



## Menuvorschläge

### Frühling 2021

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge, die Sie nach Ihrer Lust und Laune auch umstellen können. Falls Sie ein Gericht nicht finden, welches Sie gerne bei uns essen wollen, dann lassen Sie es uns wissen.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu zu einigen, damit wir die Preise halten können. Ausgenommen sind Intoleranzen und Diäten.

Die Preise sind inklusive Nachservice bei den Hauptgängen.

Wir verwenden immer frische Produkte, wenn möglich aus der Region. Dort wo wir die Lebensmittel nicht in der gewünschten Qualität finden, greifen wir auf Produkte anderer Regionen zurück.



Blick vom Eggstannli, oberhalb von Erlinsbach übers Mittelland

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Aperitiv

Folgende „Locations“ stehen Ihnen zur Verfügung:

Bei kühler oder schlechter Witterung können Sie Ihren Aperitif in unserem international ausgezeichneten **Weinkeller “Barrique”** bei Kerzenlicht und Kaminfeuer geniessen.

Bis 18.00 Uhr oder ab 20.15 Uhr können wir Ihnen den Keller auch exklusiv reservieren.

Zwischen 18.30 Uhr & 20.15 Uhr steht er allen unseren Gästen zur Verfügung.

Weinkeller  
Barrique

Falls das Wetter schön und warm sein sollte, empfehlen wir Ihnen unseren wundervollen Garten. **Unser Genuss-Refugium** mit zwei Teichen, Kräutergarten, Quittengarten und dem Pro Specie Rara Beeren- und Gemüsegarten lädt zum Schlendern und Träumen ein.

Garten

Im Seminarhaus ist unser Mouton Keller. In diesem Keller lagern weitere Flaschen Wein. Das spezielle an diesem Keller ist die über 40 Jahrgänge umfassende Château Mouton Rothschild Sammlung.

Mouton-Keller

Jetzt können Sie unseren Essigkeller für Ihren Apéro exklusiv buchen. Wir servieren Ihnen dort einen speziellen Essigapéro mit verschiedenen Infos über Essig. Fragen Sie uns nach den Konditionen.

Essigkeller

## Getränke

Erlinsbacher Riesling x Silvaner 2019 Wehrli, Küttigen		41.00
Charme, Spumante, Angelo Delea, Losone		48.00
Hausapéro (Holunderblütensirup mit Weisswein, saisonal)	Liter	50.00
Früchtebowle (je nach Saison, Apfel, Erdbeere oder Aprikose)	Liter	80.00
Alkoholfreie Früchtebowle (je nach Saison, Beeren, usw.)	Liter	42.00
Sortenreiner Apfelsaft aus unserer Region (saisonal)	Liter	23.00
Zizerser Fruchtsäfte von Phillip Grendelmeier	Liter	23.00
Speuzer Bier „gefläscht“ 5 dl		7.50

Im Weiteren steht Ihnen eine grosse Anzahl an Weinen aus unserer über 600 Provenienzen umfassenden Weinkarte zur Auswahl. Darunter finden Sie über 100 verschiedene Weine unter Fr. 50.00.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Aperitiv Snacks

Seit über 20 Jahren lancieren wir mit regionalen Produzenten verschiedenste Genuss-Projekte. Die dadurch entstandenen Spezialitäten zeichnen sich immer durch besten Geschmack, saubere Aufzucht und nachhaltiger Produktion aus.

Nach dem sinnvollen Spruch **“Gut Ding will Weile haben“** lassen wir die feinen Sachen ausreifen und auslagern. Weiter bieten wir Ihnen Produkte an, welche wir entdeckt und degustiert haben. Wir servieren Ihnen diese Köstlichkeiten in Form von Speuzerli, den Erlinsbacher Tapas.

### Speuzerli - die Erlinsbacher Tapas für vorweg

#### von unseren Wollschweinen

Steinpilzsalami	50 g	9.80
Jura Maischenrohschinken	50 g	19.00
Coppa (vom Hals)	50 g	9.80
Speckstein mit Jura Maischenrohschinken, Coppa & Rauchspeck	120 g	22.50
Sobrasada-Tööstli	1 Stk	2.90
Dörzwetschge mit Schoggi und Speck aus dem Ofen (Geheimtipp)	1 Stk	2.90

#### vom regionalen Lamm

Lammsalami mit Baumnüssen	50 g	9.80
---------------------------	------	------

#### vom regionalem Rind

Trockenfleisch vom Bio Zebu aus Trimbach	40 g	9.80
Rindstartar mit Baumnussöl verfeinert	25 g	5.00

#### Fischspezialitäten

Stückchen von der hausgeräucherten Forelle mit Meerrettich	50 g	9.80
Rillettes von der hausgeräucherten Forelle im Tartelette	25 g	4.50
Würfel vom hausmarinierten Lostallo Lachs	90 g	14.00

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

### **Rohmilchkäse zum Apero**

Veredelter Alpkäse mit süssem Senf	60 g	12.00
Geissenkäse von Susanne Klemenz mit Kräuterpaste	70 g	11.00
40 Monate alter AlpSbrinz	70 g	9.80

### **Nebenbei und doch dabei**

Getrocknete Tomaten/Oliven	50 g	6.50
Gemüse-Acker mit Frischkäse (für 2-5 Personen)	pro Acker	15.00
Hausgemachtes Blätterteiggebäck (5 Stück)	pro Person	7.00

### **Nussig und knusprig**

Chips und Nüssli	pro Person	3.00
Verschiedenes Knusperzeug	pro Person	3.00

### **Gerne stellen wir Ihnen einen kulinarischen Mix für Ihre Feier zusammen**

3 Sorten	pro Person	wenig	5.00
		mehr	9.00
4 Sorten	pro Person	wenig	9.00
		mehr	12.00
5 Sorten	pro Person	wenig	14.00
		mehr	18.00

Gerne liefern wir Ihnen die Produkte auch zu Familien und Firmenanlässen

Viele unserer Spezialitäten sind auch über unser [GenussWerk.ch](http://GenussWerk.ch) zu erhalten

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Speuzer Bierdressing, French- oder Balsamicosauce	13.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar Honig-Senfauce und kleines Salatbouquet	27.50
Variation von der hausgeräucherten Forelle mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschnee	24.00
Knusprige Pouletoberschenkel mit Spicy Dip und Salatbouquet an Limetten Chili Dressing	22.00

## Suppen

Erbsensuppe mit Minze	13.00
Aargauer Rübli- und Kartoffelsuppe mit Honigschaum und Croutons	13.00
Aktuelle Saisonsuppen (je nach Angebot)	13.00

## Fischgerichte, auch zur Vorspeise

Zanderfilets "Albi" an Noilly Prat Sauce mit Spinat	28.00		
		im Hauptgang mit Reis	46.00
Gebratener Alpenlachs aus Lostallo an Sauce mit Sobrasada vom Wollschwein mit Frühlingsgemüse	28.00		
		im Hauptgang mit Dampfkartoffeln	46.00



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Schwein (Schweiz Aargau und Zentralschweiz)

### unser Klassiker

Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinjus  
Kartoffelstock & Marktgemüse 39.00

Im Ofen gebratener Schweinsrücken an Pilz-Rahmsauce  
Nudeln und Erbsli & Rüepli 42.00

## Kalb (Schweiz Aargau und Solothurn)

Kalbsrücken an Birnenbalsam-Rotweinsauce  
Kleine Bratkartoffeln und buntes Gemüse 56.00

Weisses Kalbsvoressen mit Safran parfümiert  
Rotwein-Risotto und Marktgemüse 45.00

## Rind (Schweiz)

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Portweinsauce  
Kleine Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse 49.00

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Blauburgunderjus  
Kleine Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse 56.00

## Lamm (Schweiz nur notfalls Australien)

Rosa gebratenes Lammentrecôte unter der Senfkruste  
an Thymianjus 46.00  
Bäckerinnen-Kartoffeln mit Zwiebeln und Ratatouille

## Geflügel (Schweiz)

Sautierte Schweizer Pouletbrust an Kräutersauce  
Bärlauch-Spätzli und Marktgemüse 42.00

Weisses „Coq au Vin“ mit Morcheln  
Reis und Marktgemüse 46.00

## Unsere Genuss-Projekte

Fragen Sie nach Wollschwein, Ziege, Zebu und Aubrac-Rind evtl. haben wir etwas spezielles für Sie im Angebot  
(nicht alles zu jederzeit, sondern alles zu seiner Zeit)

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,  
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Desserts

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeeren-Pfefferminz Salat mit Meringue-Rahm	14.00
Erdbeer-Rhabarbergratin mit Zitronensorbet	15.00
Rhabarber Crumble mit Hugo-Sorbet und Thymianrahm	15.00
Hausgemachtes Mousse von „Felchlin's Maracaibo Schokolade“ mit Rahm	15.00
Dessert-Variation mit 5 feinen Sachen in der Tischmitte serviert	19.00

Hochzeitstorte	laut Konditorei	
Service der Torte (entfällt, falls integriert im Dessertbuffet)		6.00

### immer wieder sonntags (je nach Corona-Situation)

Am Sonntag können Sie bei uns zu jedem ausgewählten Menu unser hausgemachtes Dessertbuffet Ihren Gästen anbieten. Falls Sie ein bereits zusammengestelltes Menu an einem Sonntag bestellen, dann erhalten Sie automatisch das Dessertbuffet als „Up-Grade“.



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Saisonmenüs

Menu „Jurapark Aargau“	4-Gang	B 1	75.00
ohne Suppe	3-Gang		66.00

Frühlingsalat mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und Sonnenblumenkernen  
und Bärlauch-Crostinis an Bärlauch-Joghurt Dressing

ooo

Aargauer Rüeblisuppe mit Honigschaum und Croutons

ooo

Hacktätschli vom Bio-Zeburind vom Hof Horn an Rotweinsauce  
Spätzli mit Mehl von Wittnau und Marktgemüse

ooo

Marinierte Beeren mit Vanilleglacé und Rahm

ooooo



Menu Sonntagsbraten (auch während der Woche zu geniessen)		B 2	56.00
---	--	-----	-------

Erbsensuppe mit Minze

ooo

Im Ofen gebratener Aargauer Schweinshals- und Krustenbraten  
an Rosmarinjus

Kartoffelstock & Marktgemüse

ooo

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeeren-Pfefferminz Salat mit Meringue-Rahm

ooooo

Menu	4-Gang	B 3	95.00
ohne Suppe	3-Gang		86.00

Variation von der hausgeräucherten Forelle  
mit kleinem Salatbouquet und Meerrettichschnee

ooo

Frühlingszwiebelsuppe mit Kräutercroutons

ooo

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Portweinsauce  
Kleine Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse

ooo

Rhabarber Crumble mit Hugo-Sorbet und Thymianrahm

ooooo

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,  
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer



## Saisonmenüs

Menu mit Kalbsrücken	B 4	98.00
mit Schweinsrücken		82.00

Frühlingsalat mit Radieschen, Frühlingszwiebeln und Sonnenblumenkernen  
mit Bärlauch-Crostini an Bärlauch-Joghurt Dressing

ooo

Erbsensuppe mit Minze

ooo

Kalbsrücken an Apfelschnapsrahmsauce mit Apfelstücke  
Nudeln und saisonales Gemüse

ooo

Rhabarber Crumble mit Hugo Sorbet und Thymianrahm

ooooo

Menu „Hirschen-Classix“	5-Gang	B 5	124.00
ohne Saibling	4-Gang		102.00
ohne Saibling + ohne Suppe	3-Gang		89.00

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar  
Honig-Senfsauce und kleines Salatbouquet

ooo

Aargauer Rüeblisuppe mit Honigschaum und Croutons

ooo

Schonend gegartes Bio Saiblingsfilet aus Rohr  
auf Artischoken-Frühlingszwiebel Gemüse und Verjussauce

ooo

Rosa gegartes Rindsfilet an Birnenbalsamjus  
Rosmarin-Kartoffeln und Marktgemüse

ooo

Im Mittelpunkt stehen 5 verschiedene Desserts

ooooo

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menü einigen,  
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

# Saisonmenüs

Vegetarisches Menü

B 6

4-Gang 76.00

Gebackene Knuspertasche mit Gemüse und Geisskäse von Susanne Klemenz  
mit Spinatsalat an Limetten-Childressing

ooo

Erbsensuppe mit Minze

ooo

In Milch gegarte Topinambur mit Frühlingsgemüse,  
Serviettenknödel mit Bärlauch und Kerbelrahmsauce

ooo

Je nach Hauptmenü

ooooo

## Wichtig

Sehr gerne gehen wir auf einzelne Essgewohnheiten oder Intoleranzen ein.  
Falls jemand mit starker Allergie bei uns essen kommt, arbeiten wir in unserer Küche so  
gewissenhaft und exakt, wie es uns möglich ist.

Wir lehnen jedoch jegliche Haftung bei Allergenen Reaktionen ab.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menü einigen,  
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer



## Unsere Lokalitäten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 bis 150 Personen.

heimelige Gaststube	bis 18 Pers.	<b>Hirschen-Stube</b> keine Raummiete
gemütliches, helles Lokal in Nussbaum-Täfer und Eichenparkett	bis 30 Pers.	<b>von Felten-Stube</b> keine Raummiete
jung, heiter & voller Natur exklusiv für Bankette Mindestrechnungs-Stellung «Zeitgeist»(bis 60 Pers.) Zeitgeist & von Felten Stube (bis 80 Pers.)	bis 80 Pers. Fr. 9000.-- Fr. 11'000.--	<b>Zeitgeist ehe. Szenario</b> Raummiete Fr. 350.00
1. Stock eleganter Saal mit Stuckatur und 100-jährigem Parkettboden mit kleiner Raucher-Terrasse	bis 80 Pers.	<b>Erzbachsaal</b> keine Raummiete
Unsere neue Bankett-Location für klassische Bankette Für Schlendern, Plaudern, Geniessen	bis 50 Pers. bis 70 Pers.	<b>Weinhaus am Bach</b> Raummiete Fr. 350.00
Weinkeller mit roten Tonsteinen & Cheminée für Aperitif & Cocktails für Diner ab 20 h exklusiv (müssen aber immer wieder Weine holen)	bis 26 Pers. bis 80 Pers. bis 20 Pers.	<b>Weinkeller Barrique</b> keine Raummiete Raummiete Fr. 200.00
für Essig & Öl Degustationen, Aperitifs & Essig & Öl Workshops	bis 25 Pers.	<b>Essigkeller</b> keine Raummiete

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

# HIRSCHENS WEINHAUS AM BACH 2017

Seit vier Jahren

Für diskrete Geschäftsessen und einzigartige Familienfeiern  
im sehr privaten Rahmen

unsere neuen Genuss-Räume vis-à-vis vom Hirschen mit Kamin-Lounge, Denk-Lokal und mit einer Küche kombiniert, strahlen eine warme und gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre aus, die in dieser Art einzig ist.

Schauen Sie zu, wie wir Ihr Menu anrichten und geniessen Sie Ihren Amici Espresso in gemütlichen Sesseln, Sofas und Schaukelstühlen.

Raummiete Basic Fr. 350.00/halber Tag

Nur für „ruhige“ Anlässe buchbar

Ihre Gäste können Sie in der gemütlichen Kamin-Lounge empfangen oder auf der privaten Terrasse



für Lunch oder Diner  
Das Denk-Lokal bietet Platz von  
12 bis 48 Personen, gediegen mit  
knisterndem Kaminfeuer

für Schlendern, Plaudern, Geniessen  
das einzigartige Genuss-Konzept  
20 bis 70 Personen  
Unkompliziert und lässig

für Empfänge und Aperos  
zwischen 20 bis 120 Personen

für Koch-Workshops  
zwischen 8 bis 15 Personen



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,  
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## ... und jetzt einige Tipps & Hinweise

### Weine

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der zu den Gerichten passenden Weine aus unseren zwei Weinkellern, welche mit über 600 verschiedenen Provenienzen aus über 15 Ländern bestückt ist.

### Menudruck

Wir drucken Ihr Menu mit dem von Ihnen gewünschten Titel. Spezielle Vorlagen oder Logos können Sie uns zum Kopieren geben. Pro zwei Personen drucken wir **kostenlos** je ein Menu

### Blumen

Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäss Angaben des Floristen plus 10 %.

### Stuhl-Hussen

Gerne dekorieren wir die Stühle im Erzbachsaal mit beige Stuhlhussen. Für das Vorbereiten und anschliessende Waschen der Hussen berechnen wir **10.00/Stk**

### Technik

Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir folgende Beträge

Leinwand	pro Abend	<b>30.00</b>
Beamer	pro Abend	<b>70.00</b>

### Tanzfläche

Nur im Szenario nötig	Parkett-Tanzboden	pro Abend	<b>500.00</b>
-----------------------	-------------------	-----------	---------------

### Feuerwerk

Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es **verboten**, Feuerwerkskörper ohne Bewilligung der Polizei Solothurn abzufeuern.

### Wunderkerzen

Wir bitten Sie auf das Abbrennen von Wunderkerzen zu verzichten. Falls Sie dies trotzdem wünschen, machen wir Sie höflich darauf aufmerksam, dass Brandlöcher im Parkett, in Tischwäsche usw. in Rechnung gestellt werden.

### Parkplätze

Auf der Nordseite unseres Hauses stehen Ihnen 80 Parkplätze gratis zur Verfügung.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle unsere Preise beinhalten 7,7 % Mehrwertsteuer.

## Gästezahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

## Verlängerung ab Januar 2021

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 7.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Freitag & Samstag 7.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Sonntag 7.00 Uhr bis 22.00 Uhr

**Verlängerung** bis längstens 2.00 Uhr

**300.00**

Die Musik darf längstens bis 1.45 h spielen

für jede weitere angebrochene halbe Stunde, bei der das Lokal definitiv nicht frei ist, verrechnen wir ab 2.00 Uhr zusätzlich

**200.00**

**dazu kommen Mitarbeiterkosten**

**ab 24 h pro Mitarbeiter und Stunde**

**80.00**

**(pro 20 Gäste 1 Mitarbeiter; jedoch mindestens 3 Mitarbeiter)**

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

## Hotel

Wir verfügen über 36 komfortable Nichtraucherzimmer (65 Betten) in den Häusern «Hirschens Weinhaus am Bach», «Haus zum Hirschen» und «Haus Hof».

Die Preise verstehen sich pro Nacht & Zimmer, **ohne** Frühstück, inklusive 3,7% Mehrwertsteuer.



### Hirschens Weinhaus am Bach

mit Dusche/WC, TV, Föhn & Marshall-Boxen  
Winzerzimmer

Juniorsuiten 115 / 215 / 07

Champagner Bollinger-Suite mit Sprudelwanne  
Weinkeller-Suite mit Sprudelwanne

Einzelzimmer

**145.00**

**175.00**

**250.00**

**250.00**

Doppelzimmer

**190.00**

**240.00**

**320.00**

**320.00**

### Haus Hof (keine Winzerzimmer)

mit Dusche/WC, TV, Föhn & Marshall-Boxen  
Zimmer 31-36

Einzelzimmer

**145.00**

Doppelzimmer

**190.00**

### Haus zum Hirschen

mit Dusche/WC, TV, Föhn

Weinzimmer 1 + 4

Weinzimmer 2 + 3

Winzerzimmer 5 Marshall-Boxen

Einzelzimmer

**100.00**

**110.00**

**145.00**

Doppelzimmer

**150.00** (Grand Lit)

**190.00**

zuzüglich Tourismus-Taxe von Fr. 1.00/Person und Nacht.

**unser regionales Frühstück kostet für Hotelgäste**

Für Ausserhausgäste kostet das Frühstück

**Fr. 15.00 pro Person**

Fr. 25.00 pro Person

## Weekend-Special mit „10 % Reduktion“ bei den Winzer-Zimmern

Auf unsere Hotelzimmer gewähren wir von Freitag bis Sonntag 10 % Reduktion auf den Zimmerpreis.

Ausgenommen von der „Weekend-Vergünstigung“ sind die drei Juniorsuiten und die zwei Wein-Suiten



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer