

Menuvorschläge (ab 8 Personen)

Frühling 2025

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.



blühende «Chriesiböim»

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



der Restaurantteil Zeitgeist

Unsere Lokalitäten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 bis 120 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. | Essiggeller 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

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 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.

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 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 2024 | Wehrli, Küttigen | | 46.00 |
| 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 |
| 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 | 11.00 |
| Jura Maischenrohschinken vom Edelschwein | 60 g | 20.00 |
| Geräucherter Speck in Streifen geschnitten mit Zwiebeln | 60 g | 11.00 |
| Coppa (vom Hals) vom Wollschwein | 40 g | 11.00 |
| Dörrzwetschge mit Schoggi und Speck aus dem Ofen (Geheimtipp) | 1 Stk | 4.00 |
| Combo «Speckstein» mit Steinpilzsalami vom Edelschwein, geräucherter Speck und Coppa | für 3-5 Personen | 29.00 |

vom regionalen Lamm

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

vom regionalen Rind

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

Fischspezialitäten

| | | |
|---|-------|-------|
| Stückchen von der hausgeräucherten Forelle mit Meerrettich | 60 g | 14.00 |
| 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 | 70 g | 11.00 |
| 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-Menüs.

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

mindestens vegetarisch

| | | |
|---|-----------|-------|
| Getrocknete Tomaten/Oliven | 50 g | 8.00 |
| 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 |
| Rüeblihumus mit Knusper | 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 mit Spezialitäten je nach Verfügbarkeit

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 |
| Frühlingssalat mit Bärlauch-Crostini an Speuzer Bierdressing | 18.00 |
| Salatbouquet mit Spargelragout an Baumnussöl-Dressing | 25.00 |
| Panna Cotta von Susannes Geissenkäse aus Suhr mit grünen Spargeln | 26.00 |

Suppen

| | |
|---|--------------------|
| Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert | 13.50 |
| Schaumsüppchen von Bärlauch aus unseren Jurawäldern | 13.50 |
| Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage mit Rohschinken von unseren Edelschweinen | 14.00 plus 5.00 |
| Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot) (Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychard“) | 12.50 |

Fischgerichte, auch zur Vorspeise

| | |
|--|--|
| Gebratenes Filet vom Zander aus Muhen an leichter Kerbel-Rahmsauce auf Spargelragout | 36.00 im Hauptgang mit Reis 56.00 |
| Lauwarmes Filet von der regionalen Forelle an Noilly Prat Sauce auf Kefen-Radiesli Gemüse | 33.00 im Hauptgang mit Bratkartoffeln 48.00 |



Vorspeise mit gelber Rande, Feige, Kerne und Jura Maischenrohschinken

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

Schwein (Schweiz Aargau und Zentralschweiz)

unser Klassiker

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

Im Ofen gebratenes Schweins-Rücken an Rotweinjus
Bärlauch-Risotto und Saisongemüse 47.00

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamicosauce
Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln & Marktgemüse 49.00

Kalb (Schweiz Aargau und Solothurn)

Weisses Blanquette vom Kalb mit Safran parfümiert
Reis und Frühlingsgemüse 52.00

Im Ofen gebratener Kalbrücken an Pilzrahmsauce mit Morcheln
Nudeln und Frühlingsgemüse 65.00

Rind (Schweiz)

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce
Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Frühlingsgemüse 54.00

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Frühlingsgemüse 62.00

Gäuer Suure Mocke (Rindschmorbraten) mit gebratenen Pilzen
Bärlauch-Spätzli und glasiertes Rüebli-gemüse 44.00

Geflügel (Schweiz)

Sautierte Schweizer Pouletbrust unter der Kräuterkruste an Pinotsauce
Bärlauch-Spätzli & Marktgemüse 42.00

Coq au Vin Blanc mit Champignons und Morcheln
farbige Polenta aus Tegerfelden und glasiertes Wurzelgemüse 42.00

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

Desserts

| | | |
|--|-----------------|---------------|
| Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm | | 14.00 |
| Rhabarber-Crumble mit Vanilleglacé und Rahm | | 15.00 |
| Hausgemachtes Mousse von „Felchlin's Maracaibo Schokolade“ mit Rahm | | 17.00 |
| Halbgefrorenes vom Familien-Macvin mit Erdbeeren und Rahm, Karamellnüsse | | 16.00 |
| Erdbeer-Rhabarber-Nage mit frischer Minze und Zitronensorbet mit Charme Spumante | plus | 15.00 4.00 |
| Dessert-Variation mit 5 feinen Sachen in der Tischmitte serviert | | 21.00 |
| Dessert-Bufferet (ab 20 Personen) | | 29.00 |
| z.B. Gelateria mit 6 Glacé, Schoggimousse, Panna Cotta, Tiramisu, gebrannte Crème, Fruchtsalat, marinierte Erdbeeren, Meringue, Rahm, Gebäck (zB. Nuss) | | |
| mit Schweizer Rohmilchkäse (6 verschiedene) | plus | 7.00 |
| Hochzeitstorte | laut Konditorei | |
| Service der Torte (entfällt, falls integriert im Dessertbufferet) | | 6.00 |



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

Unsere Genuss-Projekte im Solothurner Jura

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 B 1 70.00
4-Gang 82.00

Frühlingssalat mit Bärlauch-Crostini
an Speuzer Bierdressing

ooo

Aktuelle Spezialsuppe
(Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychard“)

ooo

Coq au Vin Blanc mit Champignons und Morcheln
farbige Polenta aus Tegerfelden und glasiertes Wurzelgemüse

ooo

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm

ooooo

Menu «Sonntagsbraten» (auch während der Woche zu bestellen) B 2 66.00

Schaumsüppchen von Bärlauch aus unseren Wäldern

ooo

Im Ofen gebratener Aargauer Schweinshals- und Krustenbraten
an Rosmarinjus

Kartoffelstock & Marktgemüse

ooo

Rhabarber-Crumble mit Vanilleglacé und Rahm

ooooo

Menu «Traditionell» ohne Suppe 4-Gang B 3 89.00
3-Gang 78.00

Frühlingssalat mit Bärlauch-Crostini

ooo

Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage

ooo

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an Balsamicosauce
Bratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln & Marktgemüse

ooo

Halbgefrorenes vom Familien-Macvin mit Erdbeeren und Rahm, Karamellnüsse

ooooo

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

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

Saisonmenüs

| | | | | |
|------|------------------------------|--------|----------------|-------|
| Menu | ohne Suppe | 3-Gang | B 4 | 82.00 |
| | | 4-Gang | | 95.00 |
| | mit Kalbsrücken im Hauptgang | | plus Fr. 15.00 | |

Salatbouquet mit Spargelragout an Baumnussöl-Dressing
ooo

Aargauer Rübelsuppe mit Ingwer parfümiert
ooo

Im Ofen gebratenes Schweins-Rib Eye an Pilzrahmsauce mit Morcheln
Bärlauch-Risotto und Saisongemüse
ooo

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé und Rahm

ooooo

| | | | | |
|------|--------------------|-----------------|-----|-------|
| Menu | mit Rindsentrecôte | | B 5 | 99.00 |
| | mit Schweinsrücken | | | 86.00 |
| | ohne Suppe | minus Fr. 10.00 | | |

Panna Cotta von Susannes Geissenkäse aus Suhr
mit grünen Spargeln
ooo

Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot und immer ein bisschen Spicy)
(Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychar“)
ooo

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce
Bratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln und Frühlingsgemüse
ooo

Erdbeer-Rhabarber-Nage mit frischer Minze und Zitronensorbet
mit Charme Spumante

ooooo



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

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

Saisonmenüs

| | | | |
|--------------------------|--------|-----|--------|
| Menu „Hirschen-Classix“ | 5-Gang | B 6 | 152.00 |
| ohne Zander | 4-Gang | | 124.00 |
| ohne Zander + ohne Suppe | 3-Gang | | 97.00 |

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

ooo

Spargelschaumsüppchen mit seiner Einlage
mit Rohschinken von unseren Edelschweinchen

ooo

Gebratenes Filet vom Zander aus Muhen an leichter Safransauce

ooo

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
Bratkartoffeln mit Frühlingzwiebeln und Frühlingsgemüse

ooo

Erdbeer-Rhabarber-Nage mit frischer Minze und Zitronensorbet
mit Charme Spumante

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 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-Menüs.

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

Saisonmenüs

Vegetarisches Menü

4-Gang

B 7

85.00

Panna Cotta von Susannes Geissenkäse aus Suhr
mit grünen Spargeln

ooo

Schaumsüppchen von Bärlauch aus unseren Wäldern

ooo

Der Vegihauptgang wird auf das Hauptmenu abgestimmt

ooo

Je nach Hauptmenu

ooooo

Das Vegi-Menü wird immer je nach Hauptmenu zusammengestellt. Oben finden Sie einfach ein Beispiel.



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** Menü einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

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

Jurassic Cuisine



In unserer Branche spricht man von der «Nordic Cuisine», einer authentischen skandinavischen Küche auf höchstem Niveau. Top Köche aus Frankreich, der Schweiz bis Österreich hin kreierte später die «Alpine Cuisine», welche mit hervorragenden Produkten aus den Alpen feinste Gerichte zaubern.

So finden wir, dass herrliche Produkte und Produzenten aus dem Schweizer Jura es wert sind, auch bekannt und entdeckt zu werden. Glücklicherweise ist die Jura-Gebirgskette auch touristisch noch ziemlich unbekannt. Auch landschaftlich ist es eine der natürlichsten und ursprünglichsten Landschaften Europas. Im gesamtüberblick eher klein aber für unsere Familie immer auch ein Rückzugsort wo wir Ruhe und eine authentische Natur finden und neue Energie gewinnen können.

In den nächsten Jahren wollen wir Ihnen mit unseren Produzenten-Freunden zusammen die kulinarische Seite des Juras ursprünglich, traditionell und auch zeitgemäss präsentieren.

Jurassic Menu

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| B 7 | 6-Gang | 158.00 |
| ohne Saibling | 5-Gang | 129.00 |
| ohne Saibling + ohne Käse | 4-Gang | 115.00 |

Amuse

ooo

Panna Cotta von Susannes Geissenkäse
mit Pata Blanca von Alcalas mit Nüssen

ooo

Bärlauch-Schaumsüppchen mit Fichtenöl und Crostini

ooo

Sanft gegartes Bremgartener Saiblingsfilet auf geschmolzenen grünen Spargeln

ooo

Im Ofen gebratener Rücken vom Edelschwein vom Bio-Hof Horn an Schnittlauchjus
Sticks von farbiger Polenta aus Tegerfelden und Ofen-Rüebl

ooo

Rohmilchkäse aus dem Jura mit eingelegten Hagebutten-Senf

ooo

Halbgefrorenes von Absinth mit Erdbeeren 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

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 54 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 die Frühlings-Edition (ab 20 Personen bis 60 Personen)

Fr. 110.00/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

Rüebli-Humus mit Knusper

Brot

19.00 h Phase 2

Auf Tellerchen, in Gläschen und Dosen präsentiert

Marinierter Alpenlachs aus Lostallo mit fermentiertem Chabis

Kalbstartar mit Seetaler Rapsöl und Knusper

Spargel-Ragout mit Morcheln in Essenz

Engel-Tofu mit Spicy Kräuter und seinem Jus

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

20.00 h Phase 3

Hauptgang aus der Küche

Sanft gegarter Kalbshuftdeckel mit Rotweinjus

Bratwürstchen vom Edelschwein vom Hof Horn und Merguez

Bratkartoffel mit Frühlingszwiebeln und Frühlingsgemüse

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)

Panna Cotta, Brönnti Crème

Fruchtsalat, marinierte Erdbeeren, Rhabarberkompott, 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

... 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 650 verschiedenen Provenienzen aus über 15 Europäischen 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 16.00 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

80.00

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

Es wird nach Ende des Anlasses eine halbe Stunde zusätzlich berechnet.



die 800 Jahre alte, epische Linde zu Linn

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

Lit)

Winzer Doppelzimmer

Winzer Juniorsuiten 115 / 215

Champagner Bollinger-Suite mit Sprudelwanne

Weinkeller-Suite mit Sprudelwanne

Einzelbenützung

138.00

Doppelbenützung

185.00 (Grand

190.00

190.00

237.00

237.00

323.00

323.00

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

185.00

190.00

190.00

237.00

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