



BANKETTSERVICE
IM PALAIS BESENVAL
UND IM RAMADA HOTEL

**ERFOLGREICHE MEETINGS UND EVENTS
IN DER SCHÖNSTEN BAROCKSTADT DER SCHWEIZ**

GRÜESSECH UND WILLKOMMEN IN SOLOTHURN!

Das RAMADA Hotel Solothurn freut sich, Sie und Ihre Gäste bei Ihrer Veranstaltung im RAMADA Hotel oder im Palais Besenval mit kulinarischen Höhenpunkten verwöhnen zu dürfen.

Jeder Anlass erhält eine persönliche Note und bleibt Ihnen sowie Ihren Gästen in bester Erinnerung. Egal, ob er im kleinen Kreis stattfindet oder mehrere hundert Personen vereint.

In unserer Cateringmappe finden Sie die von unserem Küchenchef ausgewählten Menüs sowie eine grosse Auswahl an Speisen, die Sie nach Ihren Wünschen zusammen stellen können.

Die verschiedenen Kombinationsmöglichkeiten bei der Auswahl von Speisen und Getränken verleihen Ihrer Veranstaltung eine persönliche Note.
Wir unterstützen Sie dabei:

RAMADA Hotel Solothurn
Eventabteilung
Schänzlistrasse 5, 4500 Solothurn
Tel. 0041 (0)32 655 4610 oder Tel. 0041 (0)32 655 4615
Fax: 0041 (0)32 655 4601
E-Mail: sales.solothurn@ramada-treff.ch oder
E-Mail: convention.solothurn@ramada-treff.ch

Wir sorgen für Ihre Gaumenfreuden.
Stöbern Sie auf unseren Seiten und lassen Sie sich inspirieren.

Es freut uns sehr, zum Erfolg Ihres nächsten Anlasses beizutragen.

Freundliche Grüsse

RAMADA Hotel Solothurn



Daniel Siegenthaler
Direktor

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	2
Welcome - und Pausensets.....	3
Apéro - Buffets.....	4
Stehlunch Buffets.....	5
Buffets.....	6 – 9
Menüs.....	10
Salate und Suppen.....	11
Kalte und warme Vorspeisen.....	12
Hauptgänge.....	13 – 16
Vegetarische Hauptgänge.....	17
Desserts.....	18
Alkoholische Getränke.....	20 – 22
Bier.....	23
Alkoholfreie Getränke.....	24

WELCOME - UND PAUSEN - SETS

Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen

Begrüssungskaffee I
CHF 6.— pro Person

Kaffee / Tee
Orangensaft und Gipfeli

Glory I
CHF 10.— pro Person

Kaffee /Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Früchteplatte
Gipfeli

Glory II
CHF 10.— pro Person

Kaffee /Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Früchteplatte
Täglich abwechslungsreiche Snacks

Fit to meet I
CHF 12.— pro Person

Kaffee /Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Früchteplatte
Birchermüsli

Fit to meet II
CHF 12.— pro Person

Kaffee / Tee
Mineralwasser
Orangensaft
Powerriegel
Gemügesticks mit Dip

APÉRO - BUFFETS

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Standard

CHF 10.50 pro Person

- Schinkengipfeli
- Frühlingsrollen und Samosas mit Dip
- Käseküchlein
- Mini Tartelettes und Mini Pizzen

Mediterranée

CHF 14.50 pro Person

- Marinierte Oliven
- Grissini
- Mini Pizzen, Mini Quiches
- Tomaten - Basilikum Crostini
- Oliven - Fetakäse Crostini
- Mozzarella Sticks mit Dip
- Olivenbällchen mit Dip

Fitness

CHF 18.50 pro Person

- Gemüsesticks mit Kräuterquark
- Tomate - Mozzarella Spiessli mit Basilikum
- Thunfischwraps
- Parmesankäsestangen
- Gurkenschiffchen mit Peperonifrischkäse
- Chicken Doublesticks
- Rosmarin - Foccacia mit Kirschtomaten
- Mini Vollkornbrötli mit verschiedenen Belägen

Exklusiv

CHF 26.90 pro Person

- Garnelen im Backteig
- Dörrobst mit Parmaschinken
- Roastbeefwraps mit Wasabimayonnaise
- Lachstatar mit grünem Pfeffer im Tartelette
- Gemüsesushi mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce
- Verschiedene gebackene Dim Sum mit Chilisauce
- Laugensilserli mit Rohschinken und Bündnerfleisch
- Walnussbaguette mit Schweizer Bergkäse
- Frittierte Shrimpsbällchen
- Kleine Löffeldesserts und Petit Fours

STEHLUNCH BUFFETS

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Cold Classic Sandwich Lunch CHF 15.— pro Person

- Schinkensandwich
- Salamisandwich
- Käsesandwich
- Mixed Pickles

RAMADA Classic CHF 28.— pro Person

- Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella
- Bruschetta mit Oliven und Fetakäse
- Mini Quiches mit diversen Füllungen
- Gemüsesticks mit Sauerrahm und Avocado - Dip
- Frühlingsrollen und Samosas an Chili - Dip
- Meatballs mit mexikanischer Sauce
- Parmesankäsestangen und Grissini
- Oliven und Fetakäse
- Früchtespiessli mit Quark - Dip

RAMADA Royal CHF 35.— pro Person

- Baguette mit rosa gebratenem Roastbeef an Tartarsauce
- Crostini mit Tomaten - Basilikum Confit
- Baguette mit Bündnerfleisch
- Baguette mit Schweizer Rohschinken
- Walnussbrot mit Käse
- Gebackene Chicken - Wings mit Curry - Dip
- Tortilla Chips mit Guacamole
- Früchtespiessli mit Quark - Dip

BUFFETS

Mindestteilnehmerzahl: 10 Personen

Tour de Suisse CHF 59.50 pro Person

- | | |
|-------------------------|---|
| Suppe | - Solothurner Wysüpli |
| Kalte Vorspeisen | - Geräucherte Süsswasserspezialitäten mit Meerrettichsahne und Dill - Senf - Sauce
- Bündnerfleisch und verschiedene andere Trockenfleischspezialitäten mit eingelegtem Essiggemüse
- Rosa gebratenes Roastbeef an bunten Blattsalaten und Tartarsauce
- Hauspastete mit feiner Kalbfleischfüllung und Preiselbeer - Crème Fraîche |
| Salate | - Marktfrische Blatt - und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
- Croûtons, geröstete Kerne, Eierviertel, Oliven und Zwiebelringe
- Westschweizer Wurstsalat mit Käse
- Poulet - Reissalat |
| Warme Gerichte | - Schweinsgeschnetzeltes «Zürcher Art» in Champignonrahmsauce
- Geschmorte Rindsschulter in Maienfelder Rotweinsauce
- Pouletbrust überbacken mit Tomaten und Bergkäse
- Röstigratin mit Speck und Gruyèrekäse
- Gebratene Polentamonde
- Buntes Saisongemüse |
| Desserts | - Fruchtsalat
- Crème Caramel
- Luzerner Apfeljalousie
- Walliser Aprikosenkuchen
- Auswahl von Schweizer Bergkäse und Nussbrot
- Obstplatte mit bunten Saisonfrüchten |

Toskana - Piemont

CHF 69.50 pro Person

- Suppe**
- Piemonteser Tomaten - Selleriesuppe mit Basilikumöl
- Kalte Vorspeisen**
- Antipasti: marinierte Oliven, Artischockenherzen in Kräuteröl, Feuerhörnli mit Frischkäse und getrockneten Tomaten
 - Mediterrane Trockenfleischspezialitäten
 - Melone mit Parmaschinken
 - Vitello Tonnato mit gehackten Kapern
 - Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - Diverse Bruschette
- Salate**
- Marktfrische Blatt - und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
 - Meeresfrüchtesalat in Kräuter - Knoblauch Marinade
 - Cous - Cous - Orangen - Salat mit Oliven
- Warme Gerichte**
- Tortellini in Kirschtomaten - Ricottasauce
 - Piccata vom Schweinsnierstück mit Tomaten - Paprikacoulis
 - Lachsfiletmedaillons auf Basilikum - Rahmspinat
 - Saltimbocca von der Pouletbrust
 - Geröstete Rosmarinkartoffeln
 - Maccaronigratin mit mediterranem Gemüse
 - Wildreismischung
 - Gebratenes Gemüse nach italienischer Art
- Dessertauswahl**
- Tiramisu
 - Mascarpone - Orangenmousse
 - Diverse Mousse und Crèmes
 - Saisonale Fruchtplatte
 - Parmesanwürfel, Pecorino und andere italienische Käsespezialitäten
 - Oliven - Foccacia, Parmesankäsestangen und Partybrötli
 - Frischkäse und Butter

Auf Reisen zwischen Alaska und Feuerland

CHF 79.50 pro Person

- Suppe**
- Kanadische Geflügel - Mais - Chowder
- Vorspeisen**
- Südamerikanisches Roastbeef mit Paprika - Remoulade
 - Lammspiesse auf Salatgurken mit Sauerrahm Dip
 - Belegte Bagels
 - Krabbensalat mit Melone
- Salate**
- Marktfrische Blatt - und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
 - Amerikanischer Caesars Salad
 - Cole Slaw
- Warme Gerichte**
- Kleine Rindssteaks an Rotweinsauce
 - Truthahnbrust in fruchtiger Sauce
 - Jalapeños mit diversen feinen Füllungen
 - Buffalo - Style Chicken Wings mit Blue Cheese
 - Käse - Pastagratin
 - Countrykartoffeln
 - Gegrillte Maiskolben
 - Gebackene weisse Bohnen in Tomatensauce
- Dessertauswahl**
- Auswahl von Sorbets und Rahmeis
 - Fruchtsalat
 - Mousse au Chocolat
 - Crème Caramel
 - Früchtekorb
 - Käseplatte mit Nussbrot

Sommerliche BBQ

CHF 54.50 pro Person

- Suppe**
- Tomaten - Selleriesuppe mit Basilikumöl
- Vorspeisen**
- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
 - Italienische Antipasti
 - Vitello Tonnato
 - Melone mit Rohschinken
 - Peperoni mit Frischkäse, Oliven, getrocknete Tomaten und Grissini
- Salate**
- Marktfrische Blatt - und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings und kleinen Leckereien
 - Nudelsalat mit Pesto
 - Curry - Geflügelsalat
- Vom Grill**
- Rindshüftsteak
 - Putenspiess mit Zucchini und Cherrytomaten
 - Schweinssteak
 - Lachssteak
 - Garnelenspiess in Limonenmarinade
 - Fetakäse mit frischen Kräutern und Gemüse in Folie gegart
- Beilagen**
- Ofenkartoffel
 - Gemüsereis
 - Butternudeln
 - Gegrillte Maiskolben
 - BBQ Gemüse
 - Diverse Dips und Kräuterbutter
- Dessertauswahl**
- Verschiedene Mousse und Crèmes
 - Saisonale Früchteplatte
 - Mini Windbeutel und gefüllte Tartelettes
 - Käsebrett mit Nussbrot

3 - Gang Menü
«Jura»

Gemischter Marktsalat mit gebratenen Champignons
und knusprigen Crôtons

Saltimbocca vom Schwein an Marsalajus
und Ratatoulligemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
(Reis, Kartoffelstock, Spätzli, Risotto, Rosmarinkartoffeln)

Tiramisu an bunten Fruchtsaucen

CHF 45.— pro Person

4 - Gang Menü
«Aare»

Italienischer Antipasti - Teller
mit Parmaschinken, Melone, marinierten Oliven,
Parmesanwürfel und eingelegtem Gemüse

Solothurner Wysüppli mit Gruyère - Crôtons
und Schnittlauchrahm

Medaillons vom Kalbshüftli an Rahmsauce
und Zucchetti - Mandelgemüse und einer Beilage Ihrer Wahl
(Reis, Kartoffelstock, Spätzli, Risotto, Rosmarinkartoffeln)

«Dessertteller Palais Besenal» oder «Restaurant Schänzli»

CHF 59.— pro Person

Auf den folgenden Seiten haben sie die Möglichkeit sich Ihr eigenes individuelles Menü zusammen zu stellen. Wir stehen Ihnen sehr gerne beratend zur Seite.

VORSPEISEN

Salate

Grüner Salat mit Gartenkresse und gerösteten Kernen	CHF 7.50
Gemischter Marktsalat mit gebratenen Champignons und knusprigen Croûtons	CHF 8.50
Rucolasalat mit Honig - Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan	CHF 10.—
«Caesars Salad» Eisbergsalat mit Speck, Croûtons und Parmesandressing	CHF 12.—
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons oder gehacktem Ei mit französischem Salatdressing (saisonal)	CHF 12.—
Griechischer Hirtensalat mit Peperoni, Gurken, mariniertem Fetakäse und gefüllten Weinblättern	CHF 13.—

Suppen

Rassige Tomaten - Orangensuppe mit «Chorizo» Würfeln	CHF 8.—
Solothurner Wysüpli mit Gruyère - Crôtons und Schnittlauchrahm	CHF 8.—
Waldpilzcrèmesuppe mit Haselnuss - Croûtons und frischer Kresse	CHF 9.50
Siedfleischbouillon mit Petersilie - Flädli und Gemüse	CHF 9.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl	CHF 9.50
Flammierte Hummersuppe mit Jakobsmuscheltatar und Safranrahm	CHF 14.50
Klare Geflügelbouillon bereichert mit Curry, frischer Mango, Koriander und geräucherter Entenbrust	CHF 12.50

Kalte Vorspeisen

Italienischer Antipasti - Teller mit Parmaschinken, Melone, marinierten Oliven, Parmesanwürfeln und eingelegtem Gemüse	CHF 12.—
«Crevetten Cocktail» Marinierte Grönland Shrimps mit Cocktailsauce auf Eisbergsalat	CHF 14.—
Tatar von norwegischem Räucherlachs an bunten Blattsalaten und Berghonig - Senfsauce	CHF 14.—
«Dreierlei Crostini» Knoblauch - Crevetten, Oliven - Fetakäsecrème und Kirschtomaten mit Basilikumpesto auf geröstetem Rosmarin - Focaccia	CHF 14.—
Rindscarpaccio mit Basilikumpesto, Rucolasalat und gehobeltem Parmesan	CHF 14.—
«Vitello Tonnato» Feine Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce und gehackten Kapern	CHF 18.—
«Solothurner Teller» Kalbfleischpastete mit Preiselbeer - Crème Fraîche, geräucherte Forellenfilets auf Ruuchbrot - Cristini und Tomaten - Mozzarella Spiessli mit Basilikumpesto an bunten Blattsalaten	CHF 20.—

Warme Vorspeisen

Gebratener Ziegenkäse im Pancettamantel auf mediterraner Basilikum - Rahmpolenta	CHF 12.—
Raclettekartoffeln mit Honig und Fetakäse gefüllt auf rassicem Peperonatagemüse	CHF 12.—
Eglifilet im Backteig mit Tatarensauce und bunten Blattsalaten	CHF 14.—
Zanderfilet in Rosmarin - Limettenbutter auf Safranrisotto und Kirschtomaten - Chutney mit Aprikosen	CHF 14.—
Scheiben von der geräucherten Entenbrust auf Waldpilz - Taglierini mit Petersilien - Baumnusspesto	CHF 15.—
Frischkäsetortelloni in Trüffelbutter mit Schwertfischwürfeln und frittiertem Gemüsestroh	CHF 15.—

HAUPTGERICHTE

Schweinefleisch

Piccata vom Schwein CHF 19.—
an Tomaten - Ricottasauce
serviert mit Champignon - Lauchgemüse

Weinvorschläge:

Ticinello, Merlot del Ticino DOC, Zanini Sulmoni	75cl	CHF 43.50
Valpolicella DOC Ripasso, «Ai Colli», Vivaldi, Veneto	75cl	CHF 48.50

Schweinsgeschnetzeltes CHF 25.—
mit frischen Champignons in Thymianrahm
und buntem Marktgemüse

Weinvorschläge:

Pinot Noir Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure	75cl	CHF 43.00
Pinot noir Ried Fabian QW, Weingut Igler	75cl	CHF 59.—

Saltimbocca vom Schwein an Marsalajus CHF 29.—
und Ratatouillegemüse

Weinvorschläge:

Ticinello, Merlot del Ticino DOC, Zanini Sulmoni	75cl	CHF 43.50
Salice Salentino Reserva DOC, Leone de Castris	75cl	CHF 49.—

Kalbfleisch

Kalbsschulterbraten an Pfifferlingsrahmsauce CHF 32.—
begleitet von Honig - Thymiankarotten

Weinvorschläge:

Cuvée Valais rouge «Madame Rosmarie Mathier» AOC	75cl	CHF 56.—
Barbaresco DOCG «Reyna», Michele Chiarlo	75cl	CHF 66.—

**Medaillons vom Kalbshüftli
an Rahmsauce und Zucchetti - Mandelgemüse** CHF 35.—

Weinvorschläge:

Cuvée Valais rouge «Madame Rosmarie Mathier» AOC	75cl	CHF 56.—
Pinot noir Ried Fabian QW, Weingut Iglar	75cl	CHF 59.—

**Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit frischen Champignons in Thymianrahm
und buntem Marktgemüse** CHF 42.—

Weinvorschläge:

Cuvée Valais rouge «Madame Rosmarie Mathier» AOC	75cl	CHF 56.—
Salice Salentino Reserva DOC, «Donna Lisa», Barrique	75cl	CHF 69.—

**Gebratenes Kalbskarree an Waldpilzsauce
und buntem Gemüsebouquet** CHF 45.—

Weinvorschläge:

Cuvée Valais rouge «Madame Rosmarie Mathier» AOC	75cl	CHF 56.—
Salice Salentino Reserva DOC, «Donna Lisa», Barrique	75cl	CHF 69.—

Lammfleisch

**Tranchen vom rosa gebratenen Lammhüftli
an Thymianjus und Ratatouillegemüse** CHF 35.—

Weinvorschläge:

Ticinello, Merlot del Ticino DOC, Zanini Sulmoni	75cl	CHF 43.50
Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine de la Présidente»	75cl	CHF 63.—

Rindfleisch

**Rindsschmorbraten «Ratsherren Art»
mit Solothurner Rotweinsauce, serviert mit
grünen Bohnen und Tomaten - Concassé** CHF 25.—

Weinvorschläge:

Pinot noir, Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure	75cl	CHF 43.—
Beaune AOC, Domaine Maillard	75cl	CHF 66.—

Rindsfiletspitzen «Stroganoff» mit Peperonistreifen und frischen Champignons, serviert mit Mandelbroccoli CHF 39.—

Weinvorschläge:

Ticinello, Merlot del Ticino DOC, Zanini Sulmoni 75cl CHF 43.50

Château Pey La Tour AC MO, Réserve du Château Bordeaux 75cl CHF 64.50

Roastbeef am Stück gebraten, serviert mit Béarnaise Sauce begleitet von grünen Bohnen CHF 45.—

Weinvorschläge:

Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo 75cl CHF 61.—

Château Les Ormes Sorbet MC MO, Crus Bourgeois Médoc 75cl CHF 79.—

Tranchen vom Schweizer Rindsfilet an Choron Sauce und mediterranem Pfannengemüse CHF 49.—

Weinvorschläge:

Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo 75cl CHF 61.—

Barbaresco, Bonfante & Chiarle, Bazzana 75cl CHF 64.—

Geflügel

Maispouardenbrust an Portweinsauce serviert mit Honig - Thymiankarotten CHF 29.50

Weinvorschläge:

St. Saphorin rouge, Baillival AOC, Luc Massay, Epesses 75cl CHF 49.—

Pinot Noir Ried Fabian QW, Weingut Iglar 75cl CHF 59.—

Rosa gebratene «Barbarie» Entenbrust an Sauerkirschjus mit grünem Pfeffer CHF 38.—

Weinvorschläge:

St. Saphorin rouge, Luc Massy 75cl CHF 49.—

Beaune AOC, Domaine Maillard 75cl CHF 66.—

Fisch

**Gebratenes Kabeljaufilet im Pancettamantel
auf Tomaten - Orangensauce** CHF 25.—

Weinvorschläge:

Cuvée Madame Rosmarie blanc, Valais, AOC 75cl CHF 54.—

Quírbia VdT Mallorca, 75cl CHF 45.50
Án Negra Viticultors Falanis - Mallorca

**Sautiertes Zanderfilet mit gebratener Riesencrevette
an flambierter Krustentiersauce** CHF 35.—

Weinvorschläge:

Sauvignon blanc, Domaine de Soleure 75cl CHF 45.—

La Val Albariño, Rías Baixas DO 75cl CHF 49.50

**Pochierter Zopf aus Lachs - und Seezungenfilets
begleitet von Weissweinsauce und Lauchgemüse** CHF 49.—

Weinvorschläge:

Petit Arvine AOC, Vins des Chevalliers 75cl CHF 49.50

Chablis AOC, Domaine Vrignaud 75cl CHF 53.—

Gerne bieten wir Ihnen zu den Hauptgerichten folgende Beilagen an :

- Reis
- Kartoffelstock
- Spätzli
- Kartoffelgratin
- Risotto
- Rosmarinkartoffeln
- Butternudeln

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Tortelloni «Rossi» in Rosmarin - Frischkäsesauce
mit mediterranem Pfannengemüse CHF 18.—

Bunte Gemüselasagne
mit Strauchtomaten, gratiniert mit Peccorino
begleitet von Frischkäsesauce mit Rosmarin CHF 20.—

Involtini von Zucchini und Auberginen
mit Oliven - Fetakäsefüllung, serviert mit Rosmarinkartoffeln
und Rucolasauce CHF 25.—

Basilikum - Risotto und konfierte Kirschtomaten
in der Blätterteighippe mit gebratenen Champignons
und Tomaten - Orangensauce CHF 28.—

DESSERTS

Warme Desserts

Apfelringe im Backteig mit Zimt, Zucker und Vanillesauce	CHF 9.—
Birnenjalousie mit Vanillesauce	CHF 10.—
Schokoladensoufflée mit schmelzendem Kern an Rosmarin - Panna Cotta und Passionsfruchtsauce	CHF 15.—

Kalte Desserts

Vanilleflan an Waldbeerenkompott	CHF 9.—
Caramelköpfler mit Schlagrahm	CHF 9.—
Solothurner Torte an bunten Fruchtsaucen und Schlagrahm	CHF 9.50
Diverse Käsespezialitäten vom Käsebrett	CHF 12.—
Pralinen - Kokosmousse im Tartelette mit frischer Mangosauce	CHF 12.—
Crème brûlée an frischen Früchten	CHF 12.—
Tiramisu an bunten Fruchtsaucen	CHF 12.—
Dialog von hellem und dunklem Schokoladenmousse auf einem Spiegel aus Fruchtsaucen	CHF 12.—
Navel Orangen - Mascarpone-Mousse im Baumkuchenmantel mit Pistazienkernpesto	CHF 15.—

Gefrorene Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Limonensorbet und Minze	CHF 9.50
«Balon Rose» Aufgeschlagenes Erdbeereis mit Meringestückchen auf Waldbeerkompott	CHF 9.50
Zwetschgensorbet mit Vielle prune	CHF 12.—
Dessertteller «Palais Besenval» oder «Restaurant Schänzli»	CHF 12.—
Tobleroneparfait mit Vanillesirup und frischen Feigen	CHF 15.—

Zum Kaffee

Gemischte Friandises (3 Stück pro Person)	CHF 5.—
---	---------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weissweine

Schweiz

Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure, 50 cl	CHF 21.—
Le Landeron AOC, Domaine de Soleure, 75 cl	CHF 33.50
Chardonnay du Valais, Niklaus Wittwer	CHF 39.—
Epresses «La République» AOC, Fonjallaz, Epresses	CHF 42.50
Sauvignon blanc, Domaine de Soleure	CHF 45.—
Yvorne AOC, Château Maison Blanche	CHF 49.—
Cuvée Valais blanc «Madame Rosmarie Mathier» AOC Adrian Mathier AG, Salgesch	CHF 52.—

Frankreich

Sancerre AOC «La Vigne Blanche», Henri Bourgeois	CHF 56.—
Chablis AOC, Domaine Vrignaud	CHF 53.—

Italien

Arneis Roero DOCG, Le Madri Michele Chiarlo	CHF 43.50
Pinot Grigio «Grave Friuli» DOC	CHF 42.50
Il Cavaliere di Bertiole, Cantina di Bertiole	

Spanien

Nava Real Verdejo Rueda DO, Nava del Rey	CHF 42.—
Quíbia VdT Mallorca, Án Negra Viticultors Falanis - Mallorca	CHF 45.50

Rotweine

Schweiz

Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure, 50 cl	CHF 26.50
Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Domaine de Soleure, 75 cl	CHF 43.—
«Ticinello», Merlot del Ticino DOC, Zanini Salmoni	CHF 43.50
St. Saphorin rouge, Baillival AOC, Luc Massy, Epesses	CHF 49.—
Cuvée Valais rouge «Madame Rosmarie Mathier» AOC, Adrian Mathier AG, Salgesch	CHF 56.—
Merlot del Ticino DOC, Tenuta Ronco dell'Angelo	CHF 61.—

Frankreich

Château Pey La Tour AC MO, Réserve du Château Bordeaux	CHF 64.50
Château Les Ormes Sorbet MC MO, Crus Bourgeois Médoc	CHF 79.—

Italien

Barbera d'Asti DOC, Camp du Rouss Coppo	CHF 51.50
Valpolicella DOC Ripasso Ai Colli, Vivaldi, Veneto	CHF 48.50
Amarone Valpolicella Classico DOC, Fratelli Bolla	CHF 79.—
Primitivo di Mandria DOC, Cantino San Marzano	CHF 43.50
Salice Salentino Reserva DOC, Leone de Castris	CHF 49.—
Nero d'Avola Sicilia IGT, Morgante	CHF 48.—

Spanien

Rioja Cantos de Valpiedra DOC, Bodegas Finca Valpiedra	CHF 49.50
Sello del Rey Tempranillo, VdT Castilla Vinedos y Bodegas Munoz	CHF 43.—

Roséweine

Schweiz

Oeil de Perdrix AOC, Domaine de Soleure, 50 cl	CHF 23.—
Oeil de Perdrix AOC, Domaine de Soleure, 75cl	CHF 43.—

Champagner und Prosecco

Prosecco di Conegliano DOC, Valdobbiadene «Bolla» brut	CHF 49.—
Champagne Brut Réserve 1er Cru, Frédéric Maletrez	CHF 75.—
Champagner Laurent Perrier brut, Maison Laurent Perrier	CHF 85.—

Für ein weiteres Angebot von Weinen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

BIER

Bier offen

Feldschlösschen «Original»	0.30 l	CHF 4.30
Carlsberg	0.25 l	CHF 4.30

Bier offen (ab 80 Personen)

Feldschlösschen «Original»	1,00 l	CHF 13.—
Carlsberg	1,00 l	CHF 15.—
Öufi Bier Lager	1,00 l	CHF 17.—

Bier in Flaschen

Feldschlösschen «Original»	0,33 l	CHF 5.—
Feldschlösschen alkoholfrei	0,33 l	CHF 5.—
Öufi Bier Lager (hell)	0,33 l	CHF 5.—
Öufi Bier Orbi (dunkel)	0,33 l	CHF 5.—
Schneider Weissbier	0,50 l	CHF 6.90

NICHTALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Mineralwasser und Softgetränke

Arkina grün (mit Kohlensäure)	1,00 l	CHF 9.50
Arkina grün (mit Kohlensäure)	0,50 l	CHF 6.80
Arkina grün (mit Kohlensäure)	0,35 l	CHF 4.30
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	1,00 l	CHF 9.50
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	0,50 l	CHF 6.80
Arkina blau (ohne Kohlensäure)	0,35 l	CHF 4.30
Orangensaft	1.00 l	CHF 14.—
Rivella (rot, blau und grün)	0,33 l	CHF 4.30
Schweppes Tonic	0,20 l	CHF 4.30
Schweppes Bitter Lemon	0,20 l	CHF 4.30
Coca Cola	0,33 l	CHF 4.30
Coca Cola light	0,33 l	CHF 4.30
Coca Cola zero	0,33 l	CHF 4.30
Fanta	0,33 l	CHF 4.30
Sprite	0,33 l	CHF 4.30
Apfelsaft	0,33 l	CHF 4.30
Apfelsaftschorle	0,33 l	CHF 4.30

Heissgetränke

Kaffee	CHF 4.20
Espresso	CHF 4.20
Tee (diverse Sorten)	CHF 4.20