

## PREISLISTE Januar 2026 - September 2026

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	6.50 - 62.50
Buffets	CHF	40.00 - 81.50
Mittagsmenüs	CHF	26.50
Abend-Menüs		nach Auswahl
Seminarverpflegung	CHF	ab 8.50
Kaffeepauschale	CHF	9.00
Servicezuschlag (Essen & Getränke)	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>

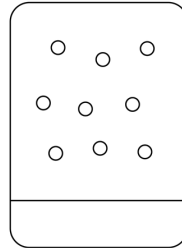
bis 4h: CHF 900.–

ab 4h: CHF 1'400.–

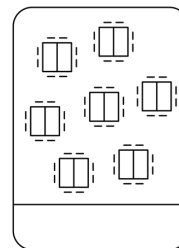
Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN

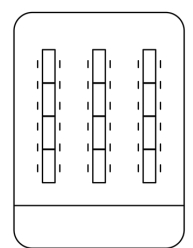
Stehstische  
Max. 300 Plätze



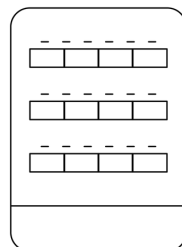
Gala-Dinner  
Max. 200 Plätze



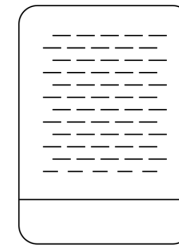
Bankett  
Max. 300 Plätze



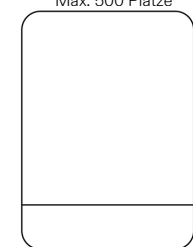
Seminar  
Max. 200 Plätze



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

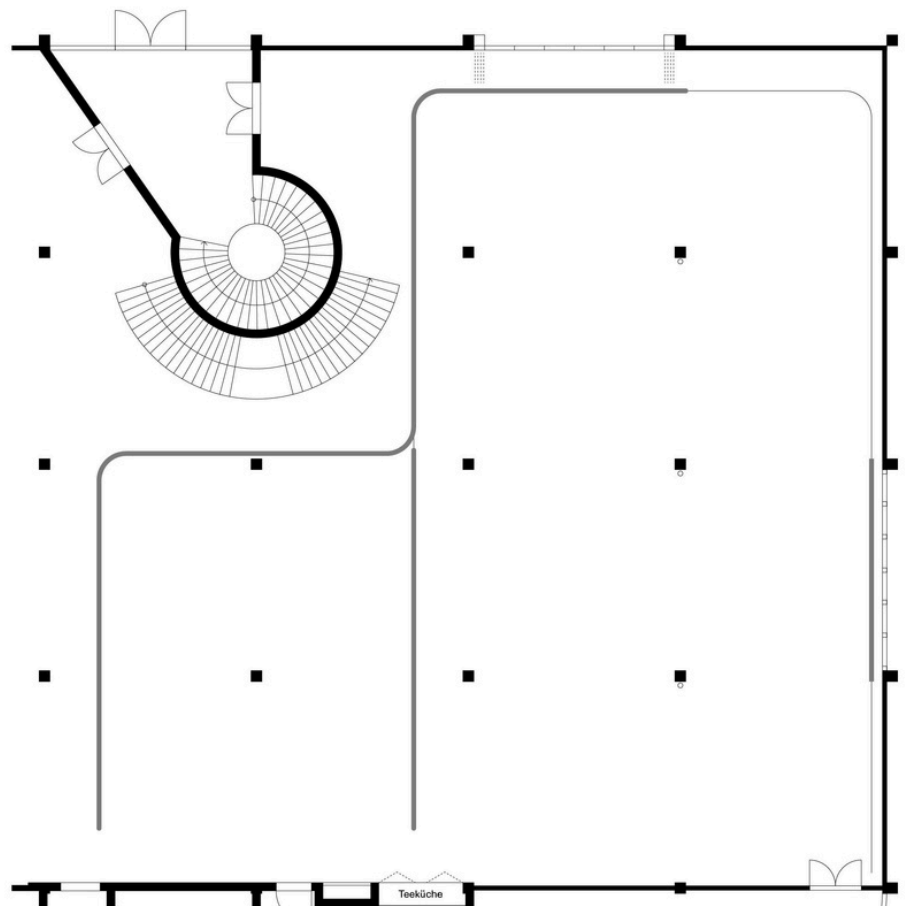
- 4x Varytec 640FX Moving Heads
- 4x Varytec Bull 200IP
- 2x Beam Mini Spots (Moving Heads)
- 3x Beam Bee Eye 7x 40W LED Moving Heads
- Eurolite Discokugel für stimmungsvolle Lichtreflexe

#### 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

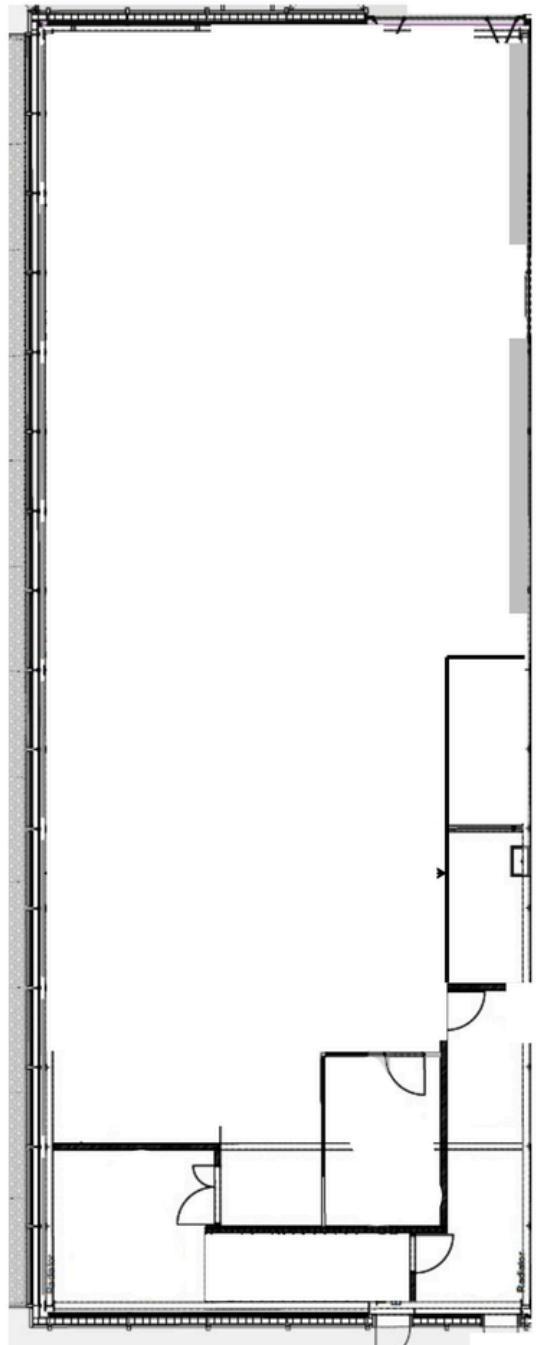
Fläche: 300 m<sup>2</sup>

bis 4h: CHF 700.-

ab 4h: CHF 1100.-

Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN, Beamer, Leinwand



## SEMINARE, MEETINGS UND TAGUNGEN

### AUDITORIUM

Maximale Anzahl Gäste: 50

Fläche: 100 m<sup>2</sup>

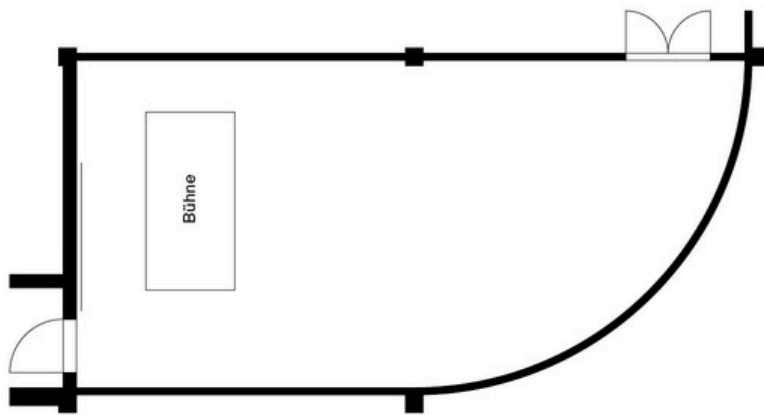
Ideal für: Lesungen, Vorträge, Präsentationen, und vieles mehr

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

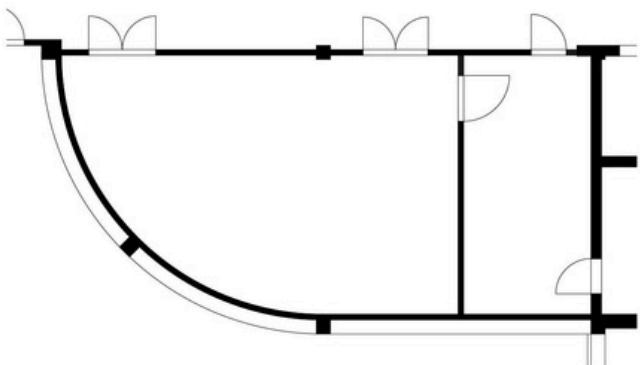
ab 4h: CHF 500

Im Preis inbegriffen:

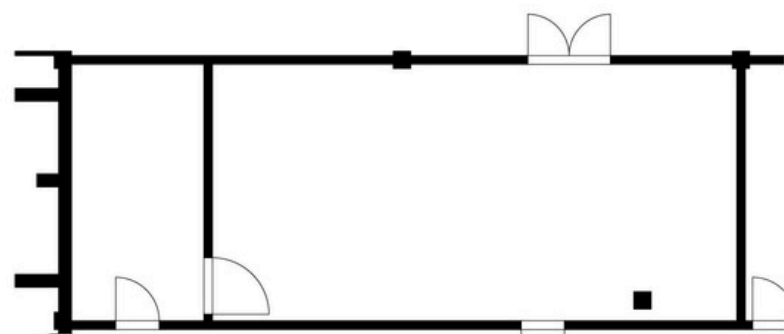
Highspeed-WLAN, Dokumentenkamera/Visualizer, Beamer, Leinwand, Laptop



### 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 8.50 pro Person**

Kaffee Crème und Tee (ganzer Tag)

**CHF 12.50 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, Konfitüre

**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, Flûtes

**CHF 6.50 pro Person exkl. Getränke**

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

### Kilobyte (S)

Hausgemachtes Knäckebrötchen und Zopf,  
Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse

**CHF 14 pro Person exkl. Getränke**

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

### Megabyte (M)

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

**CHF 22.50 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

### Gigabyte (L)

Zopf, Brot, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Gemüsedip  
Trockenfleisch, Canapés, mediterranes Gemüse,  
Solothurner-Wysüppi,  
Schinkengipfel, Risotto

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake

**CHF 40 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

### Terrabyte (XL)

Zopf, Brot, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Gemüsedip  
Trockenfleisch, Canapés, mediterranes Gemüse  
Solothurner-Wysüppi,  
Schinkengipfel, Risotto, Flammkuchen,  
Zwetschgen mit Speck, Fleischbällchen mit Belugalinsen, Currywurst

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake, saisonales Dessert

**CHF 62.50 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

## BUFFETAUSWAHL

### Buffet "Enterli"

Nüssli, Chips, Oliven

### Vorspeisen Buffet

5 saisonale Salate, Blattsalat, Hausdressing  
Brot und Zopf

### 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 47.00 pro Person exkl. Getränke**

Mind. 20 Personen

### Buffet Enter

Hausgemachtes Knäckebrot, Brot und Zopf

### Vorspeisen Buffet

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

### Warmes Buffet

Roastbeef, Schweinebraten mit Risotto und Pommes Frites oder Kartoffelgratin

### Dessert Buffet

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

**CHF 72.50 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

### Buffet Wasseramt

Trockenfleisch, Oliven, getrocknete Tomaten, hausgemachtes Knäckebrot, Brot und Zopf, Nüssli, Chips

### Vorspeisen Buffet

Saisonale Suppe, Gurken mit Dill und Ei  
3 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat  
3 Sorten Canapés, Schinkengipfeli und Frühlingsrollen

### Warmes Buffet

Poulet a l'américaine, Kalbsmedallions mit Morchelsauce, Meatballs (Rind), pochierter Lachs, Tofu-Stroganoff, Risotto, Kartoffelgratin, Spätzle, saisonales Gemüsearrangement

### Dessertbuffet

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

**CHF 84.50 pro Person exkl. Getränke**

mind. 20 Personen

## GRILLBUFFETS

### Buffet Grill

#### Salatbuffet

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

#### Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel-Steaks, Schweinssteak, Grillschnecken,  
Kalbsmedaillon, Vegi-Grillwurst, Gemüse-Spiessli

#### Beilagen

Ofenkartoffeln, Pommes Frites

#### Dessert

Gegrillte Ananas, saisonales Dessert

**CHF 42.00 pro Person exkl. Getränke**  
mind. 20 Personen

### Buffet Grill DeLuxe

#### Salatbuffet

8 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat  
(z.B. Rüebli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-,  
Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)  
Brot & Zopf

#### Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel Steak, Schweinssteak, Grillschnecken, Roastbeef, Kalbsmedaillon,  
Grillwurst vegetarisch, Gemüse-Spiessli, Crevetten

#### Beilagen

Risotto, Pommes Frites, Kartoffelgratin

#### Dessert

Gegrillte Ananas, Fruchtsalat, Cake, saisonales Dessert

**CHF 66.50 pro Person exkl. Getränke**  
mind. 20 Personen

### Menu Swiss

Trockenfleischteller oder vegatarische Variante  
Chäsfondue mit Brot und Kartoffeln  
Klassiker: frische Ananas

**CHF 48.00 pro Person exkl. Getränke**  
mind. 20 Personen

## MENÜAUSWAHL

ab 20 Personen

Bei servierten Menüs sind die Preise zzgl. 15% Servicepauschale zu verstehen.

Suppen

Solothurner Wysesuppe

CHF 12.50

Tomatencremesuppe

CHF 9.50

Saisonsuppen:

Spargelcremesuppe

CHF 11.00

Kürbissuppe

CHF 9.50

Vorspeisen:

Saibling Müllerinnen - Art mit Salzkartoffeln

CHF 19.50

Ravioli tricolori

CHF 18.00

Rauchfischsteller mit Toast und Butter

CHF 17.50

Rindstartar mit Toast und Butter

CHF 21.50

Salatteller

CHF 14.00

Hauptgang:

Kalbssteak mit Morchelsauce und Butternudeln

CHF 48.00

Rindsfilet - Gulasch Stroganoff mit Trockenreis

CHF 45.00

Schweinebraten vom Nierstück Maison, Kartoffelgratin und Saisongemüse

CHF 42.00

Pochierter Lachs an Champagnersauce mit Trockenreis

CHF 35.00

Tofu - Stroganoff mit Trockenreis

CHF 30.00

Dessert:

Thurgauer Süssmostcreme

CHF 12.50

Gebrannte Creme

CHF 12.50

Parfait Grand Marnier Maison

CHF 12.50

Fruchtsalat Enter

CHF 12.50

Saisondessert

Erdbeeren (serviert nach Wunsch)

Vermicelles mit Rahm und Meringues

Preis nach Saison

Kuchenauswahl (Schokoladenkuchen, Früchtekuchen, etc.)

Preis je nach Kuchen

Käseplatte

klein CHF 12.50

gross CHF 18.50

## MITTAGSMENÜ

ab 20 Personen  
Selbstbedienung CHF 26.50 / Mit Bedienung CHF 30.50

### Menü 1

Salat oder Suppe  
Hackbraten nach Enter Art (Rind & Schwein)  
Kartoffelstock  
Bohnen  
Dessert

### Menü 2

Salat oder Suppe  
Königspasteten mit Brätkugeln (Schwein)  
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  
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff  
Reis  
Dessert

### Menü 6

Suppe oder Salat  
Saltimbocca (Schwein)  
Risotto  
Gemüse  
Dessert

### Menü 7

Suppe oder Salat  
Riz Casimir (Poulet)  
Früchtegarnitur  
Dessert

## MINERAL & SOFTDRINKS

Mineralwasser prickelnd/still	50cl	CHF	4.20
Mineralwasser prickelnd/still	100cl	CHF	9.00
Coca-Cola Original Taste	50cl	CHF	5.00
Coca-Cola Zero Zucker	50cl	CHF	5.00
Fanta Orange	50cl	CHF	5.00
Sprite	50cl	CHF	5.00
Hausgemachter Eistee / Zero / Stevia	50cl	CHF	4.20
Schorle rot/blau	50cl	CHF	5.00
Rivella rot/blau	50cl	CHF	5.00
Knutwiler Schnitzwasser und Eistee	50cl	CHF	5.00
Red Bull / Sugarfree	25cl	CHF	5.50
Orangensaft	100cl	CHF	17.00

## BIER & BAR

Appenzeller Brandlöscher	33cl	CHF	4.80
Appenzeller Quöllfrisch hell/trüb	50cl	CHF	6.40
Möhl Saft vom Fass	50cl	CHF	6.50
Möhl Apfelwein trüb	50cl	CHF	6.50
Appenzeller Leermond (Alkoholfrei)	33cl	CHF	4.80
Appenzeller Panaché (Alkoholfrei)	33cl	CHF	4.80

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème		CHF	4.50
Espresso		CHF	4.50
Doppelter Espresso		CHF	6.20
Cappuccino		CHF	5.20
Milchkaffee		CHF	5.20
Latte Macchiato		CHF	6.20
Ovomaltine		CHF	5.20
Caotina		CHF	5.20
Sirocco Tee		CHF	4.80
Punch		CHF	4.80

## WEISSWEIN

Coeur de la Côte, Féchy (CH)	20cl	CHF	8.50
Silhouette blanc Assemblage (CH)	75cl	CHF	40.00
Le Landeron Chasselas Domaine de Soleure (CH)	75cl	CHF	36.00
Julius Johannisberg du Valais (CH)	75cl	CHF	32.00
Lenotti Pinot Grigio di Carlo (IT)	75cl	CHF	39.00
Chateau Vinzel (CH)	75cl	CHF	38.00
Dezalay de la ville "clos des abbayes" (CH)	75cl	CHF	55.00

## ROTWEIN

Pinot noir Domaine de Soleure (CH)	75cl	CHF	37.00
Piacere Vinrouge Suisse VdP (CH)	75cl	CHF	37.00
Masso Antico Primitivo Salento (IT)	75cl	CHF	40.00
Silhouette rouge Assemblage (CH)	75cl	CHF	40.00
Graf von Spielberg, Pinot Noir (CH)	20cl	CHF	10.00

## ROSÉ

Silhouette rosé Assemblage (CH)	75cl	CHF	35.00
Oeil de Pedrix Domaine de Soleure (CH)	75cl	CHF	36.00

## SCHAUMWEIN

Prosecco "Raphael Dalbo" (IT)	75cl	CHF	32.00
Prosecco "Val d'oca"	20cl	CHF	17.00