

Seminarangebot

Seminargetränke

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 Sandwiches - Fruchtsäfte - Fruchtkorb
Pauschale pro Person 8.50 CHF

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

Kleine Dessertauswahl im Glas
Pauschale pro Person 3.50 CHF



Business Lunch

Stellen sie sich ihr 3-Gang Mittagsmenü selbst zusammen
à 27.00 CHF pP exkl. 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 Krokette
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“



Rössli Lunch

Stellen Sie sich ihr 3-Gang Mittagmenü zusammen
à 36.00 CHF pP 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