



# 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.

---

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

---

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



Tafeln & Tagen



## **MENÜ «GAETANO»**

3 Gänge | 48.–

Tomatensuppe mit Frischkäse-Praline

\*\*\*

Bistecca di maiale (Schweinesteak), Tomaten-Salsa,  
Bulgur, saisonales Gemüse

✓ Auberginen-Piccata, Bulgur, saisonales Gemüse

\*\*\*

Tiramisu

---

**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 | 51.–

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Gebratene Pouletbrust mit Frischkäse gefüllt,  
Parmesan-Risotto, saisonales Gemüse

✓ Weisswein-Risotto mit gebratenen Saisonpilzen,  
gebackenem Lauch und Belperknolle

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtsauce

---

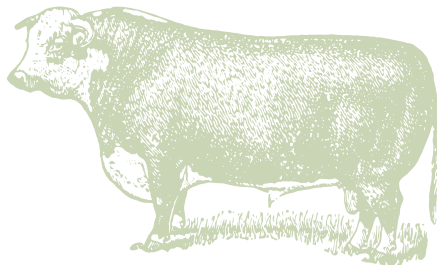
**Paolo Antonio Pisoni** (\* 1738 in Ascona; † 1804 in Solothurn)

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

✓ Nussbraten mit Tomaten-Gemüsesauce, Kartoffelstock

\*\*\*

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

Fischtatar und geräucherter Lachs, Dill-Senf-Crème,  
Kapern mit Focaccia

\*\*\*

Solothurner Kalbsgeschnetzeltes, Kartoffelgratin und  
saisonales Gemüse

✓ Sojageschnetzeltes an Champignonsauce, Kartoffelgratin und  
saisonales Gemüse

\*\*\*

Vanillecreme mit Waldbeerenragout 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.–

Farbige Linsensuppe mit Tomaten

\*\*\*

Rindsschmorbraten mit Gremolata, Polenta und Saison-Gemüse

✓ Tortellacci (Teigtaschen mit saisonaler Füllung),  
Spinat und geschmorte Tomaten, Parmesan-Schaum

\*\*\*

Süssmostcrème mit Crumble

.....  
*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 | 62.–

Wurzelgemüsesalat mit Mango und Ingwer, Sauerrahmsauce

\*\*\*

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

✓ Gefüllte Aubergine mit Soja-Hack und Feta, 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.–

Carne Cruda (Piemontesisches Tatar),  
hausgemachte Pickles, Trüffelöl, Parmesanspäne

\*\*\*

Fisch-Safran-Suppe mit Zanderwürfel

\*\*\*

Rosa gebratenes Schweinsfilet an Cognac-Sauce,  
Gnocchi und Saison-Gemüse

✓ Gemüsestrudel auf Tomatenlinsen, saisonales Gemüse

\*\*\*

Crème Brûlée mit 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.–

Marinierter Wildkräuter-Salat im Körbchen,  
Thunfisch, Sesam, Ingwer

\*\*\*


Süsskartoffelsuppe, Parmesan-Muffins

\*\*\*

Gebatener Zander,  
Weissweinschaum,  
Safran-Risotto-Galette,  
frischer Spinat

\*\*\*

Duo vom Schweizer Rind  
(Entrecôte Double, geschmorte Rinderbacken),  
Kartoffelstock und saisonales Gemüse

 Kichererbsen-Curry, Jasmin-Reis und saisonales Gemüse

\*\*\*

Saisonale Dessert-Variation

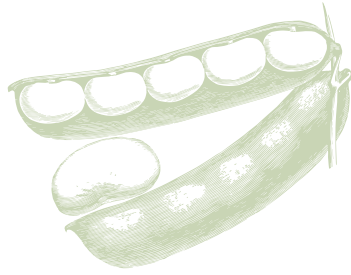
---

***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 (Rind) ~ Solothurner Kalbsgeschnetzeltes ~  
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartar-Sauce ~  
Pilz-Gemüse-Ragout (vegetarisch) ~ Eierspätzli ~  
Kartoffelstock ~ saisonale Gemüseplatte

#### ***Zum Dessert***

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



Tafeln & Tagen



## **BUFFET**

### **«MEDITERRANEUM»**

---

*Ab 40 Personen / pro Person 85.-*

#### ***Zum Voraus***

Vitello Tonnato mit Kapern ~ saisonaler Gemüsesalat ~  
marinierter Mozzarella ~ Parmaschinken ~  
Grillgemüse mit Pinienkernen ~ Focaccia mit Rosmarin ~  
marinierter Feta ~ Auberginen-Caponata ~ Falafel ~ Hummus ~  
Parmesanwürfel ~ getrocknete Tomaten

#### ***Als Hauptgang***

Brasato (Rinderschmorbraten) ~  
gebratener Branzino (Wolfsbarsch) mit Zitrone und Thymian ~  
Pouletbrust gefüllt mit Frischkäse und Pancetta ~  
gefüllte Zucchini (vegetarisch) ~ cremige Polenta ~ Safran-Risotto ~  
saisonale Gemüseplatte

#### ***Zum Dessert***

Tiramisu ~ Panna Cotta ~ Crema Catalan ~  
Schokoladen-Mousse mit rosa Pfeffer ~ Zitronen-Tarte ~  
Glacé ~ 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 31.–*

Solothurner Torte ~ Tiramisu ~ Zitronen-Tarte ~ Glace ~  
saisonale Früchte ~ saisonale Wähen ~ zweierlei Schoggi-Mousse ~  
Biskuit-Roulade gefüllt mit Früchtejoghurt-Mousse ~  
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
Reh	EU
Forelle	Schweiz
Zander	Estland
Wolfsbarsch	EU
Lachs	Schottland/Norwegen
Thunfisch	Thailand
Crevetten	Vietnam

Brot und Zopf stammen aus unserer Hausbäckerei  
Steiner Backtradition Solothurn.

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



Tafeln & Tagen



# 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.

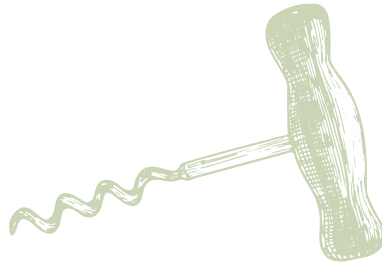
---

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

**Alle Preisangaben in Schweizerfranken inkl. MwSt**



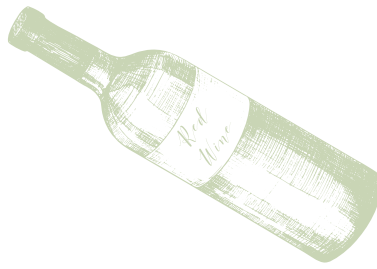
Tafeln & Tagen



## **WEISSWEIN**

<b>Der weisse Spitalwein 2023/2025</b>	41.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz <i>Chasselas</i>	
<b>Sauvignon blanc AOC Bielersee 2024</b>	45.–
Domaine de Soleure, Bielersee, Schweiz <i>Sauvignon Blanc</i>	
<b>Petite Arvine «Les Effeulleuses» Wallis AOC 2024</b>	47.–
Bétrisey Albrecht, Wallis, Schweiz <i>Petite Arvine</i>	
<b>Roero Arneis «Costa delle Rose» DOCG 2024</b>	44.–
Tenuta CA'DU RUSS Di Marchisio, Piemont, Italien <i>Arneis</i>	
<b>Poggio Argentato IGT 2024</b>	44.–
Fattoria Le Pupille, Toscana, Italien <i>Sauvignon Blanc, Traminer, Petit Manseng, Semillion</i>	
<b>El Gordo del Circo Rueda DO 2024</b>	47.–
Casa Rojo, Rueda, Spanien <i>Verdejo</i>	
<b>Cuvée Chaberts Blanc AOP 2021</b>	42.–
Château des Chaberts, Provence, Frankreich <i>Rolle, Semillon</i>	





## ROTWEIN

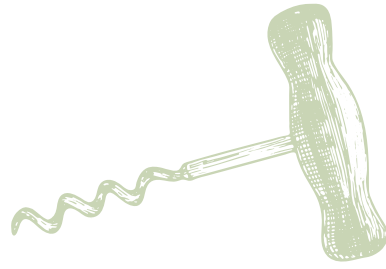
<b>Pinot noir 2023</b>	46.–
Domaine de Soleure, Neuenburg, Schweiz <i>Pinot Noir</i>	
<b>Malbec-Merlot AOC Bielersee 2021</b>	62.–
Domaine de Soleure, Bielersee, Schweiz <i>Malbec, Merlot</i>	
<b>Tre Terre Merlot del Ticino DOC 2023</b>	52.–
Chiodi, Tessin, Schweiz <i>Merlot</i>	
<b>Inedito Toscana IGT 2022</b>	45.–
Terre del Marchesato, Toscana, Italien <i>Merlot, Syrah</i>	
<b>Barbera d'Alba Superiore «Volupta» DOC 2021</b>	49.–
Bosco Agostino, Piemont, Italien <i>Barbera</i>	
<b>SPES Rioja DOC 2018</b>	49.–
Bodegas Loa, Rioja, Spanien <i>Tempranillo</i>	
<b>Don Baffo Jumilla DO 2022</b>	43.–
Ego Bodegas, Jumilla, Spanien <i>Monastrell, Syrah, Petit Verdot</i>	
<b>Terra Magna Reserva Dão 2021</b>	46.–
Terra Magna, Dão, Portugal <i>Alfrocheiro, Jaen, Tinta Roriz, Touriga Nacional</i>	





## **SCHAUMWEIN**

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



## **FÜR BESONDERE MOMENTE**

---

<b>Tassinaia IGT 2018</b> Castello del Terriccio, Toscana, Italien <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot</i>	73.–
<b>Barolo «Camilla» DOCG 2020</b> Bruna Grimaldi, Piemont, Italien <i>Nebbiolo</i>	65.–
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2019</b> Fanti, Toscana, Italien <i>Sangiovese</i>	81.–
<b>Alexander vs. The Ham Factory RESERVA Ribera del Duero DO 2021</b> Casa Rojo, Ribera del Duero, Spanien <i>Tinto Fino (Tempranillo)</i>	72.–



# **GUT ZU WISSEN**

## **WIR SIND FÜR SIE DA**

Wir helfen Ihnen gerne bei der Planung  
und Organisation des Anlasses.

Telefon 032 626 24 42  
[bankett@altesspital.ch](mailto: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 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 Anlassdetails 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**

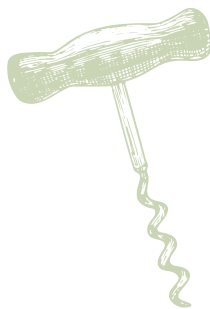
Wir stellen Ihnen rechteckige Tische und runde Stehbartische zur Verfügung. Gerne machen wir einen Vorschlag für eine passende Anordnung und die Bestuhlung. Wir decken mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten. Auf Wunsch können wir runde Tische, Stuhlhussen und andere Tischwäsche zumieten. Die 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 Mikrophon	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 2025, 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.

