



VORSCHLÄGE FÜR APÉROS

«Spyß und Tranck uß dem Spital»

*Ein Spital ist nach heutigem Sprachgebrauch ein Krankenhaus.
Das war früher nicht so. Wie der Name sagt, war das Hospitale
ursprünglich ein Haus der Gastfreundschaft für fremde Wanderer.
Das wohltätige Wirken des Spitals beschränkte sich aber nicht
nur auf das Haus selbst; viele Arme und Kranke der Stadt erhielten
«Spyß und Tranck uß dem Spital», manche auch Fleisch und Wein.*

*«Aus der Geschichte des Bürgerspitals Solothurn», von Dr. med. F. Schubiger,
Jahrbuch für solothurnische Geschichte, Band 1 (1928).*



Tafeln & Tagen



Liebe Gäste

Die Gastfreundschaft hat im Alten Spital
eine lange Geschichte, die wir pflegen und weiterführen.
Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen
neue Kapitel schreiben dürfen.

Die Speisen in unserem Haus bieten wir stets
in der besten und frischesten Qualität an. Darum können
die Angebote variieren und sind abhängig
von der saisonalen Verfügbarkeit einzelner Produkte.

Die Zutaten für unsere Küche beziehen wir
wenn immer möglich bei regionalen Produzenten.

Gerne kombinieren wir unsere Vorschläge mit
Ihren Wünschen oder mit aktuellen kulinarischen Trends.
Für Vegetarier bereiten wir spezielle und
auf das Menu abgestimmte Gerichte zu.

Wir empfehlen Ihnen gerne eine passende Weinbegleitung
oder Sie suchen einen feinen Tropfen aus unsere Karte aus.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt
in unserem Haus mit Geschichte(n) und «en Guete»!



Tafeln & Tagen



APÉRO À LA CARTE

Stellen Sie Ihren Apéro nach «Gluscht & Hunger» selber zusammen.
Wir servieren Ihnen die ausgewählten Häppchen kreativ angerichtet
an Spiessen, in Schälchen, Löffeln und Gläsern.

Die Mindestbestellmenge je Häppchen beträgt 20 Stück.

Apéro klein	(4 Häppchen)	pro Person	15.00
Apéro mittel	(6 Häppchen)	pro Person	21.00
Apéro gross	(9 Häppchen)	pro Person	31.00

SAISONALE LECKEREIEN

im Frühling & Sommer

Datteltomaten ~ Büffelmozzarella ~ Basilikumpesto
Saibling geräuchert ~ Spargelsalat ~ Schnittlauch ~ Creme Fraiche
Gazpacho Andaluz ~ Sbrinz ~ Espuma
Black Tiger Garnelenspiess ~ Minzjoghurt
Pouletroulade ~ Serranoschinken ~ Salbei
Gegrillte Zucchettiröllchen ~ Romesco Sauce ~ Manchego Käse
Melonensalat ~ Parmaschinken ~ Rucola
Crèperoulade mit Kräuterfrischkäse
Champignon ~ Mozzarella ~ Speck



Tafeln & Tagen



SAISONALE LECKEREIEN

im Herbst & Winter

Quiche Lorraine

Spinat Quiche ~ getrocknete Tomaten ~ Feta

Safran-Zwiebel-Strudel ~ schwarze Oliven ~ Mangold ~ Pinienkerne

Geräucherte Entenbrust ~ Waldpilzsalat ~ Preiselbeerchutney

Hausgebeizter Lachs ~ gepickelter Kürbis ~ Kreuzkümmelcreme

Rehfilet rosa gebraten ~ Marronicreme ~ Zwiebelchutney

Randen ~ Ziegenkäse ~ Honig ~ Thymian

Kaninchenfilet im Speckmantel ~ Bohnensalat ~ Dörripflaume

Kürbiscremesuppe ~ Kürbiskernöl-Espuma ~ Kürbiskerne

«VO STADT UND LAND»

Solothurner Wy-Suppe im Shotglas

Solothurner Rauchforelle auf Pilzen

Selzacher Umgangspastete

Thaler Mostbröckli auf Apfel-Selleriesalat

Kartoffel-Racelettegratin

Käse-Wurstsalat mit Passwang-Mutschli

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterquark und Solothurner Rapsöl



Tafeln & Tagen



«MEDITERRANEUM»

Falafel ~ Hummus ~ Peperonichutney
Carne Cruda ~ Limette ~ Trüffelöl
Bruschetta ~ Tomaten ~ Knoblauch
Marinierter Feta ~ Gurkensalat ~ getrocknete Tomaten
Gebackene Calamari ~ Aioli
Fritata ~ Zucchetti ~ Melanzane
Thonmousse ~ Peperonata ~ Zitrone
Pulpcarpaccio ~ Fenchel ~ Orange
Couscous-Salat ~ Pistazien ~ Datteln
Mediterraner Grillgemüsespiess ~ Halloumi ~ Basilikumpesto
Empanadas ~ saisonale Füllung
Vegetarische Moussaka ~ Kichererbsensalat ~ Minz-Gurkenjoghurt
Spanische Tortilla ~ Avocado ~ Peperoni

«ÖPPIS SÜESSES»

Schokoladenmousse
Weisses Kaffeemousse
Gebrannte Crème Grossmutter Art
Profiteroles mit saisonaler Füllung
Mini-Brownies
Apfelstreuselkuchen
Panna Cotta mit Früchtecoulis





APÉRO-PAUSCHALE **«VO STADT UND LAND»**

pro Person 15,50 | 30 Minuten

Hausgemachte Schinkengipfeli

Saisonale Gemüsequiche

1 dl Spitalwein (Chasselas) oder 2 dl Most vom Bauernhof

APÉRO-PAUSCHALE **«MEDITERRANEUM»**

pro Person 20,50 | 45 Minuten

Bruschetta ~ Tomaten ~ Knoblauch

Falafel ~ Hummus ~ Peperonichutney

Mediterraner Grillgemüsespiess ~ Halloumi ~ Basilikumpesto

Gebackene Calamari ~ Aioli

1.5 dl Le Pendu Cuvée Blanc oder 2 dl hausgemachter Eistee



Tafeln & Tagen



«ÖPPIS CHLISES» ALS BEGLEITUNG ZUM WEIN

Focaccia mit verschiedenen Füllungen	Stück	3.–
Kräuterbaguette	Portion	1.70
Blätterteigschnecken mit saisonaler Füllung	Stück	2.30
Schinkengipfeli	Stück	2.30
Saisonale Canapes nach Angebot	Stück	4.–
Saisonale Gemüsequiche, ca. 8 Portionen	Kuchen	21.50
Flammenkuchen vom Brett, ca. 8 Portionen	Kuchen	31.50
Zopf	Portion	2.30
Speckzopf	Portion	2.80

«GÄGE DURSCHT» OHNE UND MIT ALKOHOL

Mineralwasser	Liter	10.–
Most vom Bauernhof	Liter	13.–
Orangensaft	Liter	13.–
Hausgemachter Eistee oder Limonade	Liter	13.–
Öufi Bier hell	33 cl	5.50





DEKLARATION

Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Kaninchen	Schweiz
Ente	Schweiz
Reh	EU
Forelle	Schweiz
Saibling	Schweiz
Zander	Schweiz
Wolfsbarsch	EU
Lachs	Schottland/Norwegen
Thunfisch	Philippinen
Crevetten	Vietnam
Calamari	Spanien
Pulpo	Italien
Jakobsmuscheln	Japan

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.





WEINKARTE

«Chargé pour Soleure»

Vom 17. bis ins 19. Jahrhundert war die Aare eine wichtige Verbindung für den Warentransport vom Welschland nach Solothurn. Auch der Wein aus den Genfersee-Ländereien der Solothurner Patrizier gelangte vornehmlich auf dem Wasserweg in die Ambassadorenstadt. Die Schiffsleute hatten dabei das Recht, unterwegs ihren Durst mit dem Rebensaft aus den mitgeführten Fässern zu stillen. Das bekam nicht allen immer gut – und beim Anlanden in Solothurn waren oft einige sternhagelvoll. Noch heute hört man in der Romandie deshalb den Spruch «Il a chargé pour Soleure», wenn jemand ein Gläschen zu viel getrunken hat.





Liebe Gäste

Die Gastfreundschaft hat im Alten Spital
eine lange Geschichte, die wir pflegen und weiterführen.
Wir freuen uns, wenn wir mit Ihnen zusammen
neue Kapitel schreiben dürfen.

Unsere Weine beziehen wir bei Terravigna AG Utzenstorf
und beim Solothurner Bürgerkeller.

Die Weinkarte ist eine Auswahl
als Empfehlung zu unseren Apéros und Menüs.

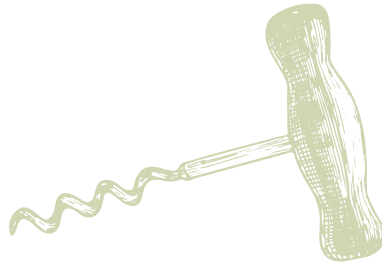
Auf Vorbestellung organisieren wir gerne weitere Weine
aus dem Sortiment unserer Weinlieferanten.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen Aufenthalt
in unserem Haus mit Geschichte(n) und «Santé»!

Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt

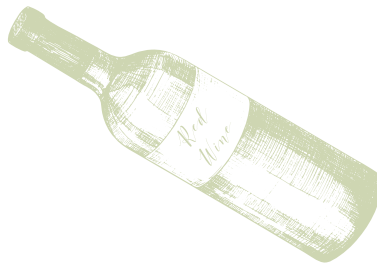


Tafeln & Tagen



WEISSWEIN

Der weisse Spitalwein 2022 / 2023	41.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz	
<i>Chasselas</i>	
Petite Arvine «Les Effeulleuses» Wallis AOC 2022	46.–
Bétrisey Albrecht, Wallis, Schweiz	
<i>Petite Arvine</i>	
Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2023	44.–
Sergio Marchisio, Piemont, Italien	
<i>Arneis</i>	
Poggio Argentato IGT 2022	44.–
Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien	
<i>Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillion</i>	
La Pasajera Verdejo Rueda DO 2022	46.–
Victoria Ordóñez, Rueda, Spanien	
<i>Verdejo</i>	
Le Pendu Cuvée Blanc 2020	42.–
Gipsy Wines, Languedoc, Frankreich	
<i>Chardonnay, Viognier</i>	



ROTWEIN

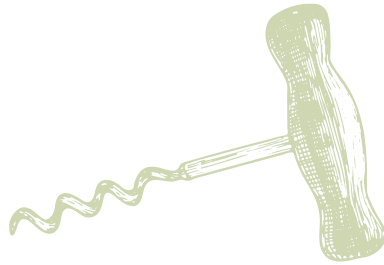
Der rote Spitalwein 2021/2022	46.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz	
<i>Pinot Noir</i>	
Tre Terre Ticino DOC 2021	50.–
Chiodi, Tessin, Schweiz	
<i>Merlot</i>	
Inedito Toscana IGT 2022	45.–
Terre del Marchesato, Toscana, Italien	
<i>Merlot, Syrah</i>	
Barbera d'Alba Superiore «Volupta» DOC 2020	47.–
Bosco Agostino, Piemont, Italien	
<i>Barbera</i>	
SPES Rioja DOC 2015	49.–
Bodegas Loa, Rioja, Spanien	
<i>Tempranillo</i>	
Don Baffo Jumilla DO 2021	43.–
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien	
<i>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</i>	
Terra Magna Reserva Dão 2020	46.–
Terra Magna, Dão, Portugal	
<i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i>	





SCHAUMWEIN

Adoro Prosecco superiore extra dry DOCG Col di Rocca, Veneto, Italien <i>Glera (Prosecco)</i>	43.–
Secco «All you need is love» Emil Bauer, Pfalz, Deutschland <i>Weissburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc</i>	43.–
Moscato d'Asti DOCG Fabio Perrone, Piemont, Italien <i>Moscato</i>	43.–
Von Wiesen alkoholfrei Brombeerblatt und Apfel Griesel & Compagnie, Hessische Bergstrasse, Deutschland <i>Brombeerblatt und Apfel</i>	43.–



FÜR BESONDERE MOMENTE

Tassinaia IGT 2018 Castello del Terriccio, Toscana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	71.–
Barolo «Camilla» DOCG 2019 Bruna Grimaldi, Piemont, Italien <i>Nebbiolo</i>	65.–
Brunello di Montalcino DOCG 2018 Fanti, Toscana, Italien <i>Sangiovese</i>	77.–
Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero DO 2016 Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien <i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	66.–



GUT ZU WISSEN

WIR SIND FÜR SIE DA

Barbara Gnägi und Beat Häni helfen Ihnen gerne
bei der Planung und Organisation des Anlasses.

Telefon 032 626 24 42
bankett@altesspital.ch



Tafeln & Tagen



AUSWAHL MENÜS & GETRÄNKE

Unsere Vorschläge gelten für einheitliche Menüs ab 20 Personen und für Buffets ab 40 Personen. Änderungen einzelner Gänge oder Zutaten können nur für die gesamte Gruppe gemacht werden. Für Vegetarier, Veganer, Kinder und Gäste mit Allergien und Unverträglichkeiten bereiten wir spezielle, auf das Menü abgestimmte Gerichte zu. Bitte bestellen Sie Ihre Auswahl bis spätestens zwei Wochen vor dem Anlass.

TEILNEHMERZAHL

Bitte geben Sie uns die Anzahl der Gäste bis spätestens sieben Tage vor dem Anlass bekannt. Sollte es danach noch Änderungen geben, benötigen wir die definitive Gästezahl drei Tage vor dem Anlass. Diese Anzahl wird am Schluss im Minimum verrechnet.

DETAILBESPRECHUNG

Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig (im Minimum zwei Wochen vor dem Anlass) einen Termin mit uns, damit wir die Anlassedetails besprechen können. Bei einer definitiven Reservation sind drei Stunden Besprechung/Besichtigung inklusive. Sollten zusätzliche Aufwände anfallen, verrechnen wir diese mit CHF 60.– pro Stunde.





RÄUME

Ob Weihnachtsfeier, Firmenjubiläum, Geburtstagsfest oder Hochzeit: der Grosse und der Kleine Saal, die lichtdurchflutete Wandelhalle, der historische Gewölbekeller, die Gaststube und (im Sommer) der Garten an der Aare bieten den perfekten Rahmen für Ihren Anlass. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl des passenden Raumes.

MIETE UND BEREITSTELLUNG

Der Mindestumsatz für Essen und Getränke im Kleinen Saal und im Gewölbekeller beträgt CHF 2200.–, im Grossen Saal CHF 3500.–. Für Apéros stehen die Räume max. drei Stunden, bei Mittag- und Nachtessen max. fünf Stunden zur Verfügung. Falls der Mindestumsatz nicht erreicht wird oder ein Anlass die berechnete Maximalzeit überschreitet, erlauben wir uns, eine anteilmässige Raummiete zu verrechnen.

BESTUHLUNG UND TISCHWÄSCHE

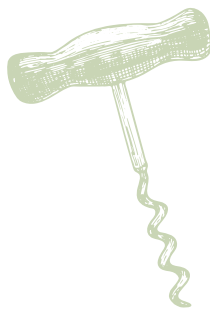
Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die Zusatzkosten werden verrechnet.

DEKORATION

Mit einer farbigen Beleuchtung (CHF 2.50 pro Person) erzielen Sie ein besonders stimmungsvolles Ambiente. Für Ihr Weihnachtsessen dekorieren wir die Tische festlich (CHF 3.- pro Person). Für alle anderen Anlässe organisieren wir gerne passende Dekorationen und Blumen zum Selbstkostenpreis.



Tafeln & Tagen



TECHNIK UND RAHMENPROGRAMM

Folgende Infrastruktur kann in unserem Haus gemietet werden:

Beamer/Leinwand	100.–
Beschallungsanlage (Hintergrundmusik) inkl. 1 Mikrofon	60.–
DJ-Beschallungsanlage	350.–
Stehrednerpult	32.–
Klavier BECHSTEIN B112 (Gewölbekeller)	150.–
Stutzflügel YAMAHA (Kleiner/Grosser Saal)	150.–
Klavierstimmung	250.–

Weitere Technik kann zugemietet werden und wird zusätzlich verrechnet. Wir beraten Sie auch gerne beim Zusammenstellen eines kulturellen Rahmenprogramms. Unsere Stärke liegt bei der Kleinkunst.

HOCHZEIT UND TRAUUNG

Unsere Räume eignen sich nicht nur für Hochzeitsfeiern, sondern auch für eine stimmungsvolle Trauung. Fragen Sie nach unserer speziellen Hochzeitsdokumentation.

ZAPFENGELD

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 27.– pro geöffnete Flasche.



Tafeln & Tagen



VERLÄNGERUNG

Dauert eine Veranstaltung länger als bis 24 Uhr, verrechnen wir für jede angefangene Stunde eine Pauschale von CHF 250.–. Eine Anlassverlängerung ist bis maximal 02.00 Uhr möglich.

PREISE UND VERRECHNUNG

Die Preise sind gültig für das Jahr 2024, Änderungen bleiben vorbehalten. Alle Angaben sind in Schweizerfranken und inkl. Mehrwertsteuer.

Wir erstellen für Ihren Anlass eine Gesamtrechnung. Diese kann bar oder mit Karte oder per Rechnung innert 30 Tagen bezahlt werden. Wir behalten uns vor, nach der definitiven Reservation eine Anzahlung zu verlangen. Ein Einzelinkasso am Anlass ist nicht möglich.

RESERVATION UND ANNULLATION

Ihre Reservation ist definitiv, sobald Sie von uns eine Reservationsbestätigung erhalten haben. Wird ein Anlass nach der definitiven Reservation abgesagt, gelten folgende Annullationskosten:

Bis 60 Tage vor dem Anlass	20%	der Miete des reservierten Raumes
59–30 Tage vor dem Anlass	20%	des Gesamtpreises
29–15 Tage vor dem Anlass	50%	des Gesamtpreises
14–7 Tage vor dem Anlass	80%	des Gesamtpreises
weniger als 7 Tage	100%	des Gesamtpreises

Als Gesamtpreis gilt die vereinbarte Leistung multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde noch kein Menü festgelegt, wird dieses mit CHF 50.– pro Person verrechnet.

