

## Menüvorschläge 2012

Möchten Sie dass wir wie im Restaurant, vorwiegend regionale/schweizerische Produkte verwenden, ist dies je nach Gericht möglich. Teilen Sie uns dies aber mindestens drei Wochen vor dem Anlass mit, da diese Produkte nicht alle über unsere normalen Lieferanten bezogen werden können. Gewisse Gerichte/Menu werden dadurch etwas teurer (3-Gang Menu ca. + Fr. 3.50 bis Fr. 7.00)

Gerichte mit einem „R“ werden vor allem mit regionalen Produkten hergestellt und/oder sind typische Schweizer Rezepte.

Generell beschaffen die Waren für die Gerichte aus unseren Menuvorschlägen über unsere Standart-Lieferanten und verwenden qualitativ einwandfreie Produkte vor allem aus Europa z.T. aber auch aus weiteren Ländern. Wir verwenden keine GVO Produkte.

Sie können die Menüs selber zusammenstellen oder bei den zusammengestellten Menüs Teile davon austauschen. Beschränken Sie sich bitte auf ein Menu, allenfalls mit einer vegetarischen Variante beim Hauptgang.

---

### Salate

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Grüner Salat   | 8.50    |
| 2. Gemischter Salat   | 9.50    |
| 3. Nüsslisalat mit Ei, Speck und Kräutercrôutons              | 12.50 R |
| 4. Tomatensalat mit Büffel- oder Bio-Mozzarella und Basilikum | 16.50   |

---

### Kalte Vorspeisen

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Graved Lax, hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfauce und einer bunten Salatblume                              | 18.50   |
| 2. Krailliger Forellenmousse mit Gummenhofdörräpfel auf gerösteten Brotscheiben, serviert auf einem Salatbeet | 17.50 R |
| 3. Bunter Blattsalat mit Käsepiccata an Baumnussöldressing  | 17.50 R |
| 4. Saisonale Gemüse Panna Cotta auf Babyblattsalat an Solothurner-Rapsöldressing                              | 16.50 R |
| 5. Lauwarme Umgangpastete mit Kartoffelvinaigrette  | 16.50 R |

---

### Suppen

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Kraftbrühe mit Einlage (Gemüse, Ei, Flädli)    | 8.50   |
| 2. Kresseschaumsuppe mit gebratene Riesenkrevette | 10.00  |
| 3. Solothurner Wy-Suppe                           | 9.00 R |

Alle Preise in SFr. inkl. 8,0 % MwSt. und Service  
Aaregarten GmbH, Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn, Tel: 032 626 24 34, mail@aaregarten.ch

- |  |        |
|--|--------|
| 4. Marronicrèmesuppe mit Amarettoschaum        | 9.50   |
| 5. Petersilienwurzelsuppe mit Speckwürfeli     | 8.50 R |
| 6. Orangen-Karottencrèmesuppe mit Ingwerschaum | 9.00   |
- 

#### Fleischlose Gerichte

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Offene Saisonal Gemüseraviolis an Maulerschaum                                  | 21.50  |
| 2. Tessinerreisgaletten auf Gmüsesymphonie mit Randenchips                         | 22.50  |
| 3. Biscuitroulade mit Steinpizen und Spinat auf Rahmgemüse                         | 23.50  |
| 4. Blätterteigcornet mit Waldpilzragout gefüllt,<br>dazu frittierten Polentakugeln | 22.50R |
- 

#### Fischgerichte

- |   |         |
|---|---------|
| 1. In Apfelwein pochiertes Saiblingfilet<br>auf einem Spinatbeet mit Wildreisschnitten                                      | 32.50 R |
| 2. Gebratene Eglifilets in Kartoffelmantel auf Rahmspinat   | 33.50   |
| 3. Krailliger Forellenfilet in Mandeln paniert auf Lattichgemüse,<br>serviert mit zerlassener Butter und Bouillonkartoffeln | 29.50 R |
| 4. Zanderfiletpiccata auf Gemüse-Mascarponerisotto  | 29.50   |
- 

#### Fleischgerichte

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Geschmorte Maispoulardenbrust in Weisswein und Morcheln,<br>dazu Maccairekartoffeln und Spinatflan                     | 29.50   |
| 2. Schweinsgeschnetzeltes Bernerart mit Gemüsenudeln  | 20.50 R |
| 3. Gebratene Entenbrust an Rosapfefferrahmsauce mit Wildreis<br>und Broccoli  | 31.50   |
| 4. Schweinspiccata mit Spaghetti, Tomatensauce und Broccoli   | 27.50   |
| 5. Kalbsroulade mit Pistazien an Pinot Noir Sauce dazu Polenta<br>und Gemüsebeilage                                       | 34.50   |
| 6. Schweinsbraten Tessiner Art (mit Knoblauch und Tomaten gespickt)<br>an Rosmarinjus, dazu Ofenkartoffeln und Peperonata | 25.50 R |
| 7. Solothurner Nidlebraten (Schwein) mit Herzoginkartoffeln<br>und Gemüse garnitur  | 29.50 R |
| 8. Lammvoressen nach Emmenthaler Art mit Glaciertem Gemüse und<br>pilawreis   | 29.50 R |
| 9. Wiener Rahmgulash (kalb),serviert mit Quarkspätzli und Würzel<br>Gemüestäbli   | 29.50   |
| 10. Kaninchenragout Val Bedretto serviert mit Safranrisotto   | 27.50 R |

Desserts

1. Wangenrieder Süssmostcrème	8.50
2. Gebrannte Creme	7.50
3. Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.00
4. Saisonale Cafloutis mit Rahm	8.80
5. Mascarpone-Merinqueparfait mit Rahmtafelisaucce	11.50
6. Tarte Tatin mit Vanilleglace	10.50
7. Panna Cotta mit Waldbeeren	9.00
8. Schoggimousse mit Orangensauce	9.50

---

Menü 1

Bunter Saisonsalat an Baumnussöldressing mit Passwangmütschlipicata

\*\*\*

Perlhuhnsuprême an Thugadosrahmsauce  
mit blauen Kartoffeln und Wirsinggemüse

\*\*\*

Wangenrieder Süssmostcrème mit Dörräpfeln vom Gummenhof 49.50

---

Menü 2

Rucolasalat mit paniertem, sautiertem Mozzarellscheiben

\*\*\*

Rindstagliata mit Rotweinjus, dazu Ofenkartoffeln und Peperonata

\*\*\*

Crostata di Limone 55.50

---

Menü 3

Nüsslisalat mit Ei und Speck

\*\*\*

Topinamburcrèmesuppe mit Haselnuss

\*\*\*

Solothurner Nidlebraten (Schweinsnierstück)  
an Rahmjus mit Nüdeli und glacierten Karotten

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm 51.50

---

Menü 4

Italienischer Antipastoteller

\*\*\*

Rindschmorbraten mit feiner Barolosauce, Polenta und Gemüsebouquet

\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott 49.50

---

Alle Preise in SFr. inkl. 8,0 % MwSt. und Service  
Aaregarten GmbH, Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn, Tel: 032 626 24 34, mail@aaregarten.ch

Menü 5

Geräucherter und gebeizter Lachs auf buntem Salatbouquet  
mit Meerrettichcreme und Dill-Senfsauce

\*\*\*

Kraftbrühe mit Sherry und Käsestange

\*\*\*

Blätterteigkissen mit Waldpilzragout

\*\*\*

Roastbeef Englischer Art mit Bearnersauce, Kartoffelgratin  
und Köstlichkeiten aus dem Gemüsegarten

\*\*\*

Dreierlei Schokolade (Mousse, Kuchen und Parfait)

83.50

---

Menü 6

Gebratene Riesencrevetten auf Icebergsalatscheibe mit Sesamdressing

\*\*\*

Klare Gemüseessenz mit mariniertem Rindfleisch und Gemüseperlen

\*\*\*

Kalbssteak vom Grill mit Kräuterschaum, Herzogin-Kartoffeln  
und buntes Gemüsebouquet

\*\*\*

Saisonaler hausgemachter Strudel mit Vanillesauce

79.50

---

Menü 7

Lauwarmer Ziegenkäse auf Toast mit hausgemachtem Chutney nach Saison

\*\*\*

Tomatenessenz mit Eierstich und Gemüseperlen

\*\*\*

Hausgemachte Gnocchi mit Morcheln und Blattspinat

\*\*\*

Piccata vom Sellerie mit Safranschaum und Saisongemüsen garniert

\*\*\*

Himbeerhalbgefrorenes auf Pfirsichconfit

61.50

---

Menü 8 Solothurnermenü R

Solothurner Wy-Suppe

\*\*\*

Rindssauerbraten mit Kartoffelpüree und Gemüsestäbchen

\*\*\*

Solothurner Torte

46.50

Menü 9

Bresaola mit Sprinzspähnen und Ruccolapesto

\*\*\*

Limonencremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Blattspinat und Oliven

\*\*\*

Melonensorbet mit Schaumwein von Mauler

\*\*\*

Kalbssfilet vom Grill auf gebratenen Steinpilzscheiben mit Merlotjus  
dazu feine Nudeln und Gemüsesymphonie

\*\*\*

Blauschimmelkäsetrüffel mit Vanille-Birnenkompott

\*\*\*

Dessertteller Aaregarten

98.00

Italienisches Büffet (ab 40 Personen)

Diverse Antipasti nach Saison wie: Vitello oder Tacchino Tonnato,  
Caponata, funghi arrosti, Insalata frutti di mare, Bresaola, Caprese,  
gamberoni con finocchio, parmigiana di melanzane

\*\*\*

Lasagne verde fatto in casa, Ravioli di ricotta con burro e salvia  
Penne all'arrabiata, Tagliatelle ai funghi porcini o salmone affumicato

\*\*\*

Manzo Brasato al barolo, Coniglio ubriaco, Pollastrello al rosmarino  
patate al forno, risotto allo zafferano e verdura di stagione

\*\*\*

Crostata al limone, Torta della nonna, macedonia, gelato e sorbetti,  
mousse al ciocolata, Panna Cotta e Tirami Su

79.00

Tessiner Büffet (ab 40 Personen)

Salatbuffet mit diversen Salaten, Garnituren und Saucen,  
Coppa, Salami, Mortadella, Minestrone

\*\*\*

Hausgemachte Lasagne, Spaghetti Asconeser Art,  
gebratenes Poulet am Stück, Tessiner Braten,  
Schweinsnierstück im Steinpilzmantel, Cotechino, Luganiche  
Kaninchenragout Val Bedretto, Polenta, Ofenbratkartoffeln  
und Peperonata

62.—

Solothurner Buffet (Je nach Saison und ab 50 Personen)

**Vorspeisen:**

Zweifarbige Solothurner Fischterrine, Lattichsalat mit Speck  
Teigwarensalat, Lauchkuchen, Solothurner Fasnachtspastete  
Subiger Spargelgratin mit Kartoffeln (Saison)  
Kalter Schweinsbraten mit Zwiebelpüree  
Optional: Solothurner Wy Suppe (serviert)

**Hauptspeisen:**

Zander im Öufi Bierteig gebacken, Suure Mocke mit Kartoffelstock  
Däuwäldli Suurchrut vo Bäuch, Gäuer Eintopf mit Kartoffeln,  
Bohnen und geräuchertem Fleisch, Lauwarmer Hackfleischkuchen  
Schnitz und Drunder mit Kartoffeln und Birnen  
Ambassadorenragout (Schwein) mit Chnöpfli  
Solothurner Ratsherrenplatte, Solothurner Mistkratzerli

**Dessert/Nachspeise:**

Solothurner Torte, Erdbeertraum mit Rahm und Likör  
Buecheggberger Rotweinafel mit Vanilleglace  
Solothurner Merinqueparfait  
Chirsicrème mit frischen Kirschen 75.00

Dessertbuffet Variante I (ab 30 Personen)

Eine Auswahl von 6 verschieden Desserts  
Fruchtkuchen, Torten, Creme, Hausgemachtes Parfait  
Glacen, Fruchtsorbet, Flan Caramel, Frischer Fruchtsalat,  
Mousse nach Saison Panna Cotta mit Waldbeeren, Rahm 14.50

Dessertbuffet Variante II (ab 40 Personen)

Eine Auswahl von 10 verschieden Desserts plus Käse  
Fruchtkuchen, Solothurner Torte, Gebrannte Creme,  
Süssmostcreme, Hausgemachtes Parfait, Vermicelles (Saison)  
Glacen, Fruchtsorbet, Flan Caramel, Frischer Fruchtsalat,  
Schokolademousse, Gratinierte Ananas, Meringue,  
Fruchtmousse nach Saison, Panna Cotta mit Waldbeeren und Rahm  
4-6 Stücke Käse aus der Region 26.50

## Allgemeine Geschäftsbedingungen, Informationen und Hinweise

### Gültigkeit

---

Der Vertrag erhält seine Gültigkeit mit der schriftlichen Rückbestätigung an den Aaregarten oder mit der mündlichen Vereinbarung.

### Detailbesprechung

---

Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Termin mindestens vier Wochen vor dem Anlass mit uns vereinbaren. Wir nehmen uns gerne Zeit, den Ablauf und die Details des Anlasses mit Ihnen zu besprechen.

### Definitive Personenanzahl

---

Die genaue Personenanzahl muss dem Aaregarten bis 72 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl wird mindestens in Rechnung gestellt.

### Saalmiete

---

#### Bei Konsumationen unter

CHF 2'200.00            im Gewölbekeller und im kleinen Saal  
CHF 3'500.00            im Grossen Saal

wird ein Mietanteil von CHF 100.- bis 400.- erhoben.

Für die Miete des Hotel-Frühstücksraumes verrechnen wir eine Miete von CHF 150.00.  
Für die Miete des Krummturms verrechnen wir je nach Dauer CHF 150.00 bis 250.00

### Dekoration, Tischwäsche, technische Infrastruktur

---

Gerne organisieren wir Ihnen den passenden Blumenschmuck zum Selbstkostenpreis. Kerzen in unseren Standardfarben offerieren wir Ihnen kostenlos. Es steht Ihnen selbstverständlich auch offen, die Dekoration selbst zu organisieren.

Wir verwenden weisse Tischwäsche oder weisses Papier. Gegen einen Aufpreis von CHF 2.- pro Person können wir über unsere Wäscherei auch beige Tischwäsche beziehen. Fließspapiere sind in weiteren Farben gegen Aufpreis von CHF 0.50 möglich.

In Zusammenarbeit mit dem Alten Spital vermieten wir technische Hilfsmittel.

### Zapfengeld

---

Für mitgebrachte Weine verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 26.- pro Flasche. Damit decken wir unsere Unkosten wie Service, Gläser, Entsorgung Leergut, Anteil Raummiete etc. ab.

### Verlängerung

---

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24.00 Uhr verrechnen wir für jede angefangene Stunde einen Zuschlag von CHF 250.-. Darin enthalten sind die Bewilligung und Nachtzuschläge für die Mitarbeiter

### Annulations- und Zahlungsbedingungen

---

Wird ein Anlass trotz definitiver Zusage annulliert, gelten folgende Bedingungen:

1 – 6 Wochen vor dem Anlass	50 % des Arrangements
0 – 7 Tag vor dem Anlass	80 % des Arrangements

Die Rechnungen des Aaregartens sind innerhalb von 20 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Wir behalten uns vor, Anzahlungsrechnungen zu stellen.

Alle Preise in SFr. inkl. 8,0 % MwSt. und Service  
Aaregarten GmbH, Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn, Tel: 032 626 24 34, mail@aaregarten.ch