

## Menuvorschläge

(ab 8 Personen)

### Herbst & Advent 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.



Blick Richtung Süden vom Aussichtspunkt Eggstannli oberhalb Erlinsbach

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 in der Adventszeit

## Unsere Lokalitäten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 bis 120 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. 9'000.-- Fr. 11'000.--	<b>Zeitgeist</b> keine Raummiete
1. Stock eleganter Saal mit Stuckatur und 100-jährigem Parkettboden mit kleiner Terrasse, auch zum Rauchen	bis 80 Pers.	<b>Erzbachsaal</b> 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.	<b>Weinhaus am Bach</b> 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.	<b>Weinkeller Barrique</b> keine Raummiete Raummiete Fr. 300.00
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 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

Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei und Croutons plus gebratener Speck	plus Fr. 3.50	16.00
Herbstsalat mit Ofenkürbis, Kernen, Nüssen und getrockneten Apfelwürfeli		18.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar Honig-Senfsauce und kleines Salatbouquet		29.00
Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Trockenfleisch vom Edelsöili		28.00

## Suppen

Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert		13.50
Spicy Kürbisschaumsuppe mit Kokosmilch	vegan	14.50
Pastinaken-Schaumsuppe mit Fricktaler Trüffeln parfümiert		18.00
Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot) (Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychard“)		12.50

## Fischgerichte, auch zur Vorspeise

Gebratenes Zanderfilet an leichter Verjussauce mit Spinat	im Hauptgang mit Reis	34.00 56.00
Lauwarmes Filet von der Bio Lachsforelle aus Rohr an Beurre Blanc auf Kardy-Gemüse	im Hauptgang mit Bratkartoffeln	33.00 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-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  
Steinpilz-Risotto und Saisongemüse 47.00

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

## Kalb (Schweiz Aargau und Solothurn)

Im Ofen gebratener Kalbsrücken an Quittenbalsam-Jus  
Nudeln und Herbstgemüse 65.00

Kalbsossobuco in Rotwein geschmort  
Farbige Polenta aus Tegerfelden und Herbstgemüse 48.00

## Rind (Schweiz)

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus  
Kartoffelgratin und Herbstgemüse 62.00

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce  
Kartoffelgratin und Herbstgemüse 54.00

Gäuer Suure Mocke (Rindschmorbraten) mit gebratenen Pilzen und Speck  
Kartoffelstock und glasiertes Rüebli Gemüse 45.00

Rindsgulasch mit frittierten Zwiebelringen  
Hausgemachten Spätzli und Marktgemüse 39.00

## Geflügel (Schweiz)

Sautierte Schweizer Pouletbrust unter der Kürbiskernkruste an Pinotsauce  
Hausgemachten Spätzli & Marktgemüse 42.00

Coq au Vin Rouge mit Pilzen  
Farbige Polenta aus Tegerfelden und glasiertes Wurzelgemüse 37.00

## Wild (Schweiz, Deutschland, Österreich)

Im Ofen gebratener Hirschrücken an Wildrahmsauce  
Spätzli & Rotkraut, glasierte Maroni, Quitte, Preiselbeeren 54.00

Hirschragout mit Silberzwiebeln, Speck, Croutons und Pilzen  
Spätzli & Rotkraut, glasierte Maroni 43.00

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 Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm	14.00
Apfel-Crumble mit Zimt, Vanilleglacé und Rahm	15.00
Hausgemachtes Mousse von „Felchlins Maracaibo Schokolade“ mit Rahm	17.00
Crème Brûlée mit „Betrunkenen Weichseln“ und Nussglacé	16.00
Maroni-Crème mit Vanilleglacé und Meringue, Rahm	15.00
Dessert-Variation mit 5 feinen Sachen in der Tischmitte serviert	21.00
<b>Dessert-Bufferet (ab 20 Personen)</b>	29.00
z.B. Gelateria mit 6 Glacé, Schoggimousse, Panna Cotta, Tiramisu, gebrannte Crème, Fruchtsalat, marinierte Zwetschgen, Meringue, Rahm, Gebäck (z.B. Nuss)	
mit Schweizer Rohmilchkäse (6 verschiedene)	plus 7.00
<b>Geburtstags- oder Hochzeitstorte</b> laut Konditorei	
Service der Torte (entfällt, falls integriert im Dessertbuffet)	6.00



Blick über den Kräutergarten

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	ohne Suppe	3-Gang	E 4	79.00
		4-Gang		95.00
	mit Kalbsrücken im Hauptgang	plus	Fr. 14.00	

Herbstsalat mit Ofenkürbis, Kernen, Nüssen und getrockneten Apfelwürfeli

ooo

Pastinaken-Schaumsuppe mit Fricktaler Trüffeln parfümiert

ooo

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

ooo

Apfel-Crumble mit Zimt, Vanilleglacé und Rahm

ooooo

Menu	mit Rindsentrecôte	E 5	105.00
	mit Schweinsrücken		95.00
	ohne Suppe	minus Fr. 10.00	

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

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 Herbstgemüse

ooo

Maroni-Crème mit Vanilleglacé und Meringue, Rahm

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 „festliches Adventsmenu“	5-Gang	E 6	150.00
ohne Bio Lachs-Forelle	4-Gang		115.00
ohne Bio Lachs-Forelle + ohne Suppe	3-Gang		99.00

Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Trockenfleisch vom Edelsöili  
ooo

Weisswein-Schaumsüppchen mit Trauben  
ooo

Lauwarmes Filet von der Bio Lachsforelle aus Rohr an Beurre Blanc  
auf Kardy-Gemüse  
ooo

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus  
Kartoffelgratin und Herbstgemüse  
ooo

Pochierter Weinberg-Pfirsich mit Macvin-Halbgefrorenem und Rahm

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

E 7

85.00

Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Nüssen mit unserem Seetaler Rapsöl  
ooo

Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert  
ooo

Der Vegihauptgang wird auf das Hauptmenu abgestimmt  
ooo

Je nach Hauptmenu  
ooooo

Das Vegi-Menu 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** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menüs.

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

# Jurassic Cuisine



Himmels-Leiterli bei der Gälfluh oberhalb von Erlinsbach

## Jurassic Cuisine, was bedeutet das?

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 kreierten später die «Alpine Cuisine», welche mit hervorragenden Produkten aus den Alpen feinste Gerichte zaubern.

Wir finden es wichtig, dass herrliche Produkte und Produzenten aus dem Schweizer Jura auch bekannt und entdeckt werden. Glücklicherweise ist die Jura-Gebirgskette auch touristisch noch ziemlich unbekannt. Sie ist eine der natürlichsten und ursprünglichsten Landschaften Europas und im gesamtüberblick eher klein. Für unsere Familie ist sie immer auch ein Rückzugsort, wo wir Ruhe und eine authentische Natur finden um neue Energie zu tanken.

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

E 7		6-Gang	165.00
	ohne Lachsforelle	5-Gang	135.00
	ohne Lachsforelle + ohne Käse	4-Gang	120.00

Schnöggerli

ooo

Geschmorte Feigen

mit Pata Blanca von Alcalas mit Nüssen

ooo

Pastinakensüppchen mit pochiertem Erlinsbacher Landei und Fricktaler Trüffeln

ooo

Rohrer Lachforellenfilet auf Kardy-Gemüse an Beurre Blanc

ooo

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

ooo

Rohmilchkäse aus dem Jura mit seinen Garnituren

ooo

Halbgefrorenes von Macvin mit in Riesling pochierten Weinbergs-Pfirsich 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 und plaudert  
Fixe Raummiete Fr. 400.00

### Schlendern – plaudern – geniessen die Herbst-Edition (ab 20 Personen bis 60 Personen)

Fr. 105.00/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

Frischkäse mit Kräutern auf knusprigem Brot

Randen-Humus mit Tegerfelder Tortillachips

Brot

19.00 h Phase 2

Auf Tellerchen, in Gläschen und Dosen präsentiert

Marinierter Alpenlachs aus Lostallo mit fermentiertem Chabis

Rindstartar mit Baumnussöl und Knusper

Kürbiscarpaccio mit marinierten Pilzen und Kürbiskernöl

Geräucherter Engeltofu

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 gegartes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce

Coq au Vin Rouge mit gerösteten Zwiebelringen

Spätzli und Kartoffelgratin; Herbstgemüse

Ravioli in Tomatensauce mit Oliven und Kräutern, dazu geriebener AlpSbrinz

Blattsalat mit zwei Saucen

21.30 h Phase 4

In der Küche präsentiert

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

Panna Cotta mit Fruchtpüree, Brönnti Crème

Fruchtsalat, Zwetschgenkompott, Rahm, Meringue

Gelateria mit 6 verschiedenen Glacé und Sorbets

Heisse Schoggisauce

Hirschens Schoggi-Chüechli

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	<b>30.00</b>
Beamer	pro Abend	<b>50.00</b>

### Tanzfläche

Nur im „Zeitgeist“ nötig	Parkett-Tanzboden	pro Abend	<b>600.00</b>
--------------------------	-------------------	-----------	---------------

### 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

Ende Mai kam die Rangliste der „150 besten Hotels der Schweiz 25“ heraus. Wir freuen uns, denn in der Kategorie „Nice Price Dreisternehotels“ hat uns die Jury auf den 5. Rang gewählt.

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



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

die untenstehenden Preise sind nur bei Direktbuchung bei uns gültig

## Hirschs Weinhaus am Bach

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

Queen Winzerzimmer (Grand Lit)

Winzer Doppelzimmer

Winzer Juniorsuiten 115 / 215

Champagner Bollinger-Suite mit Sprudelwanne

Weinkeller-Suite mit Sprudelwanne

	Einzelbenützung	Doppelbenützung
Queen Winzerzimmer (Grand Lit)	<b>138.00</b>	<b>185.00</b>
Winzer Doppelzimmer	<b>190.00</b>	<b>190.00</b>
Winzer Juniorsuiten 115 / 215	<b>237.00</b>	<b>237.00</b>
Champagner Bollinger-Suite mit Sprudelwanne	<b>323.00</b>	<b>323.00</b>
Weinkeller-Suite mit Sprudelwanne	<b>323.00</b>	<b>323.00</b>

## Haus Hof

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

Winzer Doppelzimmer

2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+1 Bett)

2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+2 Bett)

	Einzelbenützung	Doppelbenützung
Winzer Doppelzimmer	<b>190.00</b>	<b>190.00</b>
2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+1 Bett)		<b>228.00</b>
2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+2 Bett)		<b>276.00</b>

## Haus zum Hirschen

mit Dusche/WC, TV, Fön

Weinzimmer 1 + 4

Queen Brauerzimmer 3

Winzer Doppelzimmer 005 Terrassenzimmer

Winzer Juniorsuiten 007

	Einzelbenützung	Doppelbenützung
Weinzimmer 1 + 4	<b>104.00</b>	
Queen Brauerzimmer 3	<b>138.00</b>	<b>185.00</b>
Winzer Doppelzimmer 005 Terrassenzimmer	<b>190.00</b>	<b>190.00</b>
Winzer Juniorsuiten 007	<b>237.00</b>	<b>237.00</b>

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