



VORSCHLÄGE FÜR MENÜS

«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



MENÜ «GAETANO»

3 Gänge | 48.–

Minestrone

Saltimbocca vom Landschwein,
Farfalle mit Pecorinosauce und Ratatouille

Zitronentarte mit Heidelbeerkompott

***Gaetano Matteo Pisoni** (* 1713 in Ascona; † 1782 in Locarno)
war ein Schweizer Architekt. 1763 kam er mit seinem Neffen Paolo Antonio Pisoni
nach Solothurn, wo er die Projektierung der St. Ursenkathedrale übernahm.
Er verliess Solothurn 1770 und kehrte nach Ascona zurück.*

MENÜ «PAOLO»

3 Gänge | 50.50

Gemischter Salat

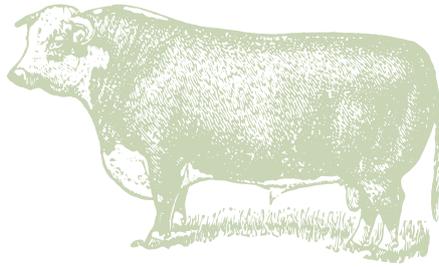
Gebratene Pouletbrust, Parmesanrisotto,
Mandelbrokkoli und getrocknete Tomaten

Panna Cotta mit Früchtecoulis

***Paolo Antonio Pisoni** (* 1738 in Ascona; † 1804 in Solothurn)
war ein Schweizer Architekt. Als Schüler seines Onkels Gaetano Matteo Pisoni
half er diesem 1763 bis 1770 beim Bau der Solothurner St. Ursenkathedrale.
1790 erbaute er im Auftrag der Stadt das Alte Spital.*



Tafeln & Tagen



MENÜ «WENGI»

3 Gänge | 51.–

Solothurner Wy-Suppe

Suure Mocke (Rind) mit Kartoffelstock und Gemüsestäbchen

Solothurner Torte

***Niklaus von Wengi der Jüngere** (* um 1485 in Solothurn; † 1549 ebenda)
war ein Solothurner Politiker. Bekannt wurde Wengi als «Held der
solothurnischen Reformation», der als katholischer Schultheiss durch
beherztes Eingreifen einen Religionskrieg im Kanton Solothurn verhinderte.*

MENÜ «GRESSLY»

3 Gänge | 72.50

Gebeizte Tranche vom Lachs,
Meerrettich Creme Fraiche und Gurke

Solothurner Kalbsgeschnetzeltes, Rösti und buntes Gemüse

Vanillecreme mit Waldbeerragout und Mandelstreusel

***Amanz Gressly** (* 1814 in Bärschwil; † 1865 in Bern)
war ein solothurnischer Naturforscher, Geologe und Paläontologe.
Er unternahm weite Reisen, u.a. 1859 an den Golfe du Lion,
um dort Meerestiere zu studieren und 1861 zum Nordkap und nach Island.*



Tafeln & Tagen



MENÜ «TRÖNDLE»

3 Gänge | 59.–

Mascarpone-Topinamburterrine
im Gemüsemantel mit Blattsalat

Ossobuco (Kalb) mit Cremolata,
Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse

Süssmostcrème

***Amanda Tröndle-Engel** (* 1861 in Ligerz; † 1956 in Solothurn)
war eine Schweizer Malerin und Kunstvermittlerin. Sie führte zusammen mit ihrem Mann
Oskar Tröndle in Solothurn eine eigene Malschule. Durch ihre pädagogische
und publizistische Tätigkeit wurde sie zu einer Pionierin des modernen Zeichenunterrichts.*

MENÜ «KOTTMANN»

3 Gänge | 61.–

Wurzelgemüsesalat mit Mango und Ingwer, Sauerrahmsauce

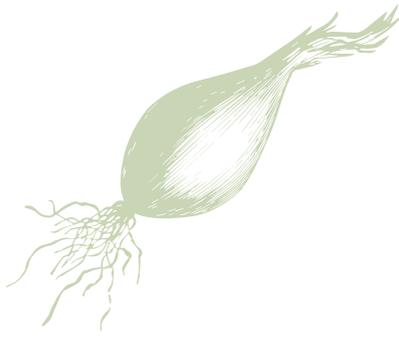
Rosa gebratener Flat Iron (Rind), Voronoffsauce,
Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Blütenhonigmousse mit saisonalen Früchten

***Johann Baptist Karl Kottmann** (* 1767 in Schongau; † 1851 in Solothurn)
war ab 1808 «Kantonsphysicus» sowie Solothurner Stadt- und Spitalarzt.
Er war Mitbegründer der Ökonomisch-gemeinnützigen Gesellschaft in Solothurn
und Initiator des Baus des Kurhauses auf dem Weissenstein.*



Tafeln & Tagen



MENÜ «ZELTNER»

4 Gänge | 86.–

Tatar vom Thaler Kalb
mit Rotweinschalottenchutney
und Sauerrahm

Saisonale Cremesuppe
mit geräucherter Forelle

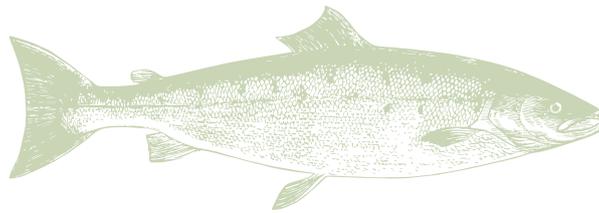
Rosa gebratenes Schweinefilet
an Waldpilzrahmsauce
mit Eierspätzli und Prinzess-Bohnen

Crème Brûlée
mit saisonalen Früchten

***Adam Zeltner** (* 1605 in Niederbuchsiten; † 1653 in Zofingen)
war ein solothurnischer Politiker und Bauernführer. Er war Untervogt
im Oberen Amt Bechburg. Als Wortführer der Aufständischen im Bauernkrieg
wählte ihn die Bauernversammlung 1653 in Olten zum Landeshauptmann.*



Tafeln & Tagen



MENÜ «HUGI»

5 Gänge | 99.–

Variation vom Thunfisch
mit Avocado und Peperoni

Klare Tomatensuppe mit Majoran

Gebratene Jakobsmuschel,
Zitronenrisotto
mit Pinienkernen, Rucola
und Dattarinotomaten

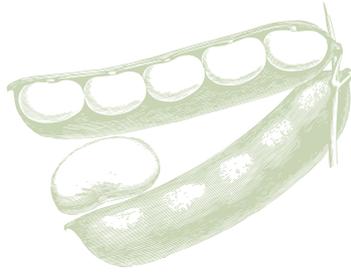
Duo vom Schweizer Rind
(Rindsmedaillon mit Kräuterbutter, geschmorte Schulterstreifen)
Kartoffelstock, Ofentomaten und bunte Rüeblli

Saisonale Dessertvariation

Franz Joseph Hugi (* 1791 in Grenchen; † 1855 in Solothurn)
war ein solothurnischer Geologe und Alpenforscher. 1835 bereiste er
für naturwissenschaftliche Zwecke einen Teil von Nordafrika, Sizilien und Italien,
wo er das Meeresleuchten und die Bewegungen des Meers beobachtete.



Tafeln & Tagen



BUFFET

«AUS DER REGION»

Ab 40 Personen / pro Person 90.–

Zum Voraus

Solothurner Räucherforelle mit Meerrettichmousse ~
Randensalat mit Himbeeressig, Sonnenblumenkernen
und Solothurner Rapsöl ~ Solothurner Wy-Suppe mit Croutons ~
Selzacher Umgangspastete ~ saisonale Blatt- und
Rohkostsalate mit zweierlei Saucen, Speck, gehacktem Ei
und Kernen

Als Hauptgang

Suure Mocke ~ Gäuer Eintopf aus geräuchertem Fleisch,
Kartoffeln und Bohnen ~ Solothurner Kalbsgeschnetzeltes mit
Eierspätzli ~ Zanderknusperli im Bierteig mit Tatarsauce ~
Gemüse-Pilzragout (vegetarisch) ~ saisonale Gemüseplatte

Zum Dessert

Solothurner Torte ~ «Brönnti Crème» Grossmutter Art ~
Süssmostcrème ~saisonale Früchte ~ Glace ~
drei Sorten Käse aus der Region mit Beilagen



Tafeln & Tagen



BUFFET

«MEDITERRANEUM»

Ab 40 Personen / pro Person 85.-

Zum Voraus

Vitello Tonnato mit Kapern ~ Saisonaler Gemüsesalat
mit Mozzarella ~ marinierte Garnelen mit Couscous-Salat ~
Parmaschinken ~ Grillgemüse mit Pinienkernen ~
Tomatenfocaccia ~ marinierter Feta
mit Auberginencaponata ~ Falafel auf Hummus ~
Manchego Käsewürfel ~ schwarze Oliven ~ getrocknete Tomaten

Als Hauptgang

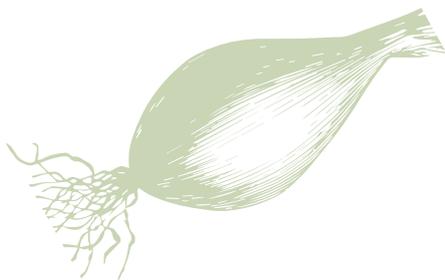
Brasato (Rinderschmorbraten) mit cremiger Polenta ~
gebratener Branzino mit Zitrone und Thymian ~
Pouletbrust mit Aprikose, Rosmarin und Pancetta ~
gefüllte Zuchetti (vegetarisch) ~
saisonale Gemüseplatte ~ Safranrisotto

Zum Dessert

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Creme Catalan ~
Baklava mit Nüssen und Honig ~ Zitronentarte ~
Glace ~ saisonale Früchte



Tafeln & Tagen



DESSERTBUFFETS

«KRUMMTURM»

Ab 20 Personen / pro Person 24.-

Panna Cotta mit Früchtecoulis ~ Schoggimousse ~
Creme Brulée ~ Vanillecreme mit Waldbeerragout und Mandeln ~
saisonale Früchte ~ Brownie mit Rahm ~
zwei verschiedene regionale Käsesorten mit Beilage

*Der **Krummturm** ist ein mittelalterlicher Wehrturm
auf der Schanze neben dem Alten Spital. Er ist 24 Meter hoch.*

«SANKT URSEN»

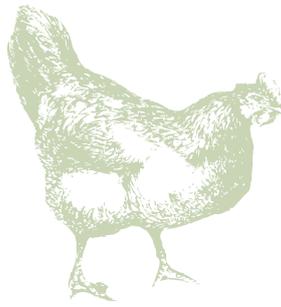
Ab 20 Personen / pro Person 29,50

Solothurner Torte ~ Tiramisu ~ Zitronentarte ~
Glace ~ saisonale Früchte ~ saisonale Wähen ~
zweierlei Schoggimousse ~ Biskuit-Roulade
gefüllt mit Früchtejoghurtmousse ~ verschiedene Muffins ~
Crema Catalan mit Zimt und Orange

*Die **Sankt-Ursen-Kathedrale** ist eines der Solothurner Wahrzeichen.
Der Zwiebelturm mit Aussichtsplattform ist 66 Meter hoch.*



Tafeln & Tagen



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.



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.

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

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

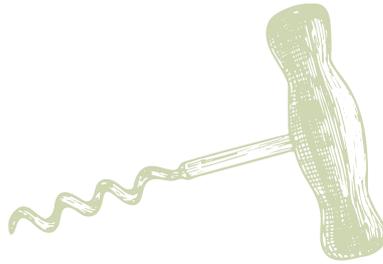
Auf Vorbestellung organisieren wir gerne weitere Weine
aus dem Sortiment unserer Weinlieferanten.

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

Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt

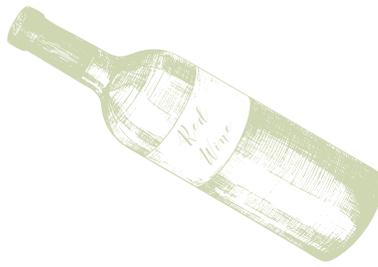


Tafeln & Tagen



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

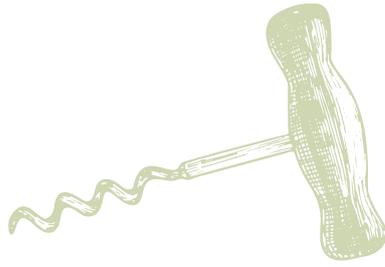
Der rote Spitalwein 2021/2022	46.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz	
<i>Pinot Noir</i>	
Tre Terre Ticino DOC 2021	50.–
Chiodi, Tessin, Schweiz	
<i>Merlot</i>	
Inedito Toscana IGT 2022	45.–
Terre del Marchesato, Toscana, Italien	
<i>Merlot, Syrah</i>	
Barbera d'Alba Superiore «Volupta» DOC 2020	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	71.–
Castello del Terriccio, Toscana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	
Barolo «Camilla» DOCG 2019	65.–
Bruna Grimaldi, Piemont, Italien <i>Nebbiolo</i>	
Brunello di Montalcino DOCG 2018	77.–
Fanti, Toscana, Italien <i>Sangiovese</i>	
Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero DO 2016	66.–
Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien <i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	



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.



Tafeln & Tagen



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

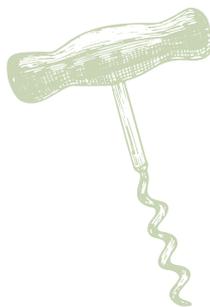
Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die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

