

PREISLISTE

Alle Preise inkl. MWST

EVENTRÄUMLICHKEITEN

	HALBTAGESTARIF (bis 4h)		GANZTAGESTARIF (ab 4h)	
Eventhalle	CHF	900.00	CHF	1400.00
Eventhalle "Route 66"	CHF	700.00	CHF	1100.00
Auditorium	CHF	600.00	CHF	900.00
Academy 1. OG	CHF	350.00	CHF	500.00
Academy 2. OG	CHF	350.00	CHF	500.00
Terrassen			CHF	350.00

MUSEUM, FÜHRUNGEN & WORKSHOPS

Museumseintritt Erwachsene	CHF	32.00
Museumseintritt Erwachsene Gruppentarif (ab 10 Personen)	CHF	25.00
Museumseintritt Studierende & Lernende	CHF	22.00
Museumseintritt Studierende & Lernende Gruppentarif (ab 10 Personen)	CHF	15.00
Museumseintritt Kinder (6-16 Jahre)	CHF	15.00
Führungen (exkl. Museumseintritt)	CHF	ab 195.00
Filmfahrzeuge als Event-Dekoration	CHF	250.00
Teambuilding-Workshops (Siebdruck, Roböterli, Bluetoothbox, etc)	CHF	auf Anfrage

TECHNIK, TON & PROJEKTION

Tonanlage Eventhalle (pauschal)	CHF	300.00
Stimmungslicht Eventhalle (pauschal)	CHF	200.00
Funkmikrofon	CHF	90.00
Headset-Mikrofon	CHF	105.00
LED-Wand	CHF	250.00
LED-Screen (mobil)	CHF	150.00
Laptop Windows	CHF	40.00
Streaming & Videoaufnahme (Audio & Video Operator notwendig)		Auf Anfrage

PERSONAL

Techniker Ton & Licht / Std.	CHF	120.00
Parkdienst / Std.	CHF	65.00
Audio & Video Operator / Std.	CHF	150.00
Garderobenbedienung / Std.	CHF	45.00
Administrationsaufwand	CHF	150.00
Reinigungsaufwand pauschal	CHF	260.00
Konfettireinigung pauschal	CHF	500.00
Auf- & Abbau Raumlayout / Std	CHF	75.00

VERPFLEGUNG

Apéros	CHF	6.00 - 58.00
Buffets	CHF	45.00 - 76.50
Mittagsmenüs	CHF	26.50
Spezialmenüs		nach Auswahl
Seminarverpflegung	CHF	ab 7.50
Kaffeepauschale	CHF	9.00
Servicezuschlag	CHF	15%
Zapfengeld (pro Flasche)	CHF	27.00
Tischgedeck Premium (Papier) p.P.	CHF	5.00
Tischgedeck DeLuxe (Stoff Servietten & Tischtuch) p.P.	CHF	10.00

EVENTHALLE

Unsere Eventhalle vereint eine grosszügige Bühne und einen vielseitigen Saal, ideal für unterschiedlichste Anlässe. Das hochmoderne Hi-Performance-Audiosystem und das beeindruckende Lichtmanagement sorgen für eine unvergessliche Atmosphäre und setzen Ihr Event perfekt in Szene.

Ideal für: Seminare, Bankette, Generalversammlungen, Konzerte, Flohmärkte und vieles mehr.

Maximale Anzahl Gäste: 500

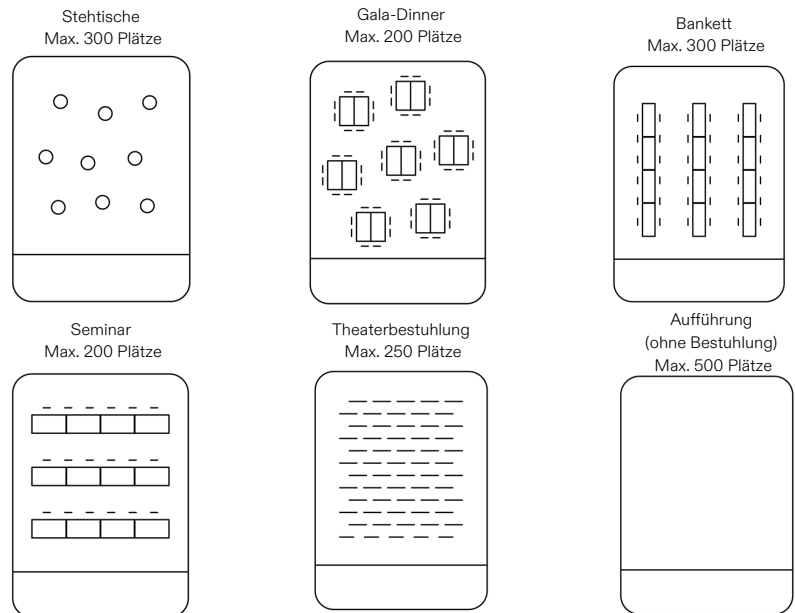
Fläche: 615 m²

bis 4h: CHF 900.-

ab 4h: CHF 1'400.-

Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN



Technik Eventhalle:

TON

Kraftvolle Lautsprecher

- 6x 18" Subwoofer (800 W, 20–500 Hz) für druckvolle Bässe
- 4x 15" Tops (600 W, 50–20.000 Hz) für klare Mitten und Höhen
- 2x 12" aktive Tops (250 W, 100–20.000 Hz) für flexible Beschallung

Präzise Verstärkung & Steuerung

- 2x Thomann 1500 Verstärker (je 2 Subwoofer + 1 Top)
- 2x Thomann 1200 Verstärker (je 1 Subwoofer + 1 Top)
- DSP mit 4-zu-8-Kanal-Splitter, Delay & grafischem EQ für perfekte Klangabstimmung

Maximale Flexibilität

- 6x Sennheiser Funkmikrofone/Headsets für kabellose Präsentationen
- Vielseitige Anschlussmöglichkeiten: Bluetooth, XLR & Kopfhöreranschluss

LICHT

Bühnenlicht

- Ambilight für eine stimmungsvolle Atmosphäre
- 4x ADJ Pro Color Encore Theater Scheinwerfer für gleichmässiges, warmes Bühnenlicht
- 2x Varytec Bull 200 Spots für eindrucksvolle Hintergrundbeleuchtung

Publikumsbeleuchtung & dynamische Showeffekte

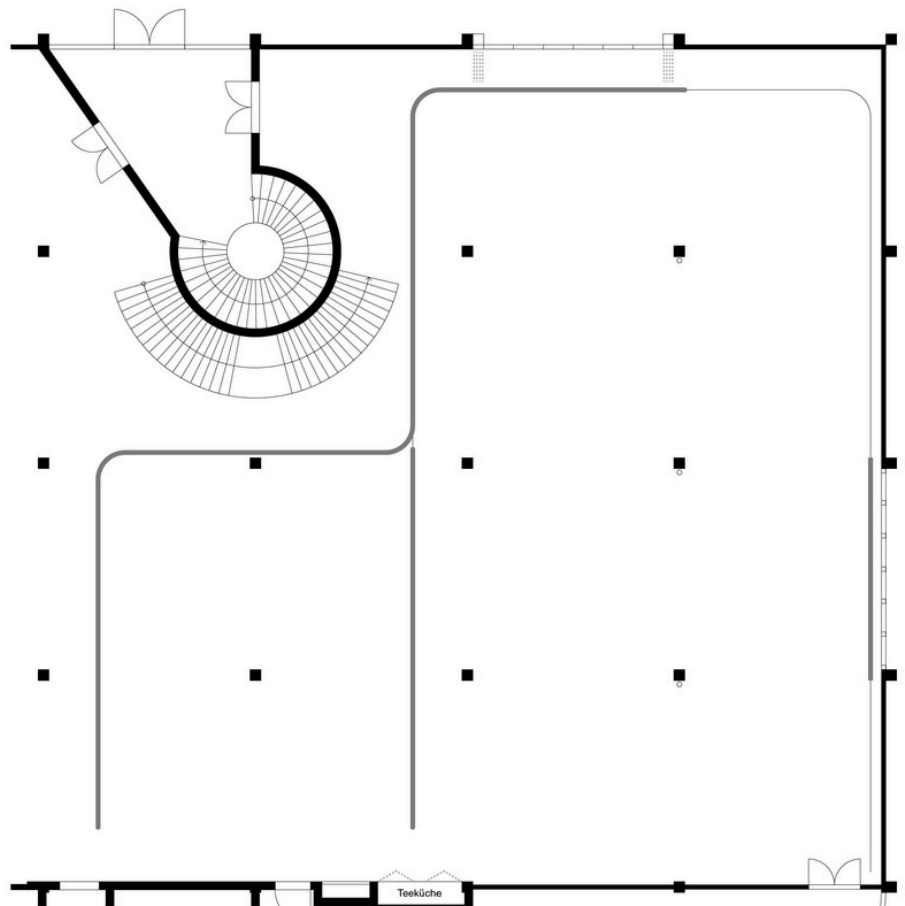
- 4x Varytec 640FX Moving Heads
- 4x Varytec Bull 200IP
- 2x Beam Mini Spots (Moving Heads)
- 3x Beam Bee Eye 7x 40W LED Moving Heads
- Eurolite Discokugel für stimmungsvolle Lichtreflexe

Flexibles Steuerungssystem

Alle Lichtelemente werden über DMX gesteuert und können individuell auf Ihr Event abgestimmt werden.

Von sanfter Ambientbeleuchtung bis hin zu spektakulären Lichteffekten.

Ihr Event – immer im perfekten Licht!





EVENTHALLE "ROUTE 66"

Erleben Sie den einzigartigen Charme der legendären Route 66 – nicht auf der Strasse, sondern in unserer Eventhalle! Im industriellen Loft-Style, mit rauem Charme und authentischem Ambiente, wird jede Veranstaltung zu einer unvergesslichen Reise.

Ideal für: Seminare, Bankette, Generalversammlungen, Konzerte, Tanzveranstaltungen, Flohmärkte und vieles mehr.

Maximale Anzahl Gäste: 200

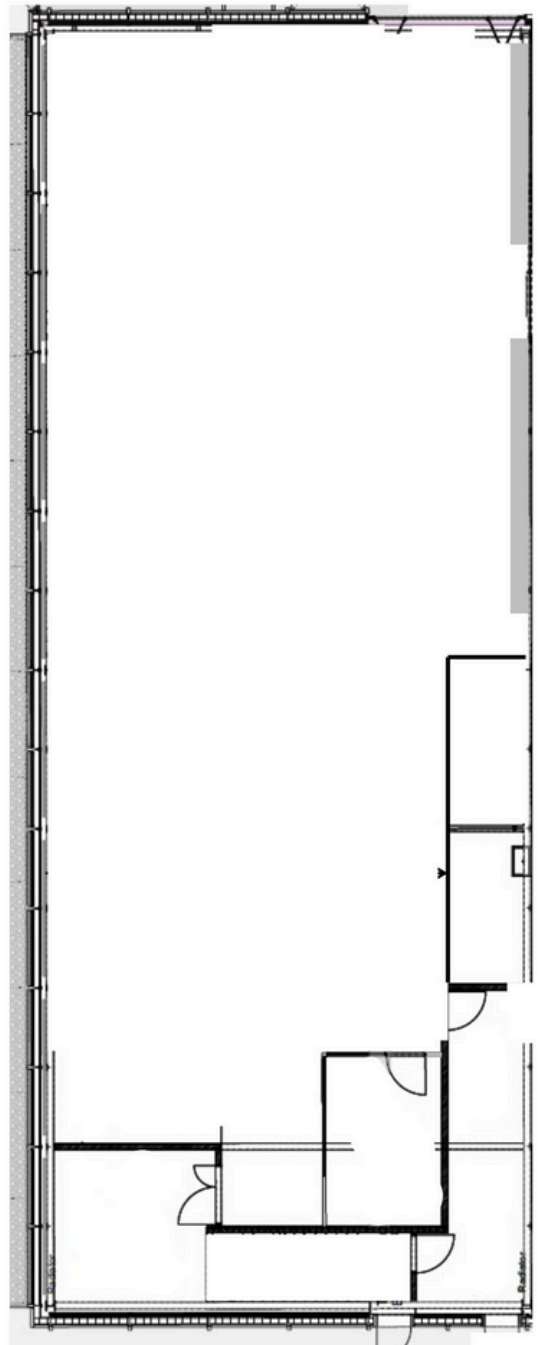
Fläche: 300 m²

bis 4h: CHF 700.-

ab 4h: CHF 1100.-

Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN, Beamer, Leinwand

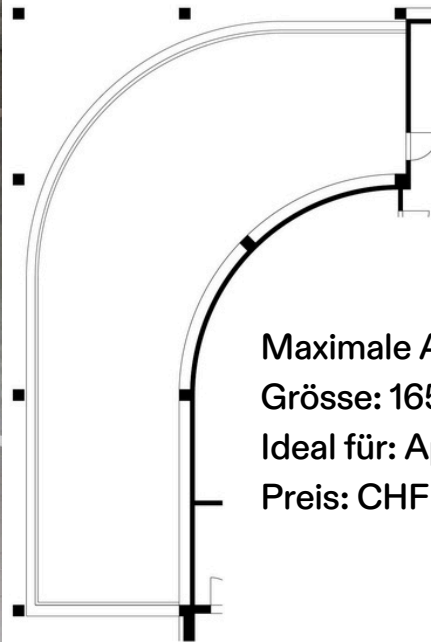


Ihr Anlass an der frischen Luft

Lassen Sie sich von der entspannten Atmosphäre auf unserer Terrasse verzaubern und geniessen Sie erfrischende Drinks und köstliche Häppchen in bester Gesellschaft.

Perfekt für einen gemütlichen Apéro an lauen Abenden.

Terrasse 1.OG

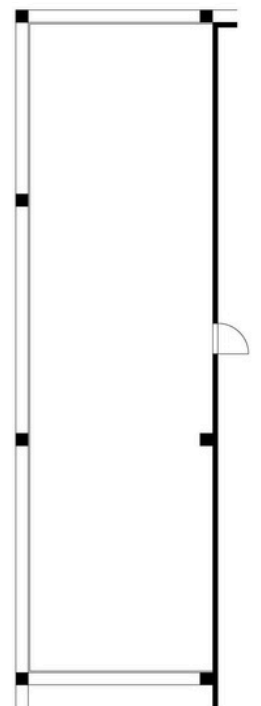


Maximale Anzahl Gäste: 50
Grösse: 165 m²
Ideal für: Apéros
Preis: CHF 350.-

Terrasse 2.OG



Maximale Anzahl Gäste: 50
Grösse: 127 m²
Ideal für: Apéros
Preis: CHF 350.-



SEMINARE, MEETINGS UND TAGUNGEN

AUDITORIUM

Maximale Anzahl Gäste: 50

Fläche: 100 m²

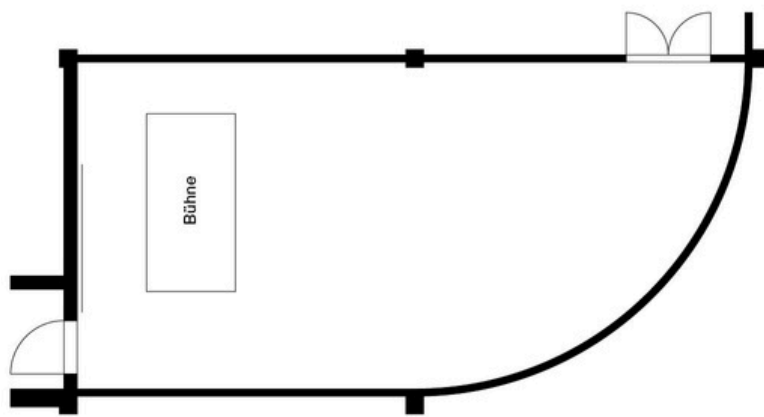
Ideal für: Lesungen, Vorträge, Präsentationen, und vieles mehr

bis 4h: CHF 600.-

ab 4h: CHF 900.-

Im Preis inbegriffen:

Highspeed-WLAN, Bühne versenkbar, Beamer, Leinwand



ACADEMYRÄUME

Maximale Anzahl Gäste: 25

Grösse: 72 m²

Ideal für: Workshops, Meetings, Präsentationen, uvm.

bis 4h: CHF 350

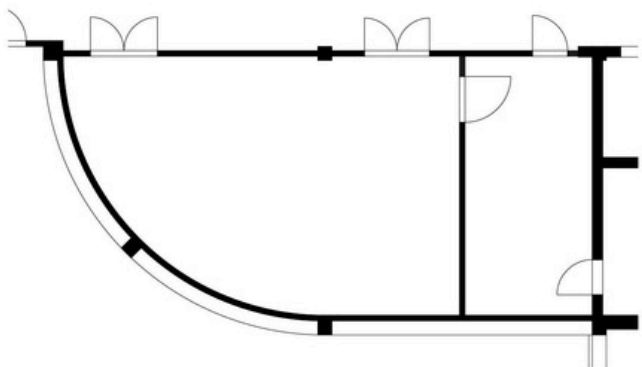
ab 4h: CHF 500

Im Preis inbegriffen:

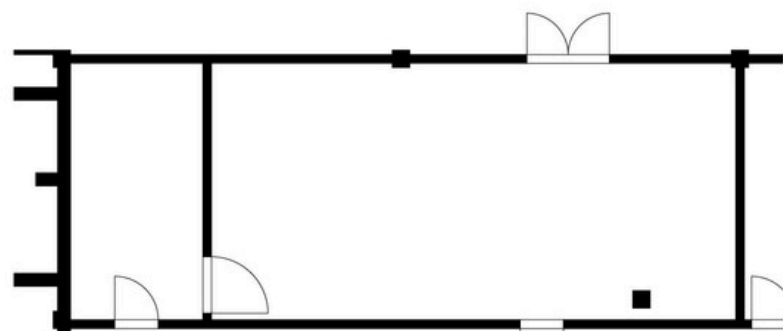
Highspeed-WLAN, Dokumentenkamera/Visualizer, Beamer, Leinwand, Laptop



ACADEMY 1. OG



ACADEMY 2. OG



GENUSSVOLLE EVENTS

Zu jedem Anlass das passende Essen und Trinken – ob Apéro, Dinner oder unsere Enter Specials. Hier unsere Vorschläge für Sie. Damit Ihr Event ein voller Erfolg wird, beraten wir Sie gerne individuell.

Seminar Verpflegung

Sie planen ein Seminar, einen Workshop oder eine Schulung und möchten Ihre Teilnehmer optimal verpflegen? Wir bieten Ihnen dafür eine Vielzahl an Verpflegungsoptionen:

Kaffee Crème und Tee (halber Tag)

CHF 7.50 pro Person

Kaffee Crème und Tee (ganzer Tag)

CHF 11.50 pro Person

Seminar Verpflegung
Mineral mit/ohne Kohlensäure, Kaffee Crème, Tee
Morgens: Gipfeli
Nachmittags: Früchte

CHF 19.00 pro Person

Frühstücksbuffet

Zopf, Gipfeli, Brot, Käseplatte, Joghurt, Butter, Margarine, Honig, Konfi

CHF 22.00 pro Person inkl. ein Heissgetränk

mind. 4 Personen
von 10:00 bis 11:30 Uhr

Brunchbuffet

Brunch à Discretion inkl. Saft, Wasser, Heissgetränke
Zopf, Gipfeli, Brot, Käseplatte, Aufschnitt, Joghurt, Müsli, Butter, Margarine, Rauchlachs, Honig, Konfi
Rösti, gebratener Speck und Schinken, Cipollata, Eierspeisen
Birchermüsli, Fruchtsalat, mini Crepes Nutella

CHF 37.00 pro Person

CHF 19.00 für Kinder

mind. 20 Personen

APÉRO

Von Byte bis Terrabyte – welches Apéro passt zu Ihrem Anlass?

Byte (XS)

Nüssli, Chips, Oliven

CHF 6.00 pro Person exkl. Getränke

Kilobyte (S)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Cracker,
Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse

CHF 12.50 pro Person exkl. Getränke

ab 6 Personen zwischen 10.00 und 17.00 Uhr
ab 17:00 Uhr mind. 20 Personen

Megabyte (M)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot,
Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse,
Trockenfleisch, mediterranes Gemüse

CHF 20.00 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

Gigabyte (L)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot, Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten,
Käse, Trockenfleisch, Canapés, saisonale Suppe, mediterranes Gemüse,
Schinkengipfel, Risotto, Gemüsedip

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake

CHF 38 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

Terrabyte (XL)

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot, Cracker, Nüssli, Flûtes, Chips, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse, Trockenfleisch,
Canapé, saisonale Suppe, mediterranes Gemüse. Schinkengipfel, Risotto, Flammkuchen, Zwetschgen mit Speck, Belugalinsen,
Fleischbällchen, Currywurst, Gemüsedip

Dessert: Süssmostcreme, Fruchtsalat, Cake

CHF 58.00 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

BUFFETAUSWAHL

Buffet "Enterli"

Nüssli, Chips, Oliven

Vorspeisen Buffet

5 saisonale Salate, Blattsalat, Hausdressing

Hauptgang Buffet

2 Fleischgerichte oder 1 Fleisch- und 1 Fischgericht

(beispielsweise Kalbsbraten, Schweinsbraten, Pouletbrust, Suure Mocken, Hackbraten, Lachssteaks)

2 Beilagen (beispielsweise Spätzli, Risotto, Kartoffelgratin, Polenta)

saisonales Gemüsearrangement

Dessert Buffet

2 Cremen (z.B. Süssmostcreme, Gebrannte Creme, Panna Cotta, Schokoladen Mousse) Fruchtsalat

CHF 45.00 pro Person exkl. Getränke

Mind. 20 Personen

Buffet Enter

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Brot

Vorspeisen Buffet

Saisonale Suppe, Fleischplatte, Linsensalat, Coleslaw Salat, Schinkengipfel, vegetarische Tatarbrote, Sushi, Truten Tonnato, mediterranes Gemüse, Frühlingsrollen mit Süsssauersauce, Gemüsedip

Warmes Buffet

Meetballs mit Currysauce, Risotto, Ravioli, Arancini

Dessert Buffet

Kuchen, Süssmostcrème, Meringues, Schlagrahm, Schoggi-Tartelettes, Käse

CHF 69.00 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen

Buffet Wasseramt

Hausgemachtes Knäckebrot und Zopf, Nüsse, Chips

Vorspeisen Buffet

Saisonale Suppe, Gurken mit Dill und Ei

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat

(z.B. Rüebli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-, Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)

Warmes Buffet

Poulet a l'américaine, Kalbsmedallions mit Morchelsauce, Roastbeef, Tofu-Stroganoff, Risotto, Kartoffelgratin, Spätzle, saisonales Gemüsearrangement

Dessertbuffet

Fruchtsalat, Süssmostcrème, Meringues, Kuchen, Vanilleglace, Schoggi-Tartelettes, Ananas, Schlagrahm, Käseplatte

CHF 76.50 pro Person exkl. Getränke

mind. 20 Personen



SOMMERLICHE GRILLBUFFETS

Buffet Grill

Salatbuffet

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat
(z.B. Rübli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-,
Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)
Hausdressing

Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel-Steaks, Schweinssteak, Grillschnecken,
Feta-Gemüsepackchen, Vegi Grillwurst, Rumpsteak, Kalbsmedaillon

Beilagen

Folienkartoffeln, Maiskolben, Pommes Frites

Dessert

Gegrillte Ananas, saisonales Dessert

CHF 35.00 pro Person exkl. Getränke
mind. 20 Personen

Buffet Grill DeLuxe

Salatbuffet

5 verschiedene saisonale Salate und Blattsalat
(z.B. Rübli-, Tomaten-, Kabis-, Mais-, Gurken-, Peperoni-, Bohnen-,
Sellerie-, Kartoffel-, Reis- und Hörnlisalat)

Grill

Grillbratwurst, Pouletschenkel Steak, Schweinssteak, Grillschnecken, Rumpsteak, Kalbsmedaillon, Grillwurst vegetarisch, Fetakäse-
Gemüsepackchen, Gemüse-Spiessli, Crevetten-Spiesse

Beilagen

Folienkartoffeln, Maiskolben, Pommes Frites, Kartoffelgratin, Bauernbrot

Dessert

Gegrillte Ananas, Fruchtsalat, Cake, saisonales Dessert

CHF 58.00 pro Person exkl. Getränke
mind. 20 Personen

MITTAGSMENÜ

ab 20 Personen
Selbstbedienung CHF 26.50 / Mit Bedienung CHF 30.50

Menü 1

Salat oder Suppe
Hackbraten à la Grosi,
Kartoffelstock
Bohnen
Dessert

Menü 2

Salat oder Suppe
Königspasteten mit Bratkugeln
Reis
Gemüse
Dessert

Menü 3

Suppe oder Salat
Ungarisches Gulasch (Rind)
Spätzle
Dessert

Menü 4

Suppe oder Salat
Gehacktes aus Rind
Hörnli
Apfelmus
Dessert

Menü 5

Suppe oder Salat
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Reis
Dessert

Menü 6

Suppe oder Salat
Saltimbocca (Schwein),
Risotto
Gemüse
Dessert

Menü 7

Suppe oder Salat
Riz Casimir (Poulet),
Früchtgarnitur
Dessert

MENÜ-VORSCHLÄGE

Stellen Sie sich das perfekte Menü für Ihren Anlass selber zusammen.

Hier ein paar Ideen als Inspiration:

Vorspeisen

- Menüsalat CHF 5.20
- Assortierter Salat CHF 7.80
- Nüsslisalat mit pochierem Ei, gebratenem Speck und Croutons (Herbst) CHF 13.00
- Rindstatar, Butter, Zwiebeln, Toast, Kapern CHF 18.00
- Hausterrine (aus Kalb-, Schwein- und Rindfleisch) mit Toast, Quittengelée, Gesalzene Butter, gepickelte Zwiebel CHF 15.00
- Windbeutel gefüllt mit Pilzmousse, Blattsalat, gepickelter Rettich, Vinaigrette (Herbst) CHF 13.00
- Bunter Blattsalat, karamellierte Baumnüsse, saisonale Früchte, Roquefort CHF 13.00
- Erbsen Panna Cotta, Focaccia, Blattsalat, Vinaigrette CHF 13.00
- Kürbisterrine, Kürbiskernöl, Salat, Kürbiskern dressing, karamellierte Baumnüsse (Herbst) CHF 13.00
- Tomatenterrine, Mozzarellakugeln, Basilikum-Pesto Focaccia (Sommer) CHF 13.00
- Rauchfischsteller, geräuchert mit Schellfisch, Lachs, Forellen, Makrelenfilet, Meerrettichschaum und dazu Toast und Butter CHF 14.00
- Frisch zubereitetes Lachstatar, Knäckebrot, Blattsalat CHF 14.00
- Trockenfleisch, Essiggemüse CHF 15.00

Warme Vorspeisen und Suppen

- Kürbissuppe (Herbst) CHF 10.00
- Tomatencremesuppe mit Grissini CHF 9.00
- Fischknusperli (Zander oder Egli) mit Tartarsauce CHF 17.00
- Maiscreme Suppe mit Popcorn CHF 12.00
- Thurgauer Apfelwysüpli CHF 10.00
- Solothurner Weinsuppe, Gemüseeinlage, Blätterteighaube CHF 13.00

Hauptgerichte

- Kalbssteak, Morchelsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 51.00
 - Cordonbleu (Kalbfleisch), Pommes Frites CHF 44.00
 - Cordonbleu (Schweinefleisch), Pommes Frites CHF 37.00
 - Schweinskoteletten Papagallo, Spaghetti Napoli CHF 37.00
 - Coq au Vin blanc, Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 42.00
- Roastbeef, Bernaise, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse CHF 44.00
 - Kaninchenragout, Polenta, saisonales Gemüse CHF 37.00
- Suure Mocke (Rind), Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 38.00
- Brasato vom Rind im Rotwein, Risotto, glasierte Rüebli CHF 38.00
 - Schweinsnierbraten, Spätzli, saisonales Gemüse CHF 36.00
 - Papet Vaudois, Saucisson CHF 32.00
 - Ossobuco (Kalb), Gremolata, Polenta Rüebli CHF 42.00
- Kalbsnierstück, Morchelsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 43.00
- Lachs, Champagnersauce, Trockenreis, saisonales Gemüse CHF 38.00
- Saibling / Zander Roulade, Zitronen-Weissweinsauce, Kartoffelstock, saisonales Gemüse CHF 42.00
- Lachssteak, Kräuterkruste, blauer Kartoffelstock, Tomaten-Zitronen-Vinaigrette, Blattspinat CHF 39.00
 - Schweinsfilet mit Speckmantel, Pilz-Cognac-Rahmsauce, Nudeln, saisonales Gemüse CHF 41.00
 - Paniertes Schnitzel (Schwein), Pommes Frites CHF 18.40
 - Schweinssteak, Kräuterbutter, Pommes Frites CHF 20.40
 - Zürcher Geschnetztes (Kalb), Rösti CHF 42.00
 - Kalbs-Piccata, Risotto CHF 42.00
- Kalbsleberli (saisonal zubereitet), Rösti CHF 36.00

Hauptgänge vegan und vegetarisch

- Tofu Stroganoff (Vegan) im Reisring CHF 35.00
- Auberginen- oder Sellerie Piccata (Vegetarisch), Risotto, Tomaten Sauce CHF 35.00
- Hausgemachte Gemüselasagne (vegetarisch) CHF 35.00

Falafel, Hummus, Taboulé-Salat CHF 34.00

Desserts

- Solothurner Torte CHF 9.00
- Frische Ananas (auf Wunsch mit Kirschen) CHF 6.00
- Frischer Fruchtsalat CHF 6.00
- Thurgauer Süssmostcrème CHF 8.00
- Gebrannte Crème CHF 8.00
- Käseteller oder Käsebuffet
- Saisonale Gerichte (z.B. Frische Erdbeeren oder Vermicelles)
- Tiramisu CHF 8.00
- Caramelköpfchen CHF 8.00
- Panna Cotta, saisonaler Früchtekompott, Cantucci CHF 12.00
- Lauwarmer Schokoladenkuchen, Vanille-Glace, Rahm CHF 12.00
- Eclair saisonal gefüllt, mit Glace und Früchten CHF 12.00

MINERAL & SOFTDRINKS

Mineralwasser prickelnd/still	50cl	CHF	3.70
Coca-Cola Original Taste	50cl	CHF	4.20
Coca-Cola Zero Zucker	50cl	CHF	4.20
Elmer Citro	50cl	CHF	4.20
Fanta Orange	50cl	CHF	4.20
Sprite	50cl	CHF	4.20
Monster Energy / Ultra	50cl	CHF	5.80
Red Bull / Zero	25cl	CHF	4.80
Eistee	50cl	CHF	4.20
Schorle rot/blau	50cl	CHF	4.20
Rivella rot/blau	50cl	CHF	4.20
Knutwiler Schnitzwasser und Eistee	50cl	CHF	4.20
Hausgemachter Eistee / Zero	50cl	CHF	4.20

BIER & BAR

Appenzeller Brandlöscher	33cl	CHF	4.50
Appenzeller Quöllfrisch hell/trüb	50cl	CHF	6.00
Möhl Saft vom Fass	50cl	CHF	6.50
Möhl Apfelwein trüb	50cl	CHF	6.50
Appenzeller Leermond	33cl	CHF	4.50
Appenzeller Panaché	33cl	CHF	4.50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee Crème		CHF	4.20
Espresso		CHF	4.20
Doppelter Espresso		CHF	5.80
Cappuccino		CHF	4.80
Milchkaffee		CHF	4.80
Latte Macchiato		CHF	5.80
Ovomaltine		CHF	4.80
Caotina		CHF	4.80
Sirocco Tee (sehr edle Auswahl)		CHF	4.80
Punch		CHF	4.80

WEISSWEIN

Coeur de la Côte, Féchy (CH)	20cl	CHF	7.50
Silhouette blanc Assemblage (CH)	75cl	CHF	38.00
Le Landeron Chasselas Hospital de Soleure (CH)	75cl	CHF	33.00
Julius Johannisberg du Valais (CH)	75cl	CHF	29.00
Lenotti Pinot Grigio di Carlo (IT)	75cl	CHF	36.00
Chateau Vinzel (CH)	75cl	CHF	35.00
Dezalay de la ville "clos des abbayes" (CH)	75cl	CHF	55.00

ROTWEIN

Pinot noir Hospital de Soleure (CH)	75cl	CHF	35.00
Piacere Vinrouge Suisse VdP (CH)	75cl	CHF	35.00
Masso Antico Primitivo Salento (IT)	75cl	CHF	38.00
Silhouette rouge Assemblage (CH)	75cl	CHF	38.00
Graf von Spielberg, Pinot Noir (CH)	20cl	CHF	9.00
Primitivo Vini di Apulia (IT)	75cl	CHF	39.00

ROSÉ

Silhouette rosé Assemblage (CH)	75cl	CHF	32.00
Oeil de Pedrix Hospital de Soleure (CH)	75cl	CHF	33.00

SCHAUMWEIN

Prosecco "Raphael Dalbo" (IT)	75cl	CHF	32.00
Prosecco "Fiore" (IT)	75cl	CHF	32.00
"Hôpital de Soleure" brut (CH)	75cl	CHF	32.00
Prosecco "Val d'oca"	20cl	CHF	16.00