

# Seminar

## Seminar Getränke

Mineralwasser «mit & ohne»  
wird im Raum bereitgestellt  
Tagespauschale pro Person 6.00 CHF

## Kaffeepausen

Warm-up Kaffee:  
Vollautomaten Kaffeemaschine mit Teestation -  
Butter-Gipfeli  
Pauschale pro Person 5.00 CHF

«Znüni» Kaffeepause:  
Vollautomaten Kaffeemaschine mit Teestation -  
verschiedene Gipfeli - Fruchtsäfte - Fruchtkorb  
Pauschale pro Person 8.50 CHF

«Zvieri» Pause:  
Vollautomaten Kaffeemaschine mit Teestation -  
Fruchtsäfte – Süssgebäck - geschnittene Früchte  
Pauschale pro Person 11.00 CHF

Kleine Dessertauswahl im Glas  
Pauschale pro Person 3.50 CHF



# Seminar Lunch

Stellen sie sich ihr 3-Gang Mittagmenü selbst zusammen für  
35.00 CHF  
inkl. Softgetränke und Kaffee

## Vorspeisen

Grüner saisonaler Blattsalat mit Croûtons und Pinienkernen an Hausdressing

Nüssli-Salat mit Ei und Speck an Hausdressing

Caesar-Salat mit Eisbergsalat, Parmesan und Croûtons  
an Caesar-Dressing

Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum und Rahm

Tomaten-Mozzarella Salat mit frischem Basilikum

Kreativ-Salat mit sautierten Pilzen

## Hauptgänge

Pouletbrust im Speckmantel gebraten an Steinpilz-Rahmsauce  
mit Kroketten und Gemüse

Poulet Geschnetzeltes „Riz Casimir“ an Currysauce  
mit Reis und Früchte-Garnitur

Duett vom Schweins- und Kalbsbraten an Rotweinjus  
mit Kartoffelstock und Gemüse



Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Raclettekäse  
dazu Pommes frites und Gemüse

Schweins-Piccata alla milanese auf leicht scharfen Tomatenspaghetti garniert  
mit Schinken und Pilzen

Schweinsfilet-Medaillons an Calvados-Rahmsauce  
mit Nudeln und Gemüse

Rumpsteak an Sauce Café de Paris mit Country Cuts und Gemüse

Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ an Paprikarahmsauce mit Nudeln

Kalbsrahmgulasch mit Pilzen und frischem Salbei mit Spätzli

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce mit Rösti

Spaghetti Plausch mit 4 Saucen: Antonio, Bolognese, Carbonara  
und Pesto

## **Dessert**

Gebrannte Crème „Grossmutter Art“ mit Rahm

Caramelköpfler mit frischen Früchten und Rahm

Hausgemachtes Panna Cotta mit heissen Beeren

Schoko-Brownie mit Vanilleglace und Rahm

Hausgemachtes Tiramisu mit Früchte-Garnitur

Mousse Teller „Night an Day“

# Business Lunch

Stellen sie sich ihr 3-Gang Mittagsmenü  
selbst zusammen für 36.00 CHF  
exkl. Softgetränke und Kaffee

## **Vorspeisen**

Nüssli Salat an Senfsauce mit Speck und Steinpilzen

Melone mit Parmaschinken und Oliven

Büffel-Mozzarella mit Cherry-Tomaten und frischem Basilikum

Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

Gemischter Salat mit Knoblauchbrot

Trio Bruschetta

Solothurner Wysüpli

Thunfisch-Tatar mit Avocado auf Brioche Toast

Trio Pasta

## **Hauptgänge**

Schweinefilet-Medaillons an Calvados-Rahmsauce  
mit Nudeln und Gemüse

Rinds-Entrecôte an Sauce Café de Paris  
mit Pommes frites und Marktgemüse



Duett vom Rinds-Entrecôte und Straussen-Steak an Pfeffersauce  
mit Country Cuts und Gemüse

Rinds Stroganoff an Paprika-Rahmsauce mit Nudeln

Kalbs Ossobuco mit Parmesan-Risotto

Glasierter Kalbsbraten an Barolojus  
mit Kartoffelstock und Karottenpüree

Kalbs Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Raclettekäse  
dazu Gemüse und Pommes frites

Kalbschnitzel „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und Salbei  
an Rotweinsauce dazu Safran-Risotto

Zanderfilet an Zitronen-Safransauce  
mit Parmesan-Risotto und Spinat

## **Desserts**

Gemischter Dessertteller „Rössli“

Hausgemachtes Toblerone-Mousse

Schokoladen Brownie mit Vanilleglace und Rahm

Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm

Sorbet-Teller garniert mit frischen Früchten

## After Work Apéro

Apéro - Canapés (Preis pro Person)	12.00	CHF
Apéro - Steh-Buffer (Preis pro Person)	23.00	CHF
Apéro riche (Preis pro Person)	28.00	CHF

### **Apéro - Getränke Auswahl**

Mineralwasser «mit & ohne»	100 cl	8.50	CHF
Frischgepresster Orangensaft	100 cl	12.50	CHF
Weisswein Pinot Grigio	75 cl	38.50	CHF
Prosecco	75 cl	49.00	CHF
Bier	33 cl	4.00	CHF
Aperol	100 cl	35.00	CHF