



# Essen | Trinken | Feste feiern

Alterszentrum Wengistein

## Lieber Gast

Wir freuen uns über Ihr Interesse, bei uns im Alterszentrum Wengistein einen Anlass durchzuführen und präsentieren Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.

## Einige Tipps und Hinweise zur Planung Ihres Anlasses bei uns im Restaurant

### In Ihrem eigenen Interesse bitten wir Sie

- Die Bekanntgabe des Anlasses 2 Wochen zum Voraus
- Die Bekanntgabe des Angebotes 1 Woche zum Voraus
- Die Bekanntgabe der genauen Personenanzahl zu melden 2 Tage zum Voraus

**Wir weisen Sie höflich darauf hin, dass wir die gemeldete Personenanzahl in Rechnung stellen. Nicht bezogene Angebote müssen wir zu 100% verrechnen. Die genaue Gästeanzahl erleichtert uns die Vorbereitungsarbeiten und garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf Ihres Anlasses.**

## Angebote

Wenn nicht speziell vermerkt, sind alle Angebote ab 10 Personen erhältlich.

## Menüwahl

Unsere Menüvorschläge sind abwechslungsreich und sollen Ihnen vor allem eine gewisse Richtlinie aufzeigen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef auch ein Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

## Getränke

Unser Weinangebot ist unserer Angebotskarte zu entnehmen. Sollte Ihnen keiner dieser Weine zusagen, besorgen wir Ihnen bei frühzeitiger Reservierung auch Weine besonderer Provinzen.

## Darbietungen

Damit wir Ihnen einen reibungslosen Bankettservice bieten können, sind wir auf die genauen Informationen der Zeiten und die Dauer der geplanten Darbietungen angewiesen.

## **Blumen / Dekorationen / Tischgedeck**

Es bestehen verschiedene Möglichkeiten die Tische zu schmücken; gerne besorgen wir Ihnen die gewünschten Arrangements, gegen Verrechnung.

Eine einfache, passende, saisonale Tischdekoration wird vom Hause immer für Sie zur Verfügung gestellt; gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Das Tischgedeck umfasst ein Set und eine schöne Dunillin/Zellstoff Serviette nach Ihrem Farbenwunsch.

Gerne decken wir für Sie weisse Stofftischtücher und –servietten auf.  
Kosten: Fr. 5.00 pro Tisch (vier Personen)

## **Verlängerung**

Die Polzeistunde ist am Samstag um 00.30 Uhr und von Sonntag bis Freitag um 23.30 Uhr.  
Auf Wunsch beantragen wir für Sie eine Verlängerung. Die Kosten müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

## **Raum / Technische Hilfsmittel**

½ Tages-Kurse / Abendkurse Seminare Fr. 100.00 / Raum

Tages-Kurse Seminare Fr. 150.00 / Raum

Technische Hilfsmittel wie Flip Chart, Video, Hellraumprojektor usw. sind im Raumpreis inklusive.

## **Extraleistungen**

Verrechnung nach effektivem Aufwand

Da sich bei mehrgängigen Menüs die Menge der einzelnen Bestandteile reduziert, erhalten Sie bei selber zusammengestellten Menüs ab vier Gängen eine Preisreduktion von 10%.

Wein, Getränke, Lebensmittel sonstiger Art oder Desserts, welche im Restaurant konsumiert werden, können nicht mitgebracht werden.

## **Zapfengeld**

Bei mitgebrachtem Wein, wird ein Zapfengeld von Fr. 5.00 pro Person in Rechnung gestellt.

## **Zahlungsmittel**

Bar oder per Karte: Maestro, Visa, Mastercard

Gerne empfangen wir Sie vor Ort zu einer Besprechung Ihres Anlasses. Bitte vereinbaren Sie vorgängig einen Termin mit Frau Karin Fleischmann, Leitung Restaurant oder Frau Ursula Biedermann, Leitung Hotellerie, Tel. 032 624 51 41.

Preise inkl. MwSt., gültig ab 1. Februar 2016

## Kaffeepause

Seminare

Kaffeepause 8.00  
Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten  
Orangensaft, Gipfeli (1 Stk. pro Person)

Kaffeepause mit Früchteplatte 10.00  
Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten  
Orangensaft, Gipfeli (1 Stk. pro Person)

## Zvieri-Pause

Mineralwasser, Kaffee, diverse Teesorten 10.00  
Orangensaft  
Cake

## Apéro-Vorschläge

**Crostini** 1.80  
Tomaten, Thon, Käsemousse

**Mini-Sandwiches (Brötchen gemischt)**  
Lachs 3.50  
Thon, Käse, Eier, Salami, Schinken, Spargeln 2.70

**Belegte Brötchen (Toastbrot)**  
Lachs 4.50/2.40  
Thon, Käse, Eier, Salami, Schinken, Spargeln 4.00/2.20

Pommes-Chips, Salznüssli, Salzstangen Port. 4.00

Pommes-Chips, Salznüssli, Blätterteiggebäck Port. 6.00

Gemüsedip mit drei verschiedenen Saucen 100g/ Person 4.50

Schinkengipfeli 70g/ Stk. 2.00

Mini-Schinkengipfeli 32g/ Stk. 1.30

Chäschüechli 80g/ Stk. 2.00

Mini-Chäschüechli 16g/ Stk. 0.80

Blätterteiggebäck 50g 4.00

Mini-Frühlingsrolle vegetarisch 20g/ Stk. 0.80

mit süss-saurer Sauce

Zwetschgen im Speckmantel 100g 5.00

### Serviert im Glas

Crevetten Cocktail 50g 5.00

Poulet Cocktail an Currysauce mit Ananas 50g 4.50

**Italienischer Apéro klein** pro Person 9.50

Oliven

Parmesan gebrochen

Tomatencrostini

## Apéroplatten

Käseplatte mit Früchten ausgarniert 80g/ Person 8.00

Bündnerplatte 80g/ Person 12.00

Bündnerfleisch, Rohschinken,  
Rohessspeck und Hobelkäse

Fleischplatte 80g/ Person 8.00

Aufschnitt gemischt, Schinken,  
Salami, Rohessspeck

Fleisch- und Käseplatte Aufschnitt gemischt, Schinken, Salami, Rohessspeck	40g/40g/Person	8.00
Zvieriplatte Aufschnitt gemischt, Schinken, Salami, Rohessspeck und Käse	160g/Person	15.50

## Kalte Vorspeisen

Schwedenteller mit Meerrettichschaum, Toast, Butter (Rauchlachs, Forelle, Makrele und Crevetten Cocktail im Glas)		16.50
Bündnerteller, Brötchen und Butter (70g) (Bündner Rohschinken, -Salsiz, -Trockenfleisch und Bergkäse)		14.00
Melone mit Rohschinken (60g, saisonal)		12.00

## Warme Vorspeisen

Weisse Spargeln mit Hollandaise Sauce (saisonal)		14.50
Gemüseragout mit Morcheln auf Blätterteigkissen (vegetarisch)		12.50

## Salate

Kleiner grüner Salat		4.50
Kleiner assortierter Salat		8.00
Nüsslersalat (saisonal) *		8.00
Nüsslersalat mit Ei (saisonal) *		9.50
Tomaten-Mozzarella Salat *		8.00
Salatbuffet acht Sorten (mittlerer Teller) *		8.00

\* Als Menübestandteil, ansonsten gelten à la carte Preise

Hausgemachte französische oder italienische Salatsauce

## Suppen

Bouillon nature	3.00
Bouillon mit Gemüsestreifen	4.00
Kraftbrühe mit Sherry	5.00
Tomatensuppe mit Basilikum	5.00
Solothurner Wysüpli	6.00
Cremesuppe der Jahreszeit (Spargel oder Kürbis)	5.00
Tagessuppe	4.00

Serviert in kleinen Tassen

## Tellergerichte

<b>Spaghetti</b> , Mischsalat Bolognese	20.00
<b>Fitnesssteller</b> (180g), Assortierte Salate	
Kalbfleisch	27.00
Poulet	22.00
<b>Heisser Beinschinken</b> (250g)	
Mit Kartoffelsalat	23.00
Mit Gratin	25.00
<b>Poulardenbrust an Rahmsauce</b> (150g)	25.00
Mandel-Reis Broccoli	
<b>Rindsschmorbraten Burgunderart</b> (250g)	29.00
Kartoffelstock, Saisongemüse	
<b>Rahmschnitzel</b> (150g), Butternüdeli, Pfirsich, Saisongemüse	
Kalbfleisch	29.00
Schweinsnierstück	25.00
<b>Schweinssteak</b> (180g), Butternüdeli, Saisongemüse	
mit Morchelsauce	31.00
mit Steinpilzsauce	29.00
mit Kräuterbutter	27.00

<b>Kalbssteak</b> (180g), Butternüdeli oder Trockenreis, Saisongemüse mit Morchelsauce	39.00
mit Steinpilzsauce	35.00
mit Kräuterbutter	33.00
<b>Braten</b> (250g), Kartoffelgratin, Saisongemüse	
Kalbs- / Schweinebraten	28.00
Schweinebraten	25.00
Kalbsbraten	30.00
<b>Geschnetzeltes Zürcher Art</b> (150g), Rösti, Karotten glasiert	
Poulet	25.00
Schweinsnierstück	25.00
Kalbfleisch	30.00
<b>Riz Casimir</b> (150g, Reisring mit Geschnetzeltem an Currysauce mit Früchten garniert)	
Poulet	25.00
Schweinsnierstück	25.00
Kalbfleisch	30.00
<b>Piccata Milanese</b> (120g), Tomatensauce, Safranrisotto	
Poulet	25.00
Schweinefleisch Nierenstück	25.00
Kalbfleisch	31.00

## Käsefondue

**24.00/ Person**

## Kalte Teller

### **Wengistein Teller** (160g)

Aufschnitt, Pastete, Käse, Salami, Schinken und Bündnerfleisch garniert

Karotten- oder Kartoffelsalat

mit Brötli und Butter

24.00

### **Käseteller** (160g)

Käse assortiert, mit Früchten garniert

Brötli und Butter

24.00



## Wengistein Menü

Prosecco oder Mauler Schaumwein alkoholfrei

\*\*\*\*

Solothurner Wysüpli

\*\*\*\*

Assortierter Salat

\*\*\*\*

Schweinsfilet im Teig  
Marsalasaucе  
Beilage nach Wahl  
Marktgemüse

\*\*\*\*

Solothurner Kuchen

52.00



### Beilagen

Butternudeln, Reis Creolische Art, Krokette, Herzogin Kartoffeln

## Menü 1

Grüner Salat  
Brötli und Butter

\*\*\*

Riz Casimir

(Geschnetzeltes 150g an Currysauce im Reisring mit Früchten garniert)

\*\*\*

Mandarinensorbet

Kalbfleisch	38.00
Schweinsnierstück	33.00
Poulet	33.00

## Menü 2

Assortierter Salat  
Brötli und Butter

\*\*\*

Rahmschnitzel 150g

Nüdeli, Pfirsich, Brokkoli mit gerösteten Mandeln

\*\*\*

Erdbeer-Vanille-Glace mit Rahm

Kalbfleisch	39.00
Schweinsnierstück	35.00
Poulet	35.00

## Menü 3

(mind. 14 Tage vorher bestellen)

Grüner Salat  
Brötli und Butter

\*\*\*

Suure Mocke 250g (Rind)

Kartoffelstock, Bohnen

\*\*\*

Karamellköppli mit Rahm

Fr. 39.50

## Menü 4

Assortierter Salat  
Brötli und Butter

\*\*\*

Schnitzel paniert 150g  
Pommes frites, Saisongemüse

\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Kalbfleisch	39.00
Schweinsnierstück	33.00
Poulet	33.00

## Menü 5

Consommé mit Sherry

\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*

Englisch gebratenes Roastbeef 180g

Sauce Bearnaise

Kroketten, Gemüsebouquet

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

Fr. 48.00

## Menü 6

Blattsalat

Brötli und Butter

\*\*\*

Solothurner Wysüpli

\*\*\*

Lammnierstück rosé gebraten 180g

Thymianjus

Kartoffelgratin, Saisongemüse

\*\*\*

Zwetschgensorbet

Fr. 45.00

## Spaghetti - Buffet

26.00

### Mischsalat Dressing nach Wahl

#### Aus folgenden Saucen können drei ausgewählt werden:

Bolognese, Tomatensauce, Gorgonzola-Sauce,  
Basilikum-Rahmsauce, Pilzrahmsauce, all'Arrabbiata (scharf).

## Pasta – Buffet

32.00

### Mischsalat Dressing nach Wahl

#### Lasagne mit Rindfleisch, *hausgemacht*

#### Spinat-Mascarpone-Cannelloni gratiniert, *hausgemacht*

#### Teigtaschen nach Saison

#### Spaghetti

#### Penne rigate

#### Aus folgenden Saucen können drei ausgewählt werden:

Bolognese, Tomatensauce, Gorgonzola-Sauce,  
Basilikum-Rahmsauce, Pilzrahmsauce, all'Arrabbiata (scharf)

## Fondue Bouilli a Boeuf

47.00

Gemütliches Tischfondue mit Bouillon und  
gekochten Rindfleischwürfeli,

viererlei Saucen:

Tartare/Cocktail/Meerrettich/Knoblauch,

Früchte- und Essiggemüsebeilagen

Dazu servieren wir Ihnen Reis, Pommes frites  
und einen kleinen gemischten Salat.

<b>Desserts</b>	<b>kleine Portion</b>	<b>grosse Portion</b>
Fruchtsalat mit Rahm	6.00	8.50
Panna cotta mit Fruchtsauce	6.50	8.50
Zimtglace mit Rotweinzwetschgen	6.50	8.50
Gebrannte Crème mit gerösteten Mandelsplitter	6.50	8.50
Karamellköppli mit Rahm	5.50	
Mousse au chocolat mit Früchtegarnitur	7.00	9.50
Tiramisu serviert mit Früchtegarnitur	5.50	8.50
Meringue mit Rahm	4.50	8.50
Wähenstück 1/6 mit Rahm	3.00 3.50	
Zitronencake	1.80	3.50
Schokoladenkuchen		3.50
Rueblicake	1.80	3.50
Erdbeertörtli (saisonal)	5.50	
Erdbeeren mit Rahm (saisonal)	6.00	7.50
Erdbeeren mit Glace und Rahm (saisonal)	7.50	9.00
Vermicelles mit Meringue und Rahm	5.50	8.00
Marroni-Grappa Mousse	5.50	8.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune		8.50
Eine Kugel Glacé (Vanille, Erdbeer, Mocca, Zwetschgen) mit Rahm	3.50 4.30	
Diverse Glacé siehe sep. Glacékarte		
Solothurner Torte (Hofer)	6.00	
Dessertbuffet		
5 Sorten nach Wahl	15.00	pro Person
8 Sorten nach Wahl	18.00	pro Person

## Getränke

Leitungswasser Karaffe	½ Lt. 1.00	1 Lt 2.00
Mineral nature 1 lt.		8.00
Mineral süss lt.		9.00
Orangenjuss 1 lt.		11.00
Bier spezli 33 cl		4.50
Chasselas 50 cl weiss, Cave de Soleure AOC		21.00
Chardonnay 75 cl weiss, Domaine de Soleure AOC		36.00
Johannisberg, 75 cl		40.00
Wängistei Wy, Ripasso, 75 cl		36.00
Primitivo di Manduria, 75 cl		33.00
Murviedro, Reserva, 75 cl		33.00
Pinot noir, Cave de Soleure 50 cl, rot VdP		25.00
Pinot noir, Domaine de Soleure 75 cl, rot, Bielersee AOC		37.50
Xprützte Wiisse, 27.5 cl		6.00
Kaffee / Tee		3.90
Prosecco 75 cl		38.00
Mauler cordon or brut 37.5 cl		22.00
Cognac 2 cl, 40 Vol.%		8.00
Grappa 2 cl, 40 Vol.%		8.00
Diverse Saison – Bowlen (mit und ohne Alkohol)		auf Anfrage

Saisonale Offenweine siehe Angebotskarte

**Leitung Restaurant**  
Karin Fleischmann



**Leitung Hotellerie**  
Ursula Biedermann



**Leitung Küche**  
Rolf Flückiger

