weiterführen.  
Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen  
neue Kapitel schreiben dürfen.

---

Unsere Weine beziehen wir bei Terravigna AG Utzenstorf  
und beim Solothurner Bürgerkeller.

---

Die Weinkarte ist eine Auswahl  
als Empfehlung zu unseren Apéros und Menüs.

---

Auf Vorbestellung organisieren wir gerne weitere Weine  
aus dem Sortiment unserer Weinlieferanten.

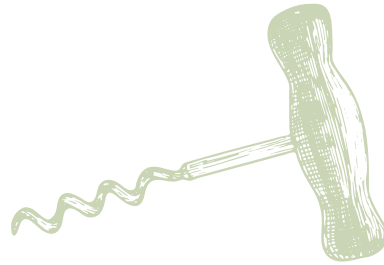
---

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt  
in unserem Haus mit Geschichte(n) und «Santé»!

**Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt**

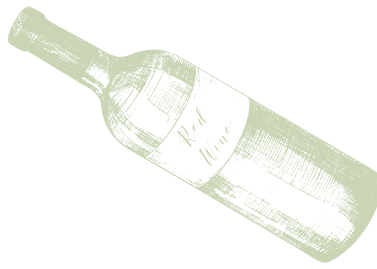


Tafeln & Tagen



## **WEISSWEIN**

<b>Der weisse Spitalwein 2022</b>	41.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz <i>Chasselas</i>	
<b>Petite Arvine «Les Effeuilleuses» Wallis AOC 2022</b>	46.–
Bétrisey Albrecht, Wallis, Schweiz <i>Petite Arvine</i>	
<b>Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2022/2023</b>	44.–
Sergio Marchisio, Piemont, Italien <i>Arneis</i>	
<b>Poggio Argentato IGT 2022</b>	44.–
Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien <i>Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillion</i>	
<b>El Gordo del Circo Rueda DO 2022</b>	45.–
Casa Rojo, Rueda, Spanien <i>Verdejo</i>	
<b>Le Pendu Cuvée Blanc 2020</b>	42.–
Gipsy Wines, Languedoc, Frankreich <i>Chardonnay, Viognier</i>	



## ROTWEIN

<b>Der rote Spitalwein 2021</b>	46.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz	
<i>Pinot Noir</i>	
<b>Tre Terre Ticino DOC 2021</b>	50.–
Chiodi, Tessin, Schweiz	
<i>Merlot</i>	
<b>Inedito Toscana IGT 2022</b>	45.–
Terre del Marchesato, Toscana, Italien	
<i>Merlot, Syrah</i>	
<b>Barbera d'Alba Superiore «Volupta» DOC 2020</b>	47.–
Bosco Agostino, Piemont, Italien	
<i>Barbera</i>	
<b>SPES Rioja DOC 2015</b>	49.–
Bodegas Loa, Rioja, Spanien	
<i>Tempranillo</i>	
<b>Don Baffo Jumilla DO 2021</b>	43.–
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien	
<i>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</i>	
<b>Terra Magna Reserva Dão 2020</b>	46.–
Terra Magna, Dão, Portugal	
<i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i>	





## **SCHAUMWEIN**

<b>Adoro Prosecco superiore extra dry DOCG</b>	43.–
Col di Rocca, Veneto, Italien	
<i>Glera (Prosecco)</i>	
<b>Secco «All you need is love»</b>	43.–
Emil Bauer, Pfalz, Deutschland	
<i>Weissburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc</i>	
<b>Moscato d'Asti DOCG</b>	43.–
Fabio Perrone, Piemont, Italien	
<i>Moscato</i>	

## **FÜR BESONDERE MOMENTE**

<b>Tassinaia IGT 2017</b>	71.–
Castello del Terriccio, Toscana, Italien	
<i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	
<b>Barolo «Camilla» DOCG 2019</b>	59.–
Bruna Grimaldi, Piemont, Italien	
<i>Nebbiolo</i>	
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2018</b>	77.–
Fanti, Toscana, Italien	
<i>Sangiovese</i>	
<b>Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero DO 2016</b>	66.–
Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien	
<i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	





## **AUSWAHL MENÜS & GETRÄNKE**

Unsere Vorschläge gelten für einheitliche Menüs ab 20 Personen und für Buffets ab 40 Personen. Änderungen einzelner Gänge oder Zutaten können nur für die gesamte Gruppe gemacht werden. Für Vegetarier, Veganer, Kinder und Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu. Bitte bestellen Sie Ihre Auswahl bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass.

## **TEILNEHMERZAHL**

Bitte geben Sie uns die Anzahl der Gäste bis spätestens sieben Tage vor dem Anlass bekannt. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl drei Tage vor dem Anlass. Diese Anzahl wird am Schluss im Minimum verrechnet.

## **DETAILBESPRECHUNG**

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig (im Minimum zwei Wochen vor dem Anlass) einen Termin mit uns, damit wir die Anlassedetails besprechen können. Bei einer definitiven Reservation sind drei Stunden Besprechung/Besichtigung inklusive. Sollten zusätzliche Aufwände anfallen, verrechnen wir diese mit CHF 60.– pro Stunde.





## **RÄUME**

Ob Weihnachtsfeier, Firmenjubiläum, Geburtstagsfest oder Hochzeit: der Grosse und der Kleine Saal, die lichtdurchflutete Wandelhalle, der historische Gewölbekeller, die Gaststube und (im Sommer) der Garten an der Aare bieten den perfekten Rahmen für Ihren Anlass. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des passenden Raumes.

## **MIETE UND BEREITSTELLUNG**

Der Mindestumsatz für Essen und Getränke im Kleinen Saal und im Gewölbekeller beträgt CHF 2200.–, im Grossen Saal CHF 3500.–. Für Apéros stehen die Räume max. drei Stunden, bei Mittag- und Nachtessen max. fünf Stunden zur Verfügung. Falls der Mindestumsatz nicht erreicht wird oder ein Anlass die berechnete Maximalzeit überschreitet, erlauben wir uns, eine anteilmässige Raummiete zu verrechnen.

## **BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE**

Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die Zusatzkosten werden verrechnet.

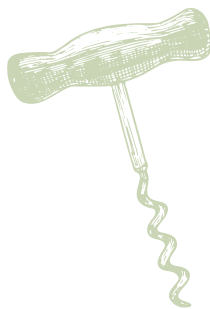
## **DEKORATION**

Mit einer farbigen Beleuchtung (CHF 2.50 pro Person) erzielen Sie ein besonders stimmungsvolles Ambiente. Für Ihr Weihnachtsessen dekorieren wir die Tische festlich (CHF 3.- pro Person). Für alle anderen Anlässe organisieren wir gerne passende Dekorationen und Blumen zum Selbstkostenpreis.



Tafeln & Tagen





## **TECHNIK UND RAHMENPROGRAMM**

Folgende Infrastruktur kann in unserem Haus gemietet werden:

Beamer/Leinwand	100.–
Beschallungsanlage (Hintergrundmusik) inkl. 1 Mikrophon	60.–
DJ-Beschallungsanlage	350.–
Stehrednerpult	32.–
Klavier BECHSTEIN B112 (Gewölbekeller)	150.–
Stutzflügel YAMAHA (Kleiner/Grosser Saal)	150.–
Klavierstimmung	250.–

Weitere Technik kann zugemietet werden und wird zusätzlich verrechnet. Wir beraten Sie auch gerne beim Zusammenstellen eines kulturellen Rahmenprogramms. Unsere Stärke liegt bei der Kleinkunst.

## **HOCHZEIT UND TRAUUNG**

Unsere Räume eignen sich nicht nur für Hochzeitsfeiern, sondern auch für eine stimmungsvolle Trauung. Fragen Sie nach unserer speziellen Hochzeitsdokumentation.

## **ZAPFENGELD**

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 27.– pro geöffnete Flasche.



Tafeln & Tagen



## **VERLÄNGERUNG**

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24 Uhr, verrechnen wir für jede angefangene Stunde eine Pauschale von CHF 250.–. Eine Anlassverlängerung ist bis maximal 02.00 Uhr möglich.

## **PREISE UND VERRECHNUNG**

Die Preise sind gültig für das Jahr 2024, Änderungen bleiben vorbehalten. Alle Angaben sind in Schweizerfranken und inkl. Mehrwertsteuer.

Wir erstellen für Ihren Anlass eine Gesamtrechnung. Diese kann bar oder mit Karte oder per Rechnung innert 30 Tagen bezahlt werden. Wir behalten uns vor, nach der definitiven Reservation eine Anzahlung zu verlangen. Ein Einzelinkasso am Anlass ist nicht möglich.

## **RESERVATION UND ANNULLATION**

Ihre Reservation ist definitiv, sobald Sie von uns eine Reservationsbestätigung erhalten haben. Wird ein Anlass nach der definitiven Reservation abgesagt, gelten folgende Annullationskosten:

Bis 60 Tage vor dem Anlass	20%	der Miete des reservierten Raumes
59–30 Tage vor dem Anlass	20%	des Gesamtpreises
29–15 Tage vor dem Anlass	50%	des Gesamtpreises
14–7 Tage vor dem Anlass	80%	des Gesamtpreises
weniger als 7 Tage	100%	des Gesamtpreises

Als Gesamtpreis gilt die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 50.– pro Person verrechnet.

