

Menuvorschläge

(ab 8 Personen)

Frühling 2024

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge, die Sie nach 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.



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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% 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.

Weinkeller
Barrique

Bis 17.30 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.

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 50 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 2023	Wehrli, Küttigen		45.00
Charme, Spumante, Angelo Delea, Losone			49.00
Hausapéro (Holunderblütensirup mit Weisswein, saisonal)		Liter	52.00
Früchtebowle (je nach Saison, Apfel, Erdbeere oder Aprikose)		Liter	82.00
Alkoholfreie Früchtebowle (je nach Saison, Beeren, usw.)		Liter	47.00
Sortenreiner Apfelsaft aus unserer Region (saisonal)		Liter	24.00
Zizerser Fruchtsäfte von Phillip Grendelmeier		Liter	24.00
Speuzer Bier „gefläscht“	5 dl		7.70

Im Weiteren steht Ihnen eine grosse Anzahl an Weinen aus unserer über 666 Provenienzen umfassenden Weinkarte zur Auswahl. Darunter finden Sie über 100 verschiedene Weine unter Fr. 60.00.

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% 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

unsere Spezialitäten

Steinpilzsalami vom Trimbacher Edelschwein	50 g	10.50
Jura Maischenrohschinken	50 g	20.00
Coppa (vom Hals)	40 g	10.50
Dörrzwetschge mit Schoggi und Speck aus dem Ofen (Geheimtipp)	1 Stk	4.00
Combo «Speckstein» mit Steinpilzsalami vom Edelschwein, Speck und Jura Maischenrohschinken		29.00 für 3-5 Personen

vom regionalen Lamm

Lammsalami mit Baumnüssen	50 g	11.00
---------------------------	------	-------

vom regionalem Rind

Trockenfleisch vom Bio Zebu aus Trimbach	40 g	13.00
--	------	-------

Fischspezialitäten

Stückchen von der hausgeräucherten Forelle mit Meerrettich	50 g	12.00
Rillettes von der hausgeräucherten Forelle auf Pumpernickel	1 Stk	5.00
Tartar vom hausmarinierten Lostallo Lachs auf Pumpernickel	1 Stk	5.00

Käse zum Aperero

Veredelter Bergkäse mit süssem Senf	60 g	12.50
40 Monate alter AlpSbrinz	70 g	11.00
Halbhartkäse von Aargauer Büffelmilch (es git, solange's het)	70 g	11.00

Einige der Produkte werden in kleinsten Mengen handwerklich produziert, daher ist es möglich, dass sie mal nicht erhältlich sind, strikte nach dem Motto:

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 8,1% Mehrwertsteuer

mindestens vegetarisch

Getrocknete Tomaten/Oliven	50 g	7.80
Gemüse-Acker mit Frischkäse (für 2-5 Personen)	pro Acker	17.00
Spicy Würfel vom Engel-Tofu aus Widen mit Kräuter	100 g	13.00

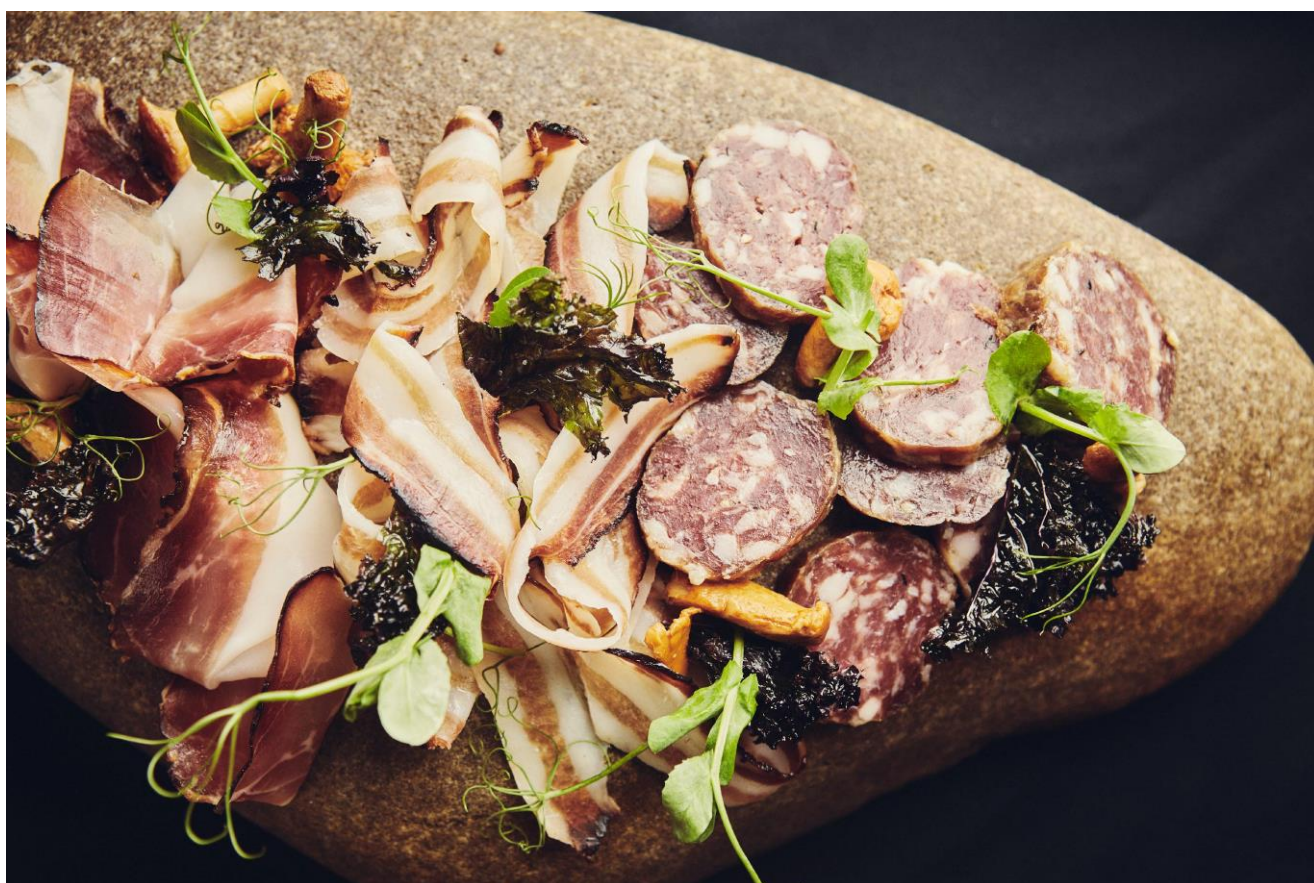
von nussig bis knusprig

Hausgemachtes Blätterteiggebäck (5 Stück)	pro Person	7.50
Chips	pro Person	3.20
Stoli Nüsse von den Luzerner Landfrauen	pro Schale	8.50
Verschiedenes Knusperzeug	pro Person	3.20

Suppeshot (Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

Tagesuppe je nach Angebot 0,5 dl	pro Person	5.80
----------------------------------	------------	------

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



unser Speckstein

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Speuzer Bieressig-Dressing, French Dressing oder Balsamicosauce	14.50
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar Honig-Senfsauce und kleines Salatbouquet	29.00
Variation von der hausgeräucherten Forelle mit Kräutersalat und Meerrettichschnee	27.00
Lauwarme Spargel-Quiche mit flambiertem Geissenkäse von Susanne aus Suhr und kleinem Kräutersalat mit Bärlauch-Mayonnaise	25.00
Frühlingssalat mit Bärlauch-Crostini an Speuzer Bieressig-Dressing mit Radiesli und Kernen	18.00

Suppen

Aargauer Rüebli-suppe mit Ingwer parfümiert	13.50
Bärlauch-Schaumsuppe mit Croutons	13.50
Spargel Schaumsuppe	15.00
Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot) (Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)	12.50

Fischgerichte, auch zur Vorspeise

Gebrautes Zanderfilet an leichter Korbelsauce mit geschmolzenen Spargeln	36.00	im Hauptgang mit Reis	56.00
Lauwarmes Stück von Lostallo Lachs mit Rhabarber auf Kefengemüse	33.00	im Hauptgang mit Dampfkartoffeln	48.00



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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Schwein (Schweiz Aargau und Zentralschweiz)

unser Klassiker

Im Ofen gebratener Schweinshals- und Krustenbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock & Marktgemüse 41.00

Im Ofen gebratenes Schweins-Rib Eye an Rotweinjus
Kräuter-Risotto und Saisongemüse 47.00

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an pikanter Kräutersauce
Gnocchi Romaine aus farbiger Polenta aus Tegerfelden & Marktgemüse 49.00

Kalb (Schweiz Aargau und Solothurn)

Im Ofen gebratener Kalbsrücken an Apfelschnaps-Rahmsauce
Nudeln und Frühlingsgemüse 61.00

Im Ofen gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
Nudeln und Frühlingsgemüse 66.00

Weisses Kalbsvoressen mit Champignons
Reis und Marktgemüse 48.00

Rind (Schweiz)

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce
kleine Kartoffelchen mit Rosmarin und Saisongemüse 54.00

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
Gebratenen Kartoffeln und Frühlingsgemüse 62.00

Rindsgulasch mit Frühlingszwiebeln und Speckstreifen und Croutons
Hausgemachten Bärlauch-Spätzli mit Mehl aus Wittnau und glasiertes Rüebli-
gemüse 44.00

Geflügel (Schweiz)

Sautierte Schweizer Pouletbrust unter der Kräuterkruste an Portweinsauce
Gnocchi Romaine aus farbiger Polenta aus Tegerfelden & Marktgemüse 44.00

Pouletschenkel-Ragout (ohne Knochen) mit Pilzen in Senfsauce
Reis und glasiertes Rüebli-
gemüse mit Erbsli 37.00

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Desserts

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Rahm	16.50
Crème Brûlée mit grüner Fee parfümiert, Erdbeersalat und Minze, Vanilleglacé	16.00
Hausgemachtes Mousse von „Felchlin's Maracaibo Schokolade“ mit Rahm	17.00
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé, Rahm und Knusper	14.00
Dessert-Variation mit 5 feinen Sachen in der Tischmitte serviert	21.00
Dessert-Buffer (ab 20 Personen)	29.00
z.B. Gelateria mit 6 Glacé, Schoggimousse, Milchreis von Aargauer Reis, Tiramisu, gebrannte Crème, Fruchtsalat, marinierte Zwetschgen, Meringue, Rahm, Gebäck (zB. Nuss)	
mit Schweizer Rohmilchkäse (6 verschiedene)	plus 6.50
Hochzeitstorte	laut Konditorei
Service der Torte (entfällt, falls integriert im Dessertbuffer)	6.00



Symbolbild

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Unsere Genuss-Projekte

Fragen Sie nach Edelschwein und Zeburind vom Hof Horn in Trimbach von Rebekka Strub oder regionaler Ziege, evt. haben wir etwas spezielles für Sie im Angebot. Dies sind unsere Herzensangelegenheiten, welche unsere Pulsfrequenz in höhere Sphären bringt.

(nicht alles zu jederzeit, sondern alles zu seiner Zeit)



Die Edelschweine vom Hof Horn in Trimbach von Rebekka Strub



die vergnügten «Burenziegen» vom Hof Horn

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenüs

Menu „Jurapark Aargau“ ohne Suppe 3-Gang C 1 72.00
4-Gang 80.00

Frühlingsalat mit Bärlauch-Crostinis
an Hausdressing

ooo

Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot)
(Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

ooo

Sautierte Schweizer Pouletbrust unter der Kräuterkruste an Portweinsauce
Gnocchi Romaine mit farbiger Polenta aus Tegerfelden und Frühlingsgemüse

ooo

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Rahm

ooooo

Menu Sonntagsbraten (auch während der Woche zu bestellen) C 2 64.00

Bärlauch-Schaumsuppe mit Croutons

ooo

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

ooo

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé, Rahm und Knusper

ooooo

Menu ohne Suppe 3-Gang C 3 86.00
4-Gang 98.00
mit Kalbsrücken im Hauptgang plus Fr. 14.00

Frühlingshafter «underopsi» Salat
mit Gemüsestreifen, Radiesli, Kernen und Nüssen an Hausdressing

ooo

Spargel-Schaumsuppe mit seiner Einlage

ooo

Im Ofen gebratenes Schweins-Rib Eye an Rotweinjus
Weisswein-Risotto und Marktgemüse

ooo

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Rahm

ooooo

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenüs

Menu mit Rindsentrecôte	C 4	99.00
mit Schweinsrücken		86.00
ohne Suppe	minus Fr. 10.00	

Frühlingsalat mit hausgemachter Frühlingsrolle mit geräucherter Forelle und Bärlauch-Mayonnaise

ooo

Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot und immer ein bisschen Spicy) (Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

ooo

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

ooo

Erdbeer-Halbgefrorenes mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Rahm

ooooo

Menu „Hirschen-Classix“	5-Gang	C 5	142.00
ohne Lostallo Lachs	4-Gang		112.00
ohne Lostallo Lachs + ohne Suppe	3-Gang		99.00

Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar
Honig-Senfauce und kleines Salatbouquet, Toast

ooo

Spargel-Schaumsuppe mit Croutons

ooo

Lauwarmes Stück von Lostallo Lachs mit Rhabarber
auf Kefengemüse

ooo

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
gebratene Frühlingskartoffeln und Frühlingsgemüse

ooo

Klassisches Crème Catalane mit Erdbeersalat und Minze

ooooo



Erzbachsaal im 1. Obergeschoss

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenüs

Vegetarisches Menü

4-Gang

C 6

85.00

Frühlingsalat mit Bärlauch-Crostinis
an Hausdressing

ooo

Spargel-Schaumsuppe mit Croutons

ooo

Der Vegihauptgang wird auf das Hauptmenu abgestimmt

ooo

Je nach Hauptmenu

ooooo



die gemütliche Kaminloung vom Weinhaus am Bach

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 in einer Restaurant-Küche möglich ist.

Wir lehnen jedoch jegliche Haftung bei Allergenen Reaktionen ab.

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer



der Restaurantteil Zeitgeist

Unsere Lokalitäten

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

heimelige Gaststube	bis 18 Pers.	Hirschen-Stube keine Raummiete
gemütliches, helles Lokal in Nussbaum-Täfer und Eichenparkett	bis 30 Pers.	von Felten-Stube 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. 9'000.-- Fr. 11'000.--	Zeitgeist keine Raummiete
1. Stock eleganter Saal mit Stuckatur und 100-jährigem Parkettboden mit kleiner Terrasse, auch zum Rauchen	bis 80 Pers.	Erzbachsaal keine Raummiete
Unsere Bankett-Location vis-à-vis für klassische Bankette für Schlendern, Plaudern, Geniessen nur Hintergrundmusik bis 23 h erlaubt	bis 50 Pers. bis 60 Pers.	Weinhaus am Bach Raummiete Fr. 400.00 Raummiete Fr. 400.00
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.	Weinkeller Barrique keine Raummiete Raummiete Fr. 300.00
für Essig & Öl Degustationen, Aperitifs & Essig & Öl Workshops	bis 25 Pers.	Essigkeller keine Raummiete

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

HIRSCHENS WEINHAUS AM BACH 2017

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. 400.00/halber Tag
zB. 17 h – 24 h

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 für
12 bis 50 Personen, gediegen mit
knisterndem Kaminfeuer

für Schlendern, Plaudern, Geniessen
das einzigartige Genuss-Konzept
20 bis 60 Personen
unkompliziert und lässig

für Empfänge und Aperos
zwischen 20 bis 100 Personen



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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Nur im Weinhaus am Bach zu buchen

Bei diesem Konzept hat niemanden einen fixen Sitzplatz, sondern man steht, sitzt, plaudert

Fixe Raummiete Fr. 400.00

Schlendern – plaudern – geniessen (ab 20 Personen)

Fr. 108.00/Person

mit Rohmilchkäse vom Buffet plus Fr. 7.00/Pax

zB.

18.00 h Phase 1

In Schälchen und auf Brettern präsentiert

Halbhartkäse vom Wasserbüffel aus dem Aargau mit süßem Senf

Einer unserer Spezialsalamis

Trockenfleisch vom Bio Zeburind aus Trimbach

Humus mit Knusper

Brot

19.00 h Phase 2

Auf Tellerchen, in Gläschen und Dosen präsentiert

Marinierter Alpenlachs aus Lostallo mit fermentiertem Weisskohl und Honigsensaue

Kleiner Siedfleischsalat mit Gurke, Radiesli und Zwiebeln

je nach Saison kleiner Spargelsalat mit Baumnussöl und Nüssen

Engel-Tofu mit Spicy Kräuter und Limette

Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot und immer ein bisschen „Spicy“)

(Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

20.00 h Phase 3

Hauptgang aus der Küche

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce und Kräuterbutter

Pouletschenkelragout (ohne Knochen) in Senfrahmsauce

Bratkartoffeln mit Rosmarin und Spätzli

Glasiertes Wurzelgemüse

Ravioli in Tomatensauce mit Oliven und Kräutern, dazu geriebener AlpSbrinz

21.30 h Phase 4

In der Küche präsentiert

Auf Wunsch: Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler vom Buffet (5 Käse)

Tiramisu, Brönnti Crème

Fruchtsalat, Rhabarber-Erdbeerkompott, Rahm, Meringue

Gelateria mit 6 verschiedenen Glacé und Sorbets

Heisse Schoggisauce

Dezente Musik im Hintergrund ist bis 22.30 h erlaubt.

Änderungen vorbehalten

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Nur im Weinhaus am Bach zu buchen

Fixe Raummiete Fr. 400.00

The ultimate «Jurassic Cuisine experience» 9 Gänge Fr. 180.00/Person
ab 12 bis 28 Personen

kann auch als vegetarisches Menu bestellt werden, jedoch nicht als Veganes

nichts ver-rücktes, kein grosses Schiggi-miggi, eher unaufgeregt,
einfach nur authentisch, einfach nur natürlich und fein

Apero

Pata Bianca | Chorizo | veredelte Mandeln - alles von den Brüdern Alcalá aus Vaumarcus

Menu

Amuse

oooo

Spargel-Allerlei (Flan, gepickelt, usw.) - alles aus unserer Region
mit Stunden-Ei aus Erlinsbach

oooo

Süppchen mit Bärlauch aus unseren Jurawäldern - von hier
mit warmem Lostorfer Wachtelbrüstchen

oooo

Lauwarmes Filet von der Lachsforelle aus Bremgarten an Baumnuss-Beurre Blanc - von hier & dort
mit Erbsenpüree und Minze

oooo

Sorbet von Verjus mit Likör aus schwarzen Himbeeren - aus Speuz

oooo

Rücken vom Bio-Zebu vom Hof Horn an Sauerklee-Rotweinjus - aus der Region
Farbige Polenta von Tegerfelden

Rübligemüse

oooo

Jura-Rohmilchkäse mit hausgemachtem süssem Senf und schwarzen Nüssen - Schweizer Jura

oooo

kleines Vordessert

oooo

Halbgefrorenes von der «Grünen Fee» mit Erdbeeren und Rhabarber - Val de Travers
Rahm und Karamell-Nüssen

ooo

Änderungen vorbehalten



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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% 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 beziehen wir die Stühle im Erzbachsaal mit beige Stuhlhussen. Für das Vorbereiten und anschliessende Waschen der Hussen berechnen wir Fr. **10.00/Stk**

Technik

Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir folgende Beträge

Leinwand	pro Abend	30.00
Beamer	pro Abend	50.00

Tanzfläche

Nur im „Zeitgeist“ nötig	Parkett-Tanzboden	pro Abend	600.00
--------------------------	-------------------	-----------	---------------

Feuerwerk

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

Wunderkerzen

Sind grundsätzlich **verboten**. 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-Menüs.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle unsere Preise beinhalten 8,1 % 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.

Wichtig

Verlängerung

offizielle Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 7.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Freitag 7.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Samstag 8.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Sonntag 8.00 Uhr bis 22.00 Uhr

Verlängerung bis längstens 2.00 Uhr

350.00

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

85.00

(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 8,1% Mehrwertsteuer

Hotel



die unten stehenden Preise sind nur bei Direktbuchung bei uns gültig

Wir verfügen über 35 komfortable Nichtraucherzimmer (68 Betten) in den Häusern «Hirschens Weinhaus am Bach», «Haus Hof» und «Haus zum Hirschen».

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

Hirschens Weinhaus am Bach

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

Queen Winzerzimmer

Winzer Doppelzimmer

Winzer Juniorsuiten 115 / 215

Champagner Bollinger-Suite mit Sprudelwanne

Weinkeller-Suite mit Sprudelwanne

Einzelbenützung

138.00

190.00

237.00

323.00

323.00

Doppelbenützung

185.00 (Grand Lit)

190.00

237.00

323.00

323.00

Haus Hof

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

Economy Doppelzimmer

2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+1 Bett)

2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+2 Bett)

Einzelbenützung

Doppelbenützung

161.00

228.00

276.00

Haus zum Hirschen

mit Dusche/WC, TV, Föhn

Weinzimmer 1 + 4

Queen Brauerzimmer 3

Winzer Doppelzimmer 005 Terrassenzimmer

Winzer Juniorsuiten 007

Einzelbenützung Doppelbenützung

104.00

138.00

190.00

237.00

185.00

190.00

237.00

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

unser regionales Frühstück kostet für Hotelgäste

Für Ausserhausgäste kostet das Frühstück

Fr. 18.00 pro Person

Fr. 29.00 pro Person



Weinhaus am Bach



Haus Hof



Haus zum Hirschen

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer