

## PREISLISTE

Alle Preise inkl. MWST

### EVENTRÄUMLICHKEITEN

|                       | HALBTAGESTARIF (bis 4h) |        | GANZTAGESTARIF (ab 4h) |         |
|-----------------------|-------------------------|--------|------------------------|---------|
| Eventhalle            | CHF                     | 900.00 | CHF                    | 1400.00 |
| Eventhalle "Route 66" | CHF                     | 700.00 | CHF                    | 1100.00 |
| Auditorium            | CHF                     | 600.00 | CHF                    | 900.00  |
| Academy 1. OG         | CHF                     | 350.00 | CHF                    | 500.00  |
| Academy 2. OG         | CHF                     | 350.00 | CHF                    | 500.00  |
| Terrassen             |                         |        | CHF                    | 350.00  |

### MUSEUM, FÜHRUNGEN & WORKSHOPS

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| Museumseintritt Erwachsene   | CHF | 32.00       |
| Museumseintritt Erwachsene Gruppentarif (ab 10 Personen)             | CHF | 25.00       |
| Museumseintritt Studierende & Lernende                               | CHF | 22.00       |
| Museumseintritt Studierende & Lernende Gruppentarif (ab 10 Personen) | CHF | 15.00       |
| Museumseintritt Kinder (6-16 Jahre)                                  | CHF | 15.00       |
| Führungen (exkl. Museumseintritt)                                    | CHF | ab 195.00   |
| Filmfahrzeuge als Event-Dekoration                                   | CHF | 250.00      |
| Teambuilding-Workshops (Siebdruck, Roböterli, Bluetoothbox, etc)     | CHF | auf Anfrage |

### TECHNIK, TON & PROJEKTION

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| Tonanlage Eventhalle (pauschal)                              | CHF | 300.00      |
| Stimmungslicht Eventhalle (pauschal)                         | CHF | 200.00      |
| Funkmikrofon   | CHF | 90.00       |
| Headset-Mikrofon   | CHF | 105.00      |
| LED-Wand   | CHF | 250.00      |
| LED-Screen (mobil)   | CHF | 150.00      |
| Laptop Windows   | CHF | 40.00       |
| Streaming & Videoaufnahme (Audio & Video Operator notwendig) |     | Auf Anfrage |

### PERSONAL

|                               |     |        |
|-------------------------------|-----|--------|
| Techniker Ton & Licht / Std.  | CHF | 120.00 |
| Parkdienst / Std.             | CHF | 65.00  |
| Audio & Video Operator / Std. | CHF | 150.00 |
| Garderobenbedienung / Std.    | CHF | 45.00  |
| Administrationsaufwand        | CHF | 150.00 |
| Reinigungsaufwand pauschal    | CHF | 260.00 |
| Konfettireinigung pauschal    | CHF | 500.00 |
| Auf- & Abbau Raumlayout / Std | CHF | 75.00  |

### VERPFLEGUNG

|  |     |               |
|--|-----|---------------|
| Apéros   | CHF | 6.00 - 58.00  |
| Buffets  | CHF | 45.00 - 76.50 |
| Mittagsmenüs   | CHF | 26.50         |
| Spezialmenüs   |     | nach Auswahl  |
| Seminarverpflegung                                     | CHF | ab 7.50       |
| Kaffeepauschale  | CHF | 9.00          |
| Servicezuschlag  | CHF | 15%           |
| Zapfengeld (pro Flasche)                               | CHF | 27.00         |
| Tischgedeck Premium (Papier) p.P.                      | CHF | 5.00          |
| Tischgedeck DeLuxe (Stoff Servietten & Tischtuch) p.P. | CHF | 10.00         |

## EVENTHALLE

Unsere Eventhalle vereint eine grosszügige Bühne und einen vielseitigen Saal, ideal für unterschiedlichste Anlässe. Das hochmoderne Hi-Performance-Audiosystem und das beeindruckende Lichtmanagement sorgen für eine unvergessliche Atmosphäre und setzen Ihr Event perfekt in Szene.

Ideal für: Seminare, Bankette, Generalversammlungen, Konzerte, Flohmärkte und vieles mehr.

Maximale Anzahl Gäste: 500

Fläche: 615 m<sup>2</sup>

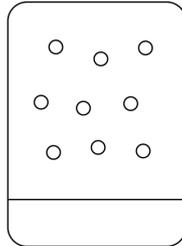
bis 4h: CHF 900.–

ab 4h: CHF 1'400.–

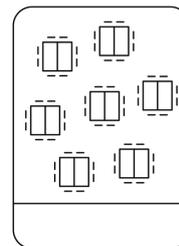
Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN

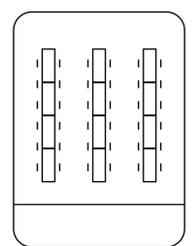
Stehstische  
Max. 300 Plätze



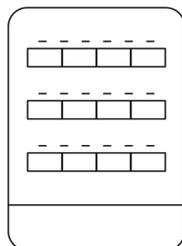
Gala-Dinner  
Max. 200 Plätze



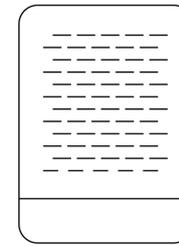
Bankett  
Max. 300 Plätze



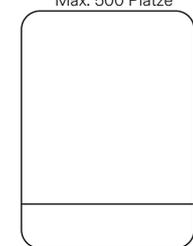
Seminar  
Max. 200 Plätze



Theaterbestuhlung  
Max. 250 Plätze



Aufführung  
(ohne Bestuhlung)  
Max. 500 Plätze



## Technik Eventhalle:

### TON

#### Kraftvolle Lautsprecher

- 6x 18" Subwoofer (800 W, 20–500 Hz) für druckvolle Bässe
- 4x 15" Tops (600 W, 50–20.000 Hz) für klare Mitten und Höhen
- 2x 12" aktive Tops (250 W, 100–20.000 Hz) für flexible Beschallung

#### Präzise Verstärkung & Steuerung

- 2x Thomann 1500 Verstärker (je 2 Subwoofer + 1 Top)
- 2x Thomann 1200 Verstärker (je 1 Subwoofer + 1 Top)
- DSP mit 4-zu-8-Kanal-Splitter, Delay & grafischem EQ für perfekte Klangabstimmung

#### Maximale Flexibilität

- 6x Sennheiser Funkmikrofone/Headsets für kabellose Präsentationen
- Vielseitige Anschlussmöglichkeiten: Bluetooth, XLR & Kopfhöreranschluss

### LICHT

#### Bühnenlicht

- Ambilight für eine stimmungsvolle Atmosphäre
- 4x ADJ Pro Color Encore Theater Scheinwerfer für gleichmässiges, warmes Bühnenlicht
- 2x Varytec Bull 200 Spots für eindrucksvolle Hintergrundbeleuchtung

#### Publikumsbeleuchtung & dynamische Showeffekte

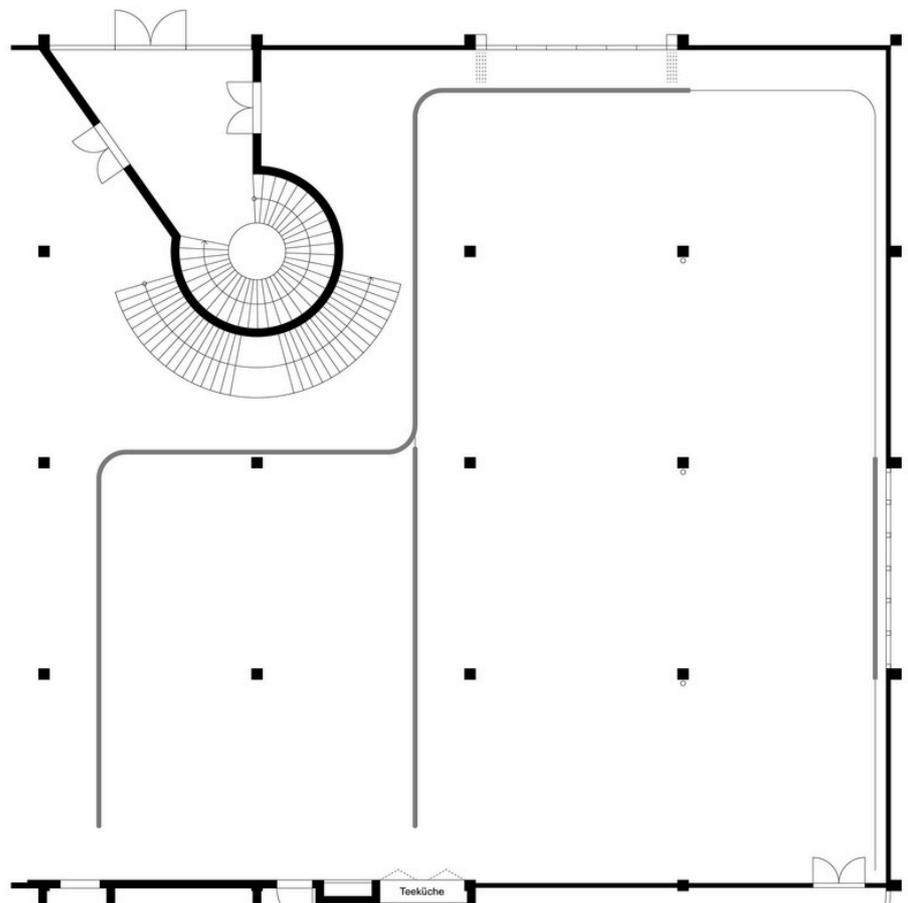
- 4x Varytec 640FX Moving Heads
- 4x Varytec Bull 200IP
- 2x Beam Mini Spots (Moving Heads)
- 3x Beam Bee Eye 7x 40W LED Moving Heads
- Eurolite Discokugel für stimmungsvolle Lichtreflexe

#### Flexibles Steuerungssystem

Alle Lichtelemente werden über DMX gesteuert und können individuell auf Ihr Event abgestimmt werden.

Von sanfter Ambientbeleuchtung bis hin zu spektakulären Lichteffekten.

Ihr Event – immer im perfekten Licht!





## EVENTHALLE "ROUTE 66"

Erleben Sie den einzigartigen Charme der legendären Route 66 – nicht auf der Strasse, sondern in unserer Eventhalle! Im industriellen Loft-Style, mit rauem Charme und authentischem Ambiente, wird jede Veranstaltung zu einer unvergesslichen Reise.

Ideal für: Seminare, Bankette, Generalversammlungen, Konzerte, Tanzveranstaltungen, Flohmärkte und vieles mehr.

Maximale Anzahl Gäste: 200

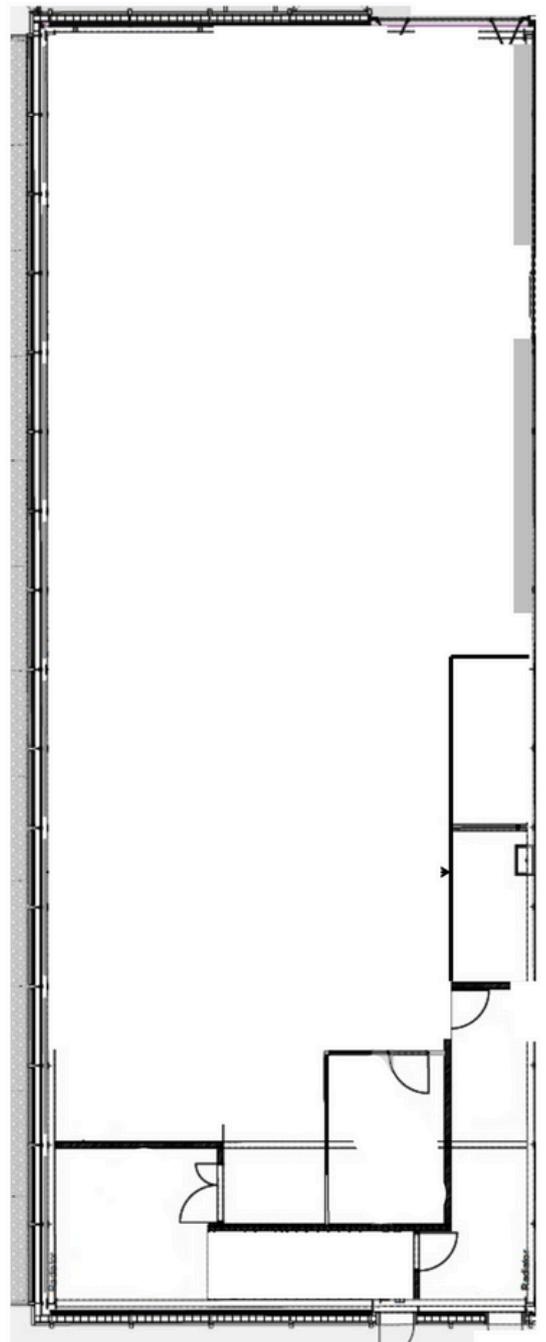
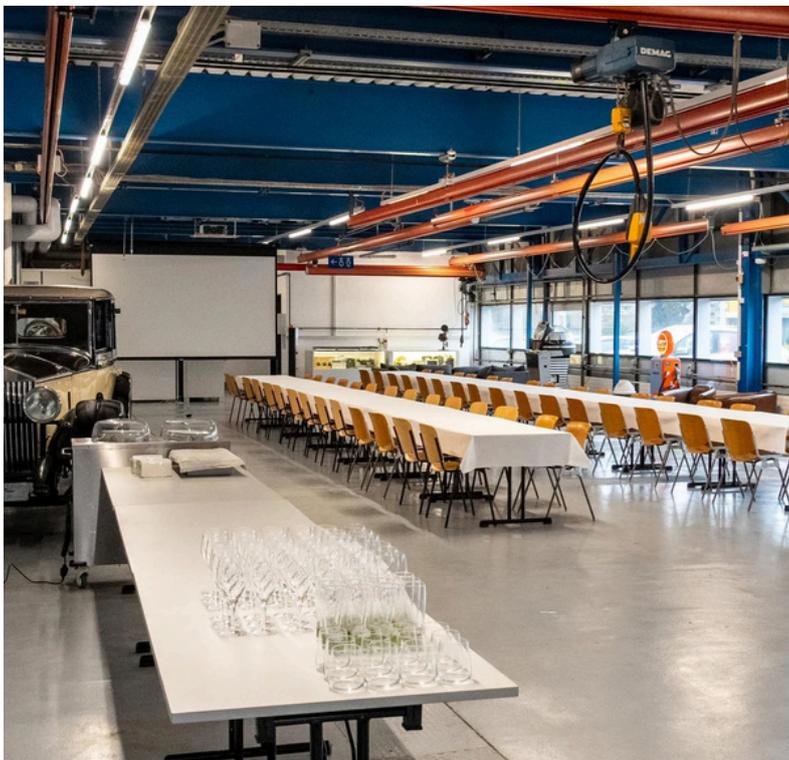
Fläche: 300 m<sup>2</sup>

bis 4h: CHF 700.-

ab 4h: CHF 1100.-

Im Preis inbegriffen:

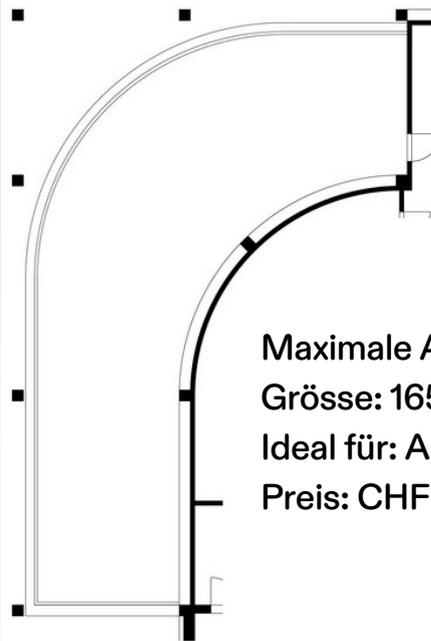
Highspeed-WLAN, Beamer, Leinwand



## Ihr Anlass an der frischen Luft

Lassen Sie sich von der entspannten Atmosphäre auf unserer Terrasse verzaubern und geniessen Sie erfrischende Drinks und köstliche Häppchen in bester Gesellschaft.  
Perfekt für einen gemütlichen Apéro an lauen Abenden.

### Terrasse 1.OG

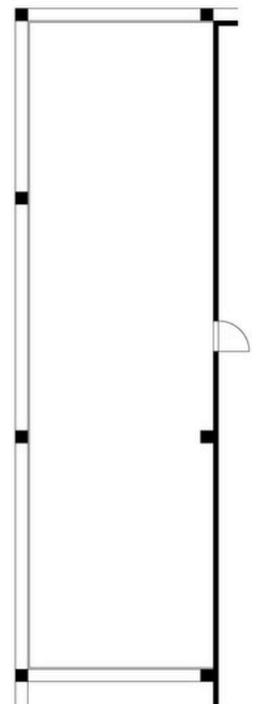


Maximale Anzahl Gäste: 50  
Grösse: 165 m<sup>2</sup>  
Ideal für: Apéros  
Preis: CHF 350.-

### Terrasse 2.OG



Maximale Anzahl Gäste: 50  
Grösse: 127 m<sup>2</sup>  
Ideal für: Apéros  
Preis: CHF 350.-



## SEMINARE, MEETINGS UND TAGUNGEN

### AUDITORIUM

Maximale Anzahl Gäste: 50

Fläche: 100 m<sup>2</sup>

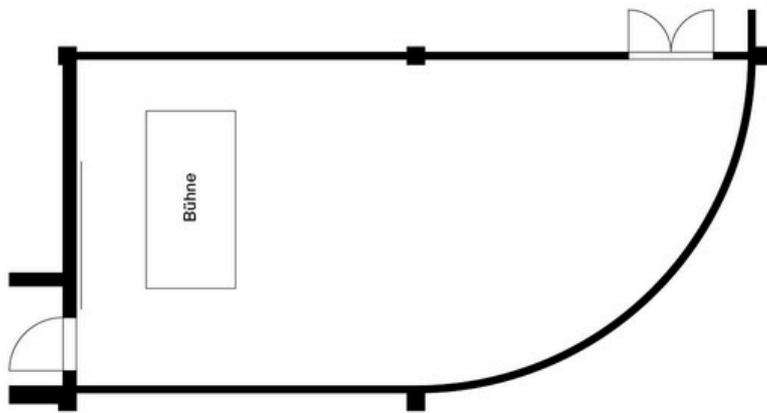
Ideal für: Lesungen, Vorträge, Präsentationen, und vieles mehr

bis 4h: CHF 600.-

ab 4h: CHF 900.-

Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN, Bühne versenkbar, Beamer, Leinwand



### ACADEMYRÄUME

Maximale Anzahl Gäste: 25

Grösse: 72 m<sup>2</sup>

Ideal für: Workshops, Meetings, Präsentationen, uvm.

bis 4h: CHF 350

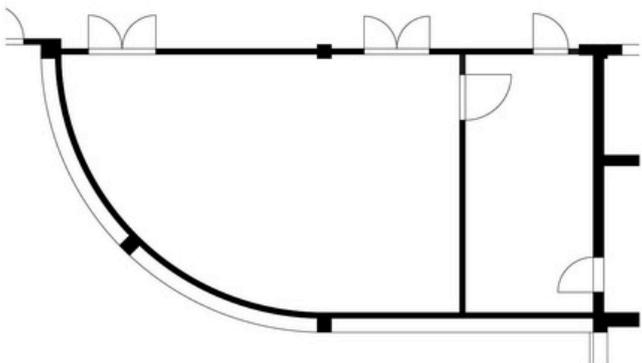
ab 4h: CHF 500

Im Preis inbegriffen:

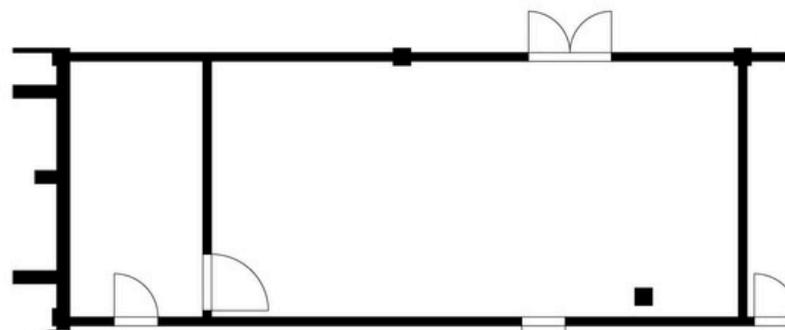
Highspeed-WLAN, Dokumentenkamera/Visualizer, Beamer, Leinwand, Laptop



### ACADEMY 1. OG



### ACADEMY 2. OG





## GENUSSVOLLE EVENTS

Zu jedem Anlass das passende Essen und Trinken – ob Apéro, Dinner oder unsere Enter Specials. Hier unsere Vorschläge für Sie. Damit Ihr Event ein voller Erfolg wird, beraten wir Sie gerne individuell.

### Seminar Verpflegung

Sie planen ein Seminar, einen Workshop oder eine Schulung und möchten Ihre Teilnehmer optimal verpflegen? Wir bieten Ihnen dafür eine Vielzahl an Verpflegungsoptionen:

Kaffee Crème und Tee (halber Tag)

**CHF 7.50 pro Person**

Kaffee Crème und Tee (ganzer Tag)

**CHF 11.50 pro Person**

Seminar Verpflegung  
Mineral mit/ohne Kohlensäure, Kaffee Crème, Tee  
Morgens: Gipfeli  
Nachmittags: Früchte

**CHF 19.00 pro Person**

### Frühstücksbuffet

Zopf, Gipfeli, Brot, Käseplatte, Joghurt, Butter, Margarine, Honig, Konfi

**CHF 22.00 pro Person inkl. ein Heissgetränk**

mind. 4 Personen  
von 10:00 bis 11:30 Uhr

### Brunchbuffet

Brunch à Discretion inkl. Saft, Wasser, Heissgetränke  
Zopf, Gipfeli, Brot, Käseplatte, Aufschnitt, Joghurt, Müsli, Butter, Margarine, Rauchlachs, Honig, Konfi  
Rösti, gebratener Speck und Schinken, Cipollata, Eierspeisen  
Birchermüsli, Fruchtsalat, mini Crepes Nutella

**CHF 37.00 pro Person**

**CHF 19.00 für Kinder**

mind. 20 Personen

## APÉRO

Von Byte bis Terrabyte – welches Apéro passt zu Ihrem Anlass?

### Byte (XS)

Nüssli, Chips, Oliven

CHF 6.00 pro Person exkl. Getränke

### Kilobyte (S)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Cracker,  
Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse

CHF 12.50 pro Person exkl. Getränke

ab 6 Personen zwischen 10.00 und 17.00 Uhr  
ab 17:00 Uhr mind. 20 Personen

### Megabyte (M)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot,  
Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse,  
Trockenfleisch, mediterranes Gemüse

CHF 20.00 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

### Gigabyte (L)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot, Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten,  
Käse, Trockenfleisch, Canapés, saisonale Suppe, mediterranes Gemüse,  
Schinkengipfel, Risotto, Gemüsedip

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake

CHF 38 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

### Terrabyte (XL)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot, Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Trockenfleisch,  
Canapé, saisonale Suppe, mediterranes Gemüse. Schinkengipfel, Risotto, Flammkuchen, Zwetschgen mit Speck, Belugalinsen,  
Fleischbällchen, Currywurst, Gemüsedip

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake

CHF 58.00 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

## BUFFETAUSWAHL

### Buffet "Enterli"

Nüssli, Chips, Oliven

### Vorspeisen Buffet

5 saisonale Salate, Blattsalat, Hausdressing

### Hauptgang Buffet

2 Fleischgerichte oder 1 Fleisch- und 1 Fischgericht

(beispielsweise Kalbsbraten, Schweinsbraten, Pouletbrust, Suure Mocken, Hackbraten, Lachssteaks)

2 Beilagen (beispielsweise Spätzli, Risotto, Kartoffelgratin, Polenta)

saisonales Gemüsearrangement

### Dessert Buffet

2 Cremen (z.B. Süssmostcreme, Gebrannte Creme, Panna Cotta, Schokoladen Mousse) Fruchtsalat

**CHF 45.00 pro Person exkl. Getränke**

Mind. 20 Personen

### Buffet Enter

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot

### Vorspeisen Buffet

Saisonale Suppe, Fleischplatte, Linsensalat, Coleslaw Salat, Schinkengipfel, vegetarische Tatarbrote, Sushi, Truten Tonnato, mediterranes Gemüse, Frühlingsrollen mit Süsssauersauce, Gemüsedip

### Warmes Buffet

Meetballs mit Currysauce, Risotto, Ravioli, Arancini

### Dessert Buffet

Kuchen, Süssmostcrème, Meringues, Schlagrahm, Schoggi-Tartelettes, Käse

**CHF 69.00 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

### Buffet Wasseramt

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Nüsse, Chips

### Vorspeisen Buffet

Saisonale Suppe, Gurken mit Dill und Ei

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat

(z.B. Rüebli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-, Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)

### Warmes Buffet

Poulet a l'américaine, Kalbsmedallions mit Morchelsauce, Roastbeef, Tofu-Stroganoff, Risotto, Kartoffelgratin, Spätzle, saisonales Gemüsearrangement

### Dessertbuffet

Fruchtsalat, Süssmostcrème, Meringues, Kuchen, Vanilleglace, Schoggi-Tartelettes, Ananas, Schlagrahm, Käseplatte

**CHF 76.50 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen



# SOMMERLICHE GRILLBUFFETS

## Buffet Grill

### Salatbuffet

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat  
(z.B. Rübli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-,  
Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)  
Hausdressing

### Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel-Steaks, Schweinssteak, Grillschnecken,  
Feta-Gemüsepäckchen, Vegi Grillwurst, Rumpsteak, Kalbsmedaillon

### Beilagen

Folienkartoffeln, Maiskolben, Pommes Frites

### Dessert

Gegrillte Ananas, saisonales Dessert

**CHF 35.00 pro Person exkl. Getränke**  
mind. 20 Personen

## Buffet Grill DeLuxe

### Salatbuffet

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat  
(z.B. Rübli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-,  
Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)

### Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel Steak, Schweinssteak, Grillschnecken, Rumpsteak, Kalbsmedaillon, Grillwurst vegetarisch, Fetakäse-  
Gemüsepäckchen, Gemüse-Spiessli, Crevetten-Spiesse

### Beilagen

Folienkartoffeln, Maiskolben, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Bauernbrot

### Dessert

Gegrillte Ananas, Fruchtsalat, Cake, saisonales Dessert

**CHF 58.00 pro Person exkl. Getränke**  
mind. 20 Personen

## MITTAGSMENÜ

ab 20 Personen  
Selbstbedienung CHF 26.50 / Mit Bedienung CHF 30.50

### Menü 1

Salat oder Suppe  
Hackbraten à la Grosi,  
Kartoffelstock  
Bohnen  
Dessert

### Menü 2

Salat oder Suppe  
Königspasteten mit Bratkugeln  
Reis  
Gemüse  
Dessert

### Menü 3

Suppe oder Salat  
Ungarisches Gulasch (Rind)  
Spätzle  
Dessert

### Menü 4

Suppe oder Salat  
Gehacktes aus Rind  
Hörnli  
Apfelmus  
Dessert

### Menü 5

Suppe oder Salat  
Rindsgeschnetztes Stroganoff  
Reis  
Dessert

### Menü 6

Suppe oder Salat  
Saltimbocca (Schwein),  
Risotto  
Gemüse  
Dessert

### Menü 7

Suppe oder Salat  
Riz Casimir (Poulet),  
Früchtgarnitur  
Dessert

## MENÜ-VORSCHLÄGE

Stellen Sie sich das perfekte Menü für Ihren Anlass selber zusammen.  
ab 20 Personen

Hier ein paar Ideen als Inspiration:

### Vorspeisen

- Menüsalat CHF 5.20
- Assortierter Salat CHF 7.80
- Nüsslisalat mit pochierem Ei, gebratenem Speck und Croutons (Herbst) CHF 13.00
- Rindstatar, Butter, Zwiebeln, Toast, Kapern CHF 18.00
- Hausterrine (aus Kalb-, Schwein- und Rindfleisch) mit Toast, Quittengelée, Gesalzene Butter, gepickelte Zwiebel CHF 15.00
- Windbeutel gefüllt mit Pilzmousse, Blattsalat, gepickelter Rettich, Vinaigrette (Herbst) CHF 13.00
- Bunter Blattsalat, karamellierte Baumnüsse, saisonale Früchte, Roquefort CHF 13.00
- Erbsen Panna Cotta, Focaccia, Blattsalat, Vinaigrette CHF 13.00
- Kürbisterrine, Kürbiskernöl, Salat, Kürbiskern dressing, karamellierte Baumnüsse (Herbst) CHF 13.00
- Tomatenterrine, Mozzarella kugeln, Basilikum-Pesto Focaccia (Sommer) CHF 13.00
- Rauchfischsteller, geräuchert mit Schellfisch, Lachs, Forellen, Makrelenfilet, Meerrettichschaum und dazu Toast und Butter CHF 14.00
- Frisch zubereitetes Lachstatar, Knäckebrot, Blattsalat CHF 14.00
- Trockenfleisch, Essiggemüse CHF 15.00

### Warme Vorspeisen und Suppen

- Kürbissuppe (Herbst) CHF 10.00
- Tomatencremesuppe mit Grissini CHF 9.00
- Fischknusperli (Zander oder Egli) mit Tartarsauce CHF 17.00
- Maiscreme Suppe mit Popcorn CHF 12.00
- Thurgauer Apfelwysüpli CHF 10.00
- Solothurner Weinsuppe, Gemüseeinlage, Blätterteighaube CHF 13.00

### Hauptgerichte

- Kalbssteak, Morchelsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 51.00
  - Cordonbleu (Kalbfleisch), Pommes Frites CHF 44.00
  - Cordonbleu (Schweinefleisch), Pommes Frites CHF 37.00
  - Schweinskoteletten Papagallo, Spaghetti Napoli CHF 37.00
  - Coq au Vin blanc, Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 42.00
- Roastbeef, Bernaise, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse CHF 44.00
  - Kaninchenragout, Polenta, saisonales Gemüse CHF 37.00
- Suure Mocke (Rind), Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 38.00
- Brasato vom Rind im Rotwein, Risotto, glasierte Rüebli CHF 38.00
  - Schweinsnierbraten, Spätzli, saisonales Gemüse CHF 36.00
    - Papet Vaudois, Saucisson CHF 32.00
    - Ossobuco (Kalb), Gremolata, Polenta Rüebli CHF 42.00
- Kalbsnierstück, Morchelsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 43.00
- Lachs, Champagnersauce, Trockenreis, saisonales Gemüse CHF 38.00
- Saibling / Zander Roulade, Zitronen-Weissweinsauce, Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 42.00
- Lachssteak, Kräuterkruste, blauer Kartoffelstock, Tomaten-Zitronen-Vinaigrette, Blattspinat CHF 39.00
  - Schweinsfilet mit Speckmantel, Pilz-Cognac-Rahmsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 41.00
    - Paniertes Schnitzel (Schwein), Pommes Frites CHF 18.40
    - Schweinssteak, Kräuterbutter, Pommes Frites CHF 20.40
      - Zürcher Geschnetzeltes (Kalb), Rösti CHF 42.00
        - Kalbs-Piccata, Risotto CHF 42.00
  - Kalbsleberli (saisonal zubereitet), Rösti CHF 36.00

### Hauptgänge vegan und vegetarisch

- Tofu Stroganoff (Vegan) im Reisring CHF 35.00
- Auberginen- oder Sellerie Piccata (Vegetarisch), Risotto, Tomaten Sauce CHF 35.00
- Hausgemachte Gemüselasagne (vegetarisch) CHF 35.00

Falafel, Hummus, Taboulé-Salat CHF 34.00

### Desserts

- Solothurner Torte CHF 9.00
- Frische Ananas (auf Wunsch mit Kirsch) CHF 6.00
- Frischer Fruchtsalat CHF 6.00
- Thurgauer Süssmostcrème CHF 8.00
- Gebrannte Crème CHF 8.00
- Käseteller oder Käsebuffet
- Saisonale Gerichte (z.B. Frische Erdbeeren oder Vermicelles)
- Tiramisu CHF 8.00
- Caramelköpfchen CHF 8.00
- Panna Cotta, saisonaler Früchtekompott, Cantucci CHF 12.00
- Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanille-Glace, Rahm CHF 12.00
- Eclair saisonal gefüllt, mit Glace und Früchten CHF 12.00

## MINERAL & SOFTDRINKS

|                                    |      |     |      |
|------------------------------------|------|-----|------|
| Mineralwasser prickelnd/still      | 50cl | CHF | 3.70 |
| Coca-Cola Original Taste           | 50cl | CHF | 4.20 |
| Coca-Cola Zero Zucker              | 50cl | CHF | 4.20 |
| Elmer Citro                        | 50cl | CHF | 4.20 |
| Fanta Orange                       | 50cl | CHF | 4.20 |
| Sprite                             | 50cl | CHF | 4.20 |
| Monster Energy / Ultra             | 50cl | CHF | 5.80 |
| Red Bull / Zero                    | 25cl | CHF | 4.80 |
| Eistee                             | 50cl | CHF | 4.20 |
| Schorle rot/blau                   | 50cl | CHF | 4.20 |
| Rivella rot/blau                   | 50cl | CHF | 4.20 |
| Knutwiler Schnitzwasser und Eistee | 50cl | CHF | 4.20 |
| Hausgemachter Eistee / Zero        | 50cl | CHF | 4.20 |

## BIER & BAR

|                                   |      |     |      |
|-----------------------------------|------|-----|------|
| Appenzeller Brandlöcher           | 33cl | CHF | 4.50 |
| Appenzeller Quöllfrisch hell/trüb | 50cl | CHF | 6.00 |
| Möhl Saft vom Fass                | 50cl | CHF | 6.50 |
| Möhl Apfelwein trüb               | 50cl | CHF | 6.50 |
| Appenzeller Leermond              | 33cl | CHF | 4.50 |
| Appenzeller Panaché               | 33cl | CHF | 4.50 |

## HEISSGETRÄNKE

|                                 |  |     |      |
|---------------------------------|--|-----|------|
| Kaffee Crème                    |  | CHF | 4.20 |
| Espresso                        |  | CHF | 4.20 |
| Doppelter Espresso              |  | CHF | 5.80 |
| Cappuccino                      |  | CHF | 4.80 |
| Milchkaffee                     |  | CHF | 4.80 |
| Latte Macchiato                 |  | CHF | 5.80 |
| Ovomaltine                      |  | CHF | 4.80 |
| Caotina                         |  | CHF | 4.80 |
| Sirocco Tee (sehr edle Auswahl) |  | CHF | 4.80 |
| Punch                           |  | CHF | 4.80 |

## WEISSWEIN

|  |      |     |       |
|--|------|-----|-------|
| Coeur de la Côte, Féchy (CH)                   | 20cl | CHF | 7.50  |
| Silhouette blanc Assemblage (CH)               | 75cl | CHF | 38.00 |
| Le Landeron Chasselas Hospital de Soleure (CH) | 75cl | CHF | 33.00 |
| Julius Johannisberg du Valais (CH)             | 75cl | CHF | 29.00 |
| Lenotti Pinot Grigio di Carlo (IT)             | 75cl | CHF | 36.00 |
| Chateau Vinzel (CH)                            | 75cl | CHF | 35.00 |
| Dezalay de la ville "clos des abbayes" (CH)    | 75cl | CHF | 55.00 |

## ROTWEIN

|                                     |      |     |       |
|-------------------------------------|------|-----|-------|
| Pinot noir Hospital de Soleure (CH) | 75cl | CHF | 35.00 |
| Piacere Vinrouge Suisse VdP (CH)    | 75cl | CHF | 35.00 |
| Masso Antico Primitivo Salento (IT) | 75cl | CHF | 38.00 |
| Silhouette rouge Assemblage (CH)    | 75cl | CHF | 38.00 |
| Graf von Spielberg, Pinot Noir (CH) | 20cl | CHF | 9.00  |
| Primitivo Vini di Apulia (IT)       | 75cl | CHF | 39.00 |

## ROSÉ

|   |      |     |       |
|---|------|-----|-------|
| Silhouette rosé Assemblage (CH)         | 75cl | CHF | 32.00 |
| Oeil de Pedrix Hospital de Soleure (CH) | 75cl | CHF | 33.00 |

## SCHAUMWEIN

|                                |      |     |       |
|--------------------------------|------|-----|-------|
| Prosecco "Raphael Dalbo" (IT)  | 75cl | CHF | 32.00 |
| Prosecco "Fiore" (IT)          | 75cl | CHF | 32.00 |
| "Hôpital de Soleure" brut (CH) | 75cl | CHF | 32.00 |
| Prosecco "Val d'oca"           | 20cl | CHF | 16.00 |