

Bankett

Lieber Gast

Gerne begleiten wir Sie von der Planung bis zur Durchführung Ihres Anlasses und sorgen dafür, dass Ihr Fest rundum zu einem Erlebnis wird und Ihnen und Ihren Gästen in wunderbarer Erinnerung bleibt.

Der in neuem Glanz strahlende Festsaal im ersten Stock des La Couronne Hotel Restaurant bildet seit jeher einen Mittelpunkt des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens der Stadt Solothurn. Wir bieten Ihnen mit diesem prachtvollen Raum, welcher technisch auf dem neusten Stand ist, den idealen Rahmen für Ihren Anlass.

Kulinarisch verwöhnt Sie das La Couronne-Team zusammen mit unserem Chef de cuisine Martin Elschner mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 GaultMillau Punkten – sei dies im Festsaal oder im hoteleigenen Restaurant.

Um Ihren Aufenthalt bei uns in der La Couronne so angenehm wie möglich zu gestalten, stehen Ihnen und Ihren Gästen 37 individuell gestaltete Zimmer – von Charme Petit mit Alkovenbetten bis zur Suite mit Chaiselongue und freistehender Badewanne – zur Verfügung. Gerne übernehmen wir für Sie und Ihre Gäste die gewünschten Zimmerreservierungen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im La Couronne Hotel Restaurant herzlich willkommen zu heissen.

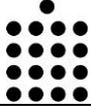
Ihr La Couronne Team

Unsere Räume auf einen Blick

Unser prachtvoller Festsaal ist mit modernster Technik ausgestattet und lässt keine Wünsche offen. Die Dielen sind nebst Kronleuchter und Spotlampen mit Schalldämmung ausgestattet. Die Säle können parallel genutzt werden, dank den Schiebewänden ist der einfach einteilbar.

Auf Wunsch steht Ihnen das Foyer für Workshops, Apéros oder als Barbetrieb zur Verfügung.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch im wunderschönen barocken Rittersaal im benachbarten von-Roll-Haus, vis-à-vis der La Couronne.

Bestuhlung	Grosser Saal 180 m ²	Salle une 60 m ²	Salle deux 120 m ²	Salle trois 60 m ²	Foyer
	150	40	60	40	-
	220	-	-	-	-
	136	40	65	40	-
	60	16	32	16	-
	38	16	22	16	-
	-	20	30	20	-
	200	40	80	40	90

Kulinarisches Angebot

Apéro

Wir haben für Sie einige Apérovorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Wunschapéro zusammenstellen.

Apéro Petit

CHF 9.00 | Person

Sbrinzmöckli

Rauchwürstli

Crudités mit verschiedenen Dips

Chips, Nüssli und Salzstängeli

Apéro Grande

CHF 14.00 | Person

Rauchlachs Canapé

Speck-Zwiebel Tarte

Haus Nuss-Mischung

Marinierte Oliven

Apéro Deluxe

CHF 35.00 | Person

Marinierte Oliven im Glas

Blätterteigstangen

Rindstatar-Brötli

Rauchlachs-Canapé

Rosmarin-Brot mit Brie und Kresse

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Pouletsticks mit Sauerrahm

Spinat Clafouti

Apéro Royal

CHF 50.00 | Person

Rauchlachs-Canapé

Grissini mit Rohschinken

Crudités mit verschiedenen Dips

Saisonale Suppe (warm oder kalt)

Flammkuchen

Pilz Clafouti

Crevetten «Provençal» mit Stangensellerie

Kichererbsen Potpourri mit jungem Spinat

Jakobsmuschel mit Karottenemulsion

Vanillemousse im Weckglas mit Kirschenragout

Orangen Madeleine

Ergänzen Sie das Apéro Royal beliebig mit:

Frischer Fruchtsalat

CHF 4.00 | Stück

Gebrannte Crème mit Mini-Meringues

CHF 4.00 | Stück

Süssmostcrème mit marinierten Apfelspalten

CHF 4.50 | Stück

Passionsfrucht-Panna Cotta mit Ananassalat

CHF 5.50 | Stück

Mandel-Flan mit Waldbeeren

CHF 4.50 | Stück

Schokoladenmousse

CHF 4.50 | Stück

Bankett

Unser Chef de Cuisine Martin Elschner (S. Pellegrino Young Chef 2015) und unser La Couronne Team verwöhnen Sie und Ihre Gäste kulinarisch mit französisch inspirierter Gourmetgastronomie und 13 Gault Millau-Punkten. Unser Küchenteam hat für Sie einige stimmige Menuvorschläge zusammengestellt. Gerne dürfen Sie die einzelnen Komponenten beliebig miteinander kombinieren und so Ihr individuelles Gourmet-Wunschmenu kreieren.

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie Vegetarier oder Allergiker unter Ihren Gästen haben. Bei Reservationen ab 12 Personen werden Sie gebeten, ein einheitliches Menu zu wählen.

Menuvorschläge

Menu-Variation 1

CHF 63.00 | Person

Rüblicreme Suppe mit Cointreau und Sbrinzknusper

-

Schweinscarré aus dem Ofenrohr an Sauce Robert, Butterstampf und Blattspinat

-

Schokoladen Flan auf Zitrusfruchtsalat

Menu-Variation 2

CHF 69.00 | Person

Eisbergsalat mit Speck, Mimolette und Ruchbrotcroûtons

-

Rindsschmorbraten an Burgundersauce mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse

-

Blanc Manger mit Erdbeer-Ragout (Saison evtl. abweichend)

Menu-Variation 3

CHF 79.00 | Person

Bunter Blattsalat mit Kernen und Kresse

-

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

-

Hausgemachtes Schokoladenmousse auf Orangenkompott und Minzsorbet

Menu-Variation 4

CHF 84.00 | Person

Gemüse-Terrine mit Mittelmeer-Vinaigrette

-

Tomatierte Lauchsuppe mit Croutons

-

Schweinsfilet im Rohschinkenmantel mit Wildreis und Saisongemüse

-

Birnen Clafouti mit Vanilleglace

Menu-Variation 5

CHF 89.00 | Person

Zwiebel-Speck Tarte mit Salat Bouquette

-

Kräuter Schaumsuppe mit Blätterteig Payette

-

Rindsentrecôte an Rotweinjus mit Gratin und buntem Saisongemüse

-

Dessertvariation «la Couronne»

Menu-Variation 6

CHF 98.00 | Person

Hausgebeizter Lachs an Escabeche-Gemüse

-

Champignonsuppe mit Thymian

-

Rosa gebratenes Kalbssteak an Waldpilzsauce mit Gnocchi Pariesien und Saisongemüse

-

Schokoladenflan mit Ananas und Kokosglace

Menu-Variation 7

CHF 118.00 | Person

Foie Gras Variation «la Couronne»

-

Wildlachsfilet an Safransauce mit Artischocken

-

Rosa gebratenes Rindsfilet an Café de Paris mit Kartoffelgratin und Blattspinat

-

Bonet von der Madagaskar Schokolade mit Doppelrahmglace und marinierter Mango

Menu Vegetarisch

CHF 68.00 | Person

Gegrillter Austernpilz mit eingelegtem Gemüse

-

Tomatierte Lauchsuppe

-

Gebackener Brie mit Preiselbeer-Mandelsauce und Kartoffeln und Gemüse

-

Schokoladen Flan auf Zitrusfruchtsalat

Die Versuchung dazwischen:

Sorbet nach Angebot

CHF 6.00 | Person

Pralinen auf der Etagere, zwei Stück

CHF 3.00 | Person

Käseteller aus der Käserei Rolf Beeler

CHF 16.00 | Person

Menu-Buffer-Variation

CHF 106.00 | Person

Das Buffet wird ab 40 Personen und im Saal angeboten

Vorspeisenbuffet

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt-und angemachten Salaten

Tomaten-Mozzarella Salat

Crevettencocktail mit Mango

Quiche Lorraine

Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüsevinaigrette grilliertes Gemüse

Hauspastete mit Cumberland sauce

Trockenfleisch

Rauchfisch-Platte mit Meerrettich und Sauerrahm

Bündner Gerstensuppe

Brotkorb mit einer reichen Auswahl an Broten und Brötchen

Hauptgang serviert

Am Stück gebratenes Roastbeef an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dessertbuffet La Couronne

Sorbetauswahl nach Angebot

Vanille Mousse mit Mango

Helles und dunkles Schoggimousse

Cognacparfait mit Mandarinsalat (je nach Saison mit Beeren)

Mini-Pâtisserie

Exotischer Fruchtsalat

Bread and Butter Pudding

Gebrannte Crème

Auserlesene Käseplatte unseres Küchenchefs

Gerne beraten wir Sie mit unserem Know How persönlich und individuell und stellen gemeinsam mit Ihnen das Wunschmenu zusammen.

Carte des vins

Vins mousseux / Crémant

CHF

7.5dl

Valais

Cuvée Rosée Charles Bonvin, Brut du Valais
Bonvin les Domaines

63.00

Champagne

Cuvée Sainte Anne Brut AOC
Chartogne-Taillet

79.00

Heurtebise Brut Blanc de Blanc AOC
Chartogne-Taillet, 2010

92.00

Grande Réserve Brut
Gosset

94.00

Excellence Brut
Gosset

84.00

Crémant d'Alsace Brut
Albert Mann, 2014

63.00

Vins blancs Suisse

7.5dl

Lac de Bienne

Twanner Sauvignon Blanc
Weingut Krebs, 2016 /2017

62.00

Sauvignon Blanc AOC
Domaine de Soleure, 2016

56.00

Neuchâtel

Chasselas „Le Landeron“ AOC
Domaine de Soleure, 2016

42.00

Chardonnay „Cuvée Wengi“ AOC
Domaine de Soleure, 2015

59.00

Vaud

Le Chapitre Grand Cru AOC
Henri Cruchon, 2015/2016

58.00

Pinot Gris AOC
Domaine la Colombe, R. & V. Paccot, 2016

64.00

Vins blancs Suisse

7.5dl

Valais

Mont Fleuri, Johannisberg
Bonvin les Domaines, 2016

49.00

Petite Arvine Bonvin
Bonvin les Domaines, 2016

63.00

Heida Bonvin
Bonvin les Domaines, 2016

62.00

Genève

Le Pont des Soupirs Blanc AOC
Domaine du Paradis, 2014

66.00

Vin rosé Suisse

7.5dl

Neuchâtel

Oeil-de-Perdrix AOC
Domaine de Soleure, 2016

49.00

Vins rouges Suisse

7.5dl

Lac de Bienne

Twanner Pinot Noir „alte Reben“
Weingut Krebs, 2015

72.00

Neuchâtel

Pinot Noir AOC
Domaine de Soleure, 2015/2016

49.00

Pinot Noir „Cuvée Wengi“ AOC
Domaine de Soleure, 2014/2015

59.00

Malbec-Merlot „Cuvée Wengi“ AOC
Domaine de Soleure, 2014/2015

62.00

Vaud

Nihilo Assemblage Rouge
Henri Cruchon, 2015

59.00

La Colombe Rouge
Domaine La Colombe, R. & V. Paccot, 2015

69.00

La Colombe Noir
Domaine La Colombe, R. & V. Paccot, 2014

67.00

Vins rouges Suisse

7.5dl

Valais

Cuvée Rouge barrique Clos du Château
Bonvin les Domaines, 2015/2016

67.00

Humagne Rouge
Bonvin les Domaines, 2016

64.00

Cornalin
Bonvin les Domaines, 2016

66.00

Genève

Le Pont des Soupirs Rouge AOC
Domaine du Paradis, 2014

67.00

Vins blancs français

Bourgogne Chablis

Chablis 1er Cru AC Beauroy
Domaine Alain Geoffroy, 2015

69.00

Chablis AC
Domaine Alain Geoffroy, 2014

59.00

Bourgogne Côte de Beaune

St. Aubin, „La Pucelle“
Pierre Yves Colin-Morey, 2014
St. Aubin, „Le Banc“, Magnum

79.00

<i>Pierre Yves Colin-Morey, 2014</i>	156.00
Meursault, „Narvaux“ <i>Pierre Yves Colin-Morey, 2015</i>	98.00
Chassagne-Montrachet, Les Ancegnières <i>Pierre Yves Colin-Morey, 2014</i>	94.00
Puligny-Montrachet <i>Domaine Jaques Carillon, 2014</i>	92.00
Puligny-Montrachet Magnum <i>Domaine Jaques Carillon, 2014</i>	164.00
Bourgogne Chardonnay AC <i>Domaine François Carillon, 2015</i>	67.00
Bourgogne Aligoté AC <i>Domaine François Carillon, 2014</i>	64.00

Bourgogne Côte Chalonnaise

Rully Blanc, „En Bas de Vouvray“ <i>Jean-Baptiste Ponsot, 2015</i>	67.00
---	-------

Bourgogne Mâconnais

Pouilly-Fuissé AC, Courtelongs <i>Domaine Saumaize-Michelin, 2014</i>	72.00
Mâcon-Chaintré AC Vieilles Vignes <i>Valette, 2012</i>	76.00

<i>Alsace</i>	7.5dl
---------------	-------

Gewürztraminer d'Alsace AC
Domaine Albert Mann, 2015 59.00

Riesling d'Alsace Grand Cru AC Schlossberg
Domaine Albert Mann, 2016 76.00

Senteurs des Vignes AC
Domaine Albert Mann, 2015/2016 54.00

Jura

Lumachelles Chardonnay AOP
Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015 59.00

Savagnin Pressé AOP
Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015 64.00

Rhône

St-Joseph AC Blanc circa
J. L. Chave Sélection, 2014 67.00

Inopia Blanc Vin de Pays du Vaucluse
Rotem & Mounir Saouma, 2013 59.00

Provence

Les Auréliens Blanc VdP
Domaine de Triennes, 2016 56.00

Viognier „Sainte Fleur“ VdP
Domaine de Triennes, 2014/2016 58.00

Vins blancs français

7.5dl

Languedoc-Roussillon

Cuvée Marguerite IGP
Matassa, 2015

67.00

Majas Blanc VdP
Matassa, 2015

56.00

Loire

Le Haut-Lieu sec Vouvray AC
Domaine Huet, 2015

69.00

Pouilly Fumé AC, Vieilles Vignes
Régis Minet, 2016

64.00

„Octavie“ Sauvignon Blanc 2016
Domaine Octavie, Isabelle et Noë Rouballay, 2016

53.00

Vin rosé français

Provence

Rosé VdP
Domaine de Triennes, 2016

46.00

Vins rouges français

7.5dl

Bourgogne Côte de Nuits

Morey-St-Denis <i>Dujac Père & Fils, 2014</i>	96.00
Echézeaux, Grand Cru <i>Domaine Christian Clerget, 2007</i>	178.00
Chambolle-Musigny <i>Ghislaine Barthod, 2011</i>	104.00
Vosne Romanée <i>Domaine Gérard Mugneret, 2013</i>	118.00
Bourgogne AC <i>Domaine Pierre Damoy, 2011</i>	72.00
Côtes de Nuits Villages AC <i>Domaine Bachelet, 2014</i>	84.00
Chambolle-Musigny AC <i>Domaine G. Roumier, 2014</i>	106.00

Bourgogne Côte de Beaune

Pommard <i>Méo-Camuzet, 2013/2014</i>	96.00
Bourgogne Rouge AC <i>Lucien Le Moine, 2014</i>	74.00

7.5dl

Bourgogne Côte Chalonnaise

La Digoine Bourgogne Rouge AC <i>Domaine A. et P. de Villaine, 2014</i>	69.00
--	-------

Bourgogne Beaujolais

Brouilly AC Vieilles Vignes
Georges Descombes, 2013/2014 64.00

Jura

Trousseau Les Lumachelles AOP
Cavarodes, Etienne Thiébaud, 2015 67.00

Rhône

Côtes du Rhône AC Mon Coeur
J. L. Chave Sélection, 2014 58.00

Inopia Rouge Vin de Pays du Vaucluse
Rotem & Mounir Saouma, 2013 66.00

Fleur de Mai
Domaine Georges Vernay, 2015 69.00

St. Joseph Terres d'Encre
Domaine Georges Vernay, 2014/2015 72.00

Rasteau, La Soumade AOC
Domaine la Soumade, 2014 58.00

7.5dl

Rhône

Costières de Nîmes AOP
Domaine Manzone, Famille Manzone, 2015 54.00

Châteauneuf-du-Pape AOC
Mas de Boislauzon, 2015 76.00

Châteauneuf-du-Pape AOC Cuvée du Quet
Mas de Boislauzon, 2015 132.00

Le Clos du Caillou Châteauneuf-du-Pape AOC
Le Clos du Caillou, 2015 79.00

Provence

Merlot VdP
Domaine de Triennes, 2013/2014 49.00

St. Auguste VdP
Domaine de Triennes, 2014/2015 56.00

Château de Pibarnon Bandol AC
Château de Pibarnon, Comte de St. Victor, 2012 69.00

Languedoc-Roussillon

Pierre qui Roule
Domaine du Pas de l'Escalette, 2016 56.00

Le Grand Pas
Domaine du Pas de l'Escalette, 2013 74.00

Les Bartelles
Mas du Soleilla, 2014 72.00
7.5dl

Languedoc-Roussillon

Majas Rouge VdP
Matassa, 2015 59.00

Cabernet IGP

Mas de Figuiier, 2016 53.00

Bordeaux St. Emilion

Château les Chapelles AC
Château Yveline, Montagne Saint-Emilion, 2014 62.00

Château Canon-La-Gaffelière, 1er Grand Cru classé
Château Canon-La-Gaffelière, 2014 112.00

Château La Couronne, Grand Cru
Château La Couronne, 2012 59.00

Bordeaux Margaux

Château Monbrison, Cru bourgeois
Château Monbrison, 2012 76.00

Château Ferrières, 3^e Cru classé
Château Ferrières, 2012 81.00

Bordeaux Médoc

Château Sociando-Mallet, Grand Cru bourgeois
Château Sociando-Mallet, Jean Gautreau, 2012 78.00

7.5dl

Bordeaux Médoc

Château Belgrave, 5e Cru classé
Château Belgrave, 2013 82.00

Château Potensac, Cru bourgeois
Château Potensac, 2011 69.00

Château Potensac, Cru bourgeois
Château Potensac, 2011 69.00

Bordeaux Pauillac

Château Lynch-Bages, 5e Grand Cru classé
Château Lynch-Bages, 2012 166.00

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande,
2e Grand cru classé
Château Pichon Longueville, 2012 169.00

Bordeaux St. Estèphe

Château Phélan-Ségur, Cru bourgeois
Château Phélan-Ségur, 2014 102.00

Château Calon-Ségur, 3e Cru classé
Château Calon-Ségur, 2012 108.00

Bordeaux St. Julien

Château Léoville-Barton, 2ième Cru classé
Château Léoville-Barton, 2012/2013 112.00

Bordeaux Graves

Château Pape-Clément, Grand Cru classé
Bernard Magrez, 2014 159.00

Bordeaux Fronsac

Clos Bellevue AOC
Château Haut-Ballet, Olivier Decelle, 2012 69.00

Cahors

Clos Triguedina

Clos Triguedina, Jean-Luc Baldès, 2012

62.00

Madiran

Château d'Aydie

Château d'Aydie, Famille Laplace, 2012

72.00

Bergerac

Château Monestier La Tour

Château Monestier La Tour, Famille Scheufele, 2014

66.00

Vins doux

3.75dl 5dl

Valais

St-Eloi, Johannisberg doux du 1er décembre

Bonvin les Domaines, 2015

59.00

Marsanne Grain Noble

Marie-Thérèse Chappaz, 2013

89.00

3.75dl 5dl

Sauternes

Château Haut Bommes AC
Bernard Magrez, 2010

63.00

Alsace

Riesling Altenbourg Vendages Tardives AC
Albert Mann, 2014

81.00

Gewürztraminer Altenbourg Vendages Tardives AC
Albert Mann, 2014

79.00

Mieten

Seminare, Sitzungen, Apéros

Unsere Räumlichkeiten können Sie wie folgt für Seminare, Sitzungen oder Apéros mieten:

Saalmiete Seminare, Sitzungen, Apéros

	Salle une	Salle deux	Salle trois
1 Stunde CHF	75.00	100.00	125.00
2 Stunde CHF	150.00	175.00	200.00
3 Stunde CHF	225.00	250.00	275.00

Bei einer Buchung eines Apéros mit einer Mindestkonsumation von CHF 50.00 pro Person entfällt die Saalmiete.

Seminarpauschale inklusive Technik und Seminarutensilien

1 Tag	CHF 35.00	Person
1/2 Tag	CHF 25.00	Person

Bankette

Bei einer Saalmiete für ein Bankett, gelten die folgenden Mindestkonsumationen:

Mindestkonsumation Bankett

	Salle une	Salle deux	Salle trois
SO – DO CHF	2800.00	6500.00	8500.00
FR + SA CHF	4000.00	9000.00	12000.00

Auflösung des Vertrages / Annullation

Wird der Anlass seitens VeranstalterIn nach einer definitiven Zusage abgesagt, werden folgende Kosten erhoben:

21 – 15 Tage vor dem Anlass	Bearbeitungsgebühr
14 – 8 Tage vor dem Anlass	25 % der Offerte
7 – 4 Tage vor dem Anlass	50 % der Offerte
3 Tage vor dem Anlass	75 % der Offerte
1 Tag vor dem Anlass	100 % der Offerte

Hochzeit – Checkliste

Denken Sie an Folgendes:

- Kontaktperson vor Ort (Trauzeugen, Tätschmeister)
- Menu- und Apéroauswahl
- Anzahl Gäste Apéro/Lunch/Diner
- Anzahl Kinder/Kleinkinder (Hochsitz)
- Vegetarier/Allergiker
- Für Ihre Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unseren Fachpartner:
Confiserie Suteria www.suteria.ch
- Tischplan
- Menukarten mit Titel
- Stuhlhussen
- Technik (Beamer, Leinwand, Mikrofon)
- Musik / Band
- Dekoration
- Wünschen Sie Blumen dann empfehlen wir Ihnen unsere Fachpartner:
Stefan Käser www.bluemeland.ch
Heidi Bisang www.flores-solothurn.ch
- Zeitlicher Ablauf / Darbietungen zwischen den Gerichten
- Bezahlung, Rechnungsanschrift
- Zimmerreservierungen
- Verlängerung ab 00.30 Uhr

Gut zu Wissen

Anlass- und Menubesprechung

Gerne besprechen wir Ihre Wünsche und beraten Sie bei der Planung Ihres Anlasses. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, telefonisch unter +41 32 625 10 10 oder via E-Mail unter em1@lacouronne-solothurn.ch.

Bankettmenu

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Festmenus.

Dekoration

Unsere Bankettverantwortliche berät Sie gerne bei der Zusammenstellung Ihrer Tischdekoration, Platzierung der Namenskartchen etc.

Kindermenüs

Kinder im nicht schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menu. Wählen Sie aus einer speziellen Kinderkarte passende Speisen oder ein halbes Menu.

Menukarten

Gerne drucken wir Ihnen festliche Menukarten auf Basis unserer Vorlagen. Individuelle Wünsche nehmen wir gerne entgegen*.

Nachtruhe

Ab 23.30 Uhr können wir, aus Rücksicht auf die anderen Hotelgäste und Nachbarn, Musik nur noch auf Saallautstärke gestatten.

Saalmiete

Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Wahl des für Ihren Anlass geeigneten Saales. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Verlängerung

Eine Verlängerung Ihrer Feier ist auf Wunsch möglich.
Verlängerung ab 00.30 Uhr kosten CHF 250.00 | Stunde, bis max. 04.00 Uhr.

Zahlungsbedingungen

In der Regel verlangen wir keine Vorauszahlung. Sie bezahlen bar oder mit Kreditkarte direkt nach dem Anlass oder Sie erhalten eine Rechnung ca. eine Woche nach Ihrem Fest.

Zapfengeld

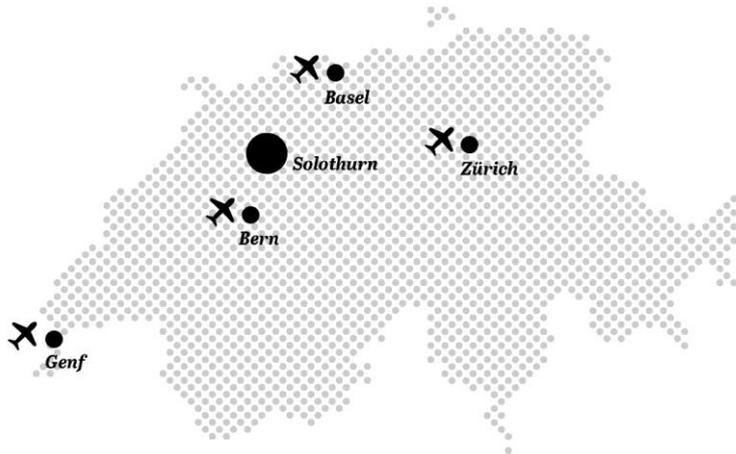
Falls Sie Ihren Lieblingswein oder eine Spirituosen-Spezialität mitbringen wollen, so berechnen wir pro Flasche ein Zapfengeld von CHF 40.00 | 75cl Flasche.

Zimmerbezug und Zimmerabgabe

Sie können Ihr Zimmer ab 15 Uhr beziehen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie am Abreisetag Ihr Zimmer bis spätestens 12 Uhr wieder freigeben

** Diese Dienstleistungen werden nach Aufwand separat verrechnet*

Anfahrt / Lage



		
Solothurn – Bern	40 Min.	40 km
Solothurn – Basel	40 Min.	70 km
Solothurn – Zürich	55 Min.	90 km
Solothurn – Genf	140 Min.	190 km

Parkplätze finden Sie im benachbarten Parkhaus Baseltor.

Parkhaus Baseltor: Pisoniplatz, Solothurn (Eingabe Navigationsgerät: Pisoniplatz 2)

Koordinaten für Navigationsgeräte:

47°12'31.9"N, 7°32'24.2"O

47.208872°N, 7.540070°O

Die Tageskarte zu CHF 18.00 kann mit dem Eintrittsticket jederzeit an einem der Kassenautomaten gelöst werden.