



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.

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»!

Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt



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 15 Stück.

Apéro klein	(4 Häppchen)	pro Person	14.00
Apéro mittel	(6 Häppchen)	pro Person	20.00
Apéro gross	(9 Häppchen)	pro Person	29.00

SAISONALE LECKEREIEN

im Frühling & Sommer

Datteltomaten ~ Büffelmozzarella ~ Basilikumpesto
Geflügelleber-Terrine ~ Aprikosen-Lavendelchutney
Saibling geräuchert ~ Spargelsalat ~ Schnittlauch ~ Creme Fraiche
Gazpacho Andaluz ~ Sprinz ~ Espuma
Black Tiger Garnelenspiess ~ Melonenkaltschale ~ 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

Waldorfsalat ~ Sellerie ~ Baumnuss

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-Selleriesalat

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 ~ Avocado ~ Oliventapenade
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
Artischockensalat ~ wachswiches Bio Ei ~ Pecorino al Tartufo
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 14,50 | 30 Minuten

Selzacher Umgangspastete
Gemüestabchen mit Kräuterdipp
1 dl Spitalwein (Chasselas) oder 2 dl Most vom Bauernhof

APÉRO-PAUSCHALE **«MEDITERRANEUM»**

pro Person 19,50 | 45 Minuten

Bruschetta ~ Avocado ~ Oliventapenade
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	Portion	2.60
Kräuterbaguette	Portion	1.60
Fladenbrot	Portion	2.10
Schinken Gipfeli	Stück	2.20
Saisonale Canapes nach Angebot	Stück	3.90
Saisonale Gemüsequiche, ca. 8 Portionen	Kuchen	21.–
Flammenkuchen vom Brett, ca. 8 Portionen	Kuchen	31.–
Zopf	Portion	2.10
Speckzopf	Portion	2.60

«GÄGE DURSCHT» OHNE UND MIT ALKOHOL

Mineralwasser	Liter	9.50
Most vom Bauernhof	Liter	12.50
Orangensaft	Liter	12.50
Hausgemachter Eistee oder Limonade	Liter	12.50
Öufi Bier hell	33 cl	5.40





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 | 47.-

Minestrone

Saltimbocca vom Landschwein,
Farfalle mit Pecorinosauce, 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 | 49.50

Rindskraftbrühe mit Wurzelgemüse und Flädli

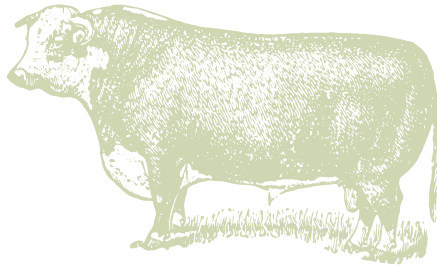
Gebratene Pouletbrust, Parmesanrisotto,
Mandelbrokkoli und getrocknete Tomaten

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 | 49.50

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 | 71.-

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 «BUCHSER»

3 Gänge | 58.–

Mascarpone-Topinamburterrine
im Rohschinkenmantel mit Blattsalat

Lammierstück mit Rosmarinjus,
Couscous mit Safran, Saisongemüse

Blütenhonigmousse mit saisonalen Früchten

Frank Buchser (* 1828 in Feldbrunnen; † 1890 ebenda)

*war ein Solothurner Maler und Abenteurer. Persönliche Höhepunkte seiner Reisen
waren ein Ritt nach der Königsstadt Fès in Marokko im Jahr 1858
sowie von 1866 bis 1871 sein Aufenthalt in den USA.*

MENÜ «KOTTMANN»

3 Gänge | 59.–

Wurzelgemüsesalat mit Mango und Ingwer, Sauerrahmsauce

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

Zimtglace mit eingelegten Dörrzwetschgen

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

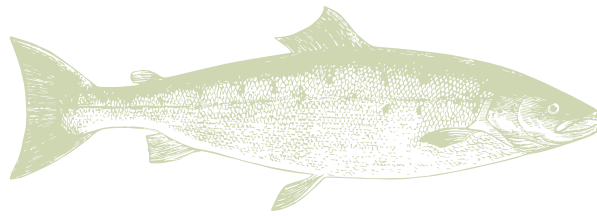
Rosa gebratenes Schweinefilet
an Waldpilzrahmsauce
mit Eierspätzli und Prinzess-Bohnen

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

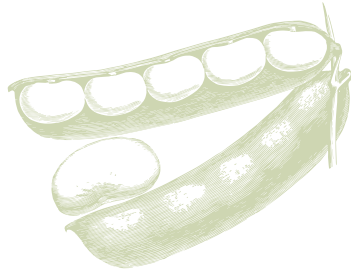
Duo vom Schweizer Rind,
geräucherter Kartoffelstock,
Ofentomaten und bunte Rüepli

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 89.–

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 ~
saisonale Gemüseplatte

Zum Dessert

Solothurner Torte ~ Bettlacher Klemenzpastete ~
saisonale Früchte ~ Glace ~ drei Sorten Käse aus der Region
mit Beilagen



Tafeln & Tagen



BUFFET

«MEDITERRANEUM»

Ab 40 Personen / pro Person 83.-

Zum Voraus

Vitello Tonnato mit Kapern ~ Saisonaler Gemüsesalat
mit Mozzarella ~ marinierte Garnelen mit Couscous-Salat ~
Parmaschinken ~ Grillgemüse mit Pinienkernen ~
Tomatenfocaccia ~ Panzanella (Brotsalat) ~ mariniertes Feta
mit Auberginencaponata ~ Falafel auf Hummus ~ Börek ~
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 ~
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 23.–

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»

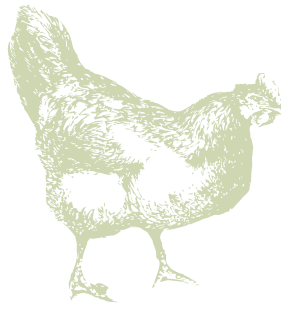
Ab 20 Personen / pro Person 29.–

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
Lamm	Irland

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.





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.

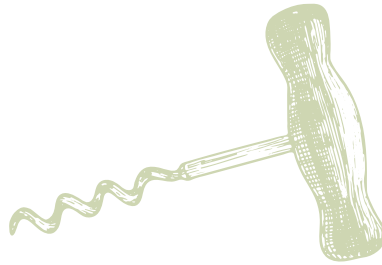
Auf Vorbestellung organisieren wir gerne weitere Weine
aus dem Sortiment unserer Weinlieferanten.

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

Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt

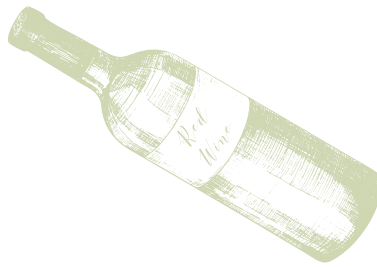


Tafeln & Tagen



WEISSWEIN

Der weisse Spitalwein 2021/2022	40.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz <i>Chasselas</i>	
Petite Arvine «Les Effeulleuses» Wallis AOC 2020	45.–
Bétrisey Albrecht, Wallis, Schweiz <i>Petite Arvine</i>	
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2022	43.–
Sergio Marchisio, Piemont, Italien <i>Arneis</i>	
Poggio Argentato IGT 2020	43.–
Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien <i>Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillion</i>	
El Gordo del Circo Rueda DO 2021	44.–
Casa Rojo, Rueda, Spanien <i>Verdejo</i>	
Le Pendu Cuvée Blanc 2020	41.–
Gipsy Wines, Languedoc, Frankreich <i>Chardonnay, Viognier</i>	



ROTWEIN

Der rote Spitalwein 2020 / 2021	46.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz	
<i>Pinot Noir</i>	
Tre Terre Ticino DOC 2020	49.–
Chiodi, Tessin, Schweiz	
<i>Merlot</i>	
Inedito Toscana IGT 2021	44.–
Terre del Marchesato, Toscana, Italien	
<i>Merlot, Syrah</i>	
Barbera d'Alba Superiore «Volupta» DOC 2020	46.–
Bosco Agostino, Piemont, Italien	
<i>Barbera</i>	
SPES Rioja DOC 2015	47.–
Bodegas Loa, Rioja, Spanien	
<i>Tempranillo</i>	
Don Baffo Jumilla DO 2020 / 2021	42.–
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien	
<i>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</i>	
Terra Magna Reserva Dão 2018	45.–
Terra Magna, Dão, Portugal	
<i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache Noir, Cinsault, Viognier</i>	



SCHAUMWEIN

Adoro Prosecco superiore extra dry DOCG Col di Rocca, Veneto, Italien <i>Glera (Prosecco)</i>	43.–
Secco «All you need is love» Emil Bauer, Pfalz, Deutschland <i>Weissburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc</i>	43.–
Moscato d'Asti DOCG Fabio Perrone, Piemont, Italien <i>Moscato</i>	42.–

FÜR BESONDERE MOMENTE

Tassinaia IGT 2017 Castello del Terriccio, Toscana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	71.–
Barolo «Camilla» DOCG 2019 Bruna Grimaldi, Piemont, Italien <i>Nebbiolo</i>	59.–
Brunello di Montalcino DOCG 2018 Fanti, Toscana, Italien <i>Sangiovese</i>	77.–
Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero DO 2014 Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien <i>Tinto Fino (Tempranillo), Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot</i>	66.–





GUT ZU WISSEN

WIR SIND FÜR SIE DA

Barbara Gnägi und Beat Häni helfen Ihnen gerne
bei der Planung und Organisation des Anlasses.

Telefon 032 626 24 42
bankett@altesspital.ch



Tafeln & Tagen



AUSWAHL MENÜS & GETRÄNKE

Unsere Vorschläge gelten für einheitliche Menüs ab 15 Personen, für Buffets ab 40 Personen und für Dessertbuffets ab 20 Personen. Änderungen einzelner Gänge oder Zutaten können nur für die gesamte Gruppe gemacht werden. Für Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten, Vegetarier, Veganer und Kinder bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu. Bitte bestellen Sie Ihre Auswahl bis spätestens sieben Tage 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

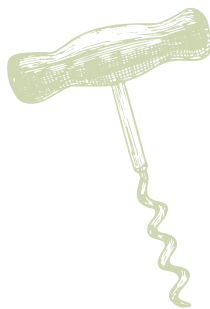
Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die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

DEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie passende Dekorationen und Blumen zum Selbstkostenpreis. Ein stimmungsvolles Ambiente kann auch mit farbiger Beleuchtung erzeugt werden (CHF 150.– pro Raum).



Tafeln & Tagen



TECHNIK UND RAHMENPROGRAMM

Folgende Infrastruktur kann in unserem Haus gemietet werden:

Beamer/Leinwand	98.–
Beschallungsanlage (Hintergrundmusik) inkl. 1 Mikrofon	50.–
DJ-Beschallungsanlage	350.–
Stehrednerpult	30.–
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. Wir beraten Sie gerne.

ZAPFENGELD

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





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 2023, 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 angegeben Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 50.– pro Person verrechnet.

