Hirschen
RESTAURANT
ERLINSBACH

Menuvorschläge

(ab 8 Personen)

Herbst & Advent 2026

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge, die Sie nach Lust und Laune auch umstellen können.
Falls Sie ein Gericht nicht finden, welches Sie gerne bei uns essen wollen, dann lassen Sie es uns wissen.

Wir bitten Sie, sich auf ein Menu zu einigen, damit wir die Preise halten können. Ausgenommen sind Intoleranzen und Diäten.

Die Preise sind inklusive Nachservice bei den Hauptgängen.

Wir verwenden immer frische Produkte, wenn möglich aus der Region. Dort wo wir die Lebensmittel nicht in der gewünschten Qualität finden, greifen wir auf Produkte anderer Regionen zurück.



Blick Richtung Rosmaregg oberhalb vom Barmelhof in Erlinsbach

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer



der Restaurantteil Zeitgeist in der Adventszeit

Unsere Lokalitäten

Unsere verschiedenen Lokalitäten eignen sich für Familienfeste,
Hochzeiten, Geburtstage und Geschäftsessen von 10 bis 120 Personen.

heimelige Gaststube	bis 18 Pers.	Hirschen-Stube keine Raummiete
gemütliches, helles Lokal in Nussbaum-Täfer und Eichenparkett	bis 30 Pers.	von Felten-Stube keine Raummiete
jung, heiter & voller Natur exklusiv für Bankette Mindestrechnungs-Stellung «Zeitgeist» (bis 60 Pers.) Fr. 9'000.-- Zeitgeist & von Felten Stube (bis 80 Pers.) Fr. 11'000.--	bis 80 Pers.	Zeitgeist keine Raummiete
1. Stock eleganter Saal mit Stuckatur und 100-jährigem Parkettboden mit kleiner Terrasse, auch zum Rauchen	bis 80 Pers.	Erzbachsaal keine Raummiete
Unsere Bankett-Location vis-à-vis für klassische Bankette für Schlendern, Plaudern, Geniessen nur Hintergrundmusik bis 23 h erlaubt	 bis 50 Pers. bis 60 Pers.	Weinhaus am Bach Raummiete Fr. 400.00 Raummiete Fr. 400.00
Weinkeller mit roten Tonsteinen & Cheminée für Aperitif & Cocktails für Diner ab 20 h exklusiv (müssen aber immer wieder Weine holen)	bis 26 Pers. bis 80 Pers. bis 20 Pers.	Weinkeller Barrique keine Raummiete Raummiete Fr. 300.00
für Essig & Öl Degustationen, Aperitifs & Essig & Öl Workshops	bis 25 Pers.	Essigkeller keine Raummiete

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Aperitiv

Folgende „Locations“ stehen Ihnen zur Verfügung:

Weinkeller Barrique

Bei kühler oder schlechter Witterung können Sie Ihren Aperitif in unserem international ausgezeichneten **Weinkeller “Barrique“** bei Kerzenlicht und Kaminfeuer geniessen.
Bis 17.30 Uhr oder ab 20.15 Uhr können wir Ihnen den Keller auch exklusiv reservieren.
Zwischen 18.30 Uhr & 20.15 Uhr steht er allen unseren Gästen zur Verfügung.

Garten

Falls das Wetter schön und warm sein sollte, empfehlen wir Ihnen unseren wundervollen Garten. **Unser Genuss-Refugium** mit zwei Teichen, Kräutergarten, Quittengarten und dem Pro Specie Rara Beeren- und Gemüsegarten lädt zum Schlendern und Träumen ein.

Mouton-Keller

Im Seminarhaus ist unser Mouton Keller.
In diesem Keller lagern weitere Flaschen Wein. Das spezielle an diesem Keller ist die über 50 Jahrgänge umfassende Château Mouton Rothschild Sammlung.

Essigkeller

Jetzt können Sie unseren Essigkeller für Ihren Apéro exklusiv buchen. Wir servieren Ihnen dort einen speziellen Essigapéro mit verschiedenen Infos über Essig. Fragen Sie uns nach den Konditionen.

Getränke

Erlinsbacher Riesling x Silvaner 2024 Wehrli, Küttigen		46.00
Charme, Spumante, Angelo Delea, Losone		49.00
Hausapéro (Holunderblütensirup mit Weisswein, saisonal)	Liter	52.00
Früchtebowle (je nach Saison, Apfel, Zwetschge)	Liter	82.00
Alkoholfreie Früchtebowle (je nach Saison, Beeren, usw.)	Liter	47.00
Sortenreiner Apfelsaft aus unserer Region (saisonal)	Liter	24.00
Speuzer Bier „gefläscht“ 5 dl		7.70

Im Weiteren steht Ihnen eine grosse Anzahl an Weinen aus unserer über 666 Provenienzen umfassenden Weinkarte zur Auswahl.
Darunter finden Sie über 100 verschiedene Weine unter Fr. 60.00.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Aperitiv Snacks

Seit über 20 Jahren lancieren wir mit regionalen Produzenten verschiedenste Genuss-Projekte. Die dadurch entstandenen Spezialitäten zeichnen sich immer durch besten Geschmack, saubere Aufzucht und nachhaltiger Produktion aus.

Nach dem sinnvollen Spruch **"Gut Ding will Weile haben"** lassen wir die feinen Sachen ausreifen und auslagern. Weiter bieten wir Ihnen Produkte an, welche wir entdeckt und degustiert haben.
Wir servieren Ihnen diese Köstlichkeiten in Form von Speuzerli, den Erlinsbacher Tapas.

Speuzerli - die Erlinsbacher Tapas für vorweg

unsere Spezialitäten

Steinpilzsalami vom Trimbacher Edelschwein	50 g	11.00
Jura Maischenrohschinken vom Edelschwein	60 g	20.00
Geräucherter Speck in Streifen geschnitten mit Zwiebeln	60 g	11.00
Coppa (vom Hals) vom Wollschwein	40 g	11.00
Dörrzwetschge mit Schoggi und Speck aus dem Ofen (Geheimtipp)	1 Stk	4.00
Combo «Speckstein» für 3-5 Personen mit Steinpilzsalami vom Edelschwein, geräucherter Speck und Coppa		29.00

vom regionalen Lamm

Lammsalami mit Baumnüssen	50 g	11.00

vom regionalen Rind

Trockenfleisch vom Bio Zebu aus Trimbach	40 g	13.00

Fischspezialitäten

Stückchen von der hausgeräucherten Forelle mit Meerrettich	60 g	14.00
Rillettes von der hausgeräucherten Forelle auf Knusper	1 Stk	5.00
Tartar von der hausmarinierten Bio Lachsforelle auf Knusper	1 Stk	5.00

Käse zum Apero

Veredelter Bergkäse mit süssem Senf	70 g	11.00
40 Monate alter AlpSbrinz	70 g	11.00
Halbhartkäse von Aargauer Büffelmilch (es git, solang's het)	70 g	11.00

Einige der Produkte werden in kleinsten Mengen handwerklich produziert, daher ist es möglich, dass sie mal nicht erhältlich sind, strikte nach dem Motto:

Nicht alles zu jederzeit, sondern alles zu seiner Zeit

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

mindestens vegetarisch

Getrocknete Tomaten/Oliven	50 g	8.00
Gemüse-Acker mit Frischkäse (für 2-5 Personen)	pro Acker	17.00
Spicy Würfel vom Engel-Tofu aus Widen mit Kräuter	100 g	13.00
Rüeblihumus mit Knusper	100 g	13.00

von nussig bis knusprig

Hausgemachtes Blätterteiggebäck (5 Stück)	pro Person	7.50
Chips	pro Person	3.20
Stoli Nüsse von den Luzerner Landfrauen	pro Schale	8.50
Verschiedenes Knusperzeug	pro Person	3.20

Suppenshot (Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

Tagesuppe je nach Angebot	0,8 dl	pro Person	5.80

Viele unserer Spezialitäten sind auch über unser GenussWerk.ch zu erhalten



unser Speckstein mit Spezialitäten je nach Verfügbarkeit

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei und Croutons	16.00
plus gebratener Speck	plus Fr. 3.50
Herbstsalat mit Ofenkürbis, Kernen, Nüssen und getrockneten Apfelwürfeli	18.00
Hausmarinierter Alpenlachs aus Lostallo mit seinem Tartar Honig-Senfsauce und kleines Salatbouquet	29.00
Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Trockenfleisch vom Edelsöili	28.00

Suppen

Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert	13.50
Spicy Kürbisschaumsuppe mit Einlage	14.00
Kohlrabi-Schaumsuppe mit Einlage und geräuchertem Sonnenblumenöl	14.00
Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot) (Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychard“)	12.50

Fischgerichte, auch zur Vorspeise

Gebratenes Zanderfilet an leichter Verjussauce		34.00
mit Spinat	im Hauptgang mit Reis	56.00
Lauwarmes Filet von der Bio Lachsforelle aus Rohr an Beurre Rouge		33.00
auf Saubohnen	im Hauptgang mit Bratkartoffeln	48.00



Vorspeise mit gelber Rande, Feige, Kerne und Jura Maischenrohschinken

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Schwein (Schweiz Aargau und Zentralschweiz)

unser Klassiker

Im Ofen gebratener Schweinshalsbraten an Rosmarinjus 38.00
Kartoffelstock & Marktgemüse

Im Ofen gebratener Schweinsrücken an Rotweinjus 47.00
Steinpilz-Risotto und Saisongemüse

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an Kräutersauce 49.00
Gnocchi Romaine von farbiger Polenta aus Tegerfelden & Marktgemüse

Kalb (Schweiz Aargau und Solothurn)

Im Ofen gebratener Kalbsrücken an Quittenbalsam-Jus 65.00
Farbige Polenta aus Tegerfelden und Herbstgemüse

Rosa gebratener Kalbshuftdeckel an Pilzrahmsauce 49.00
Nudeln und Herbstgemüse

Rind (Schweiz)

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus 62.00
Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce 55.00
Kartoffelgratin und Herbstgemüse

Rindsgulasch mit frittierten Zwiebelringen 39.00
Hausgemachten Spätzli und Marktgemüse

Geflügel (Schweiz)

Sautierte Schweizer Pouletbrust unter der Kürbiskernkruste an Pinotsauce 42.00
Hausgemachten Spätzli & Marktgemüse

Coq au Vin Rouge mit Pilzen (mit den Schenkeln gemacht – ist saftiger ☺) 37.00
Farbige Polenta aus Tegerfelden und glasiertes Wurzelgemüse

Wild (Schweiz, Deutschland, Österreich)

Im Ofen rosa gebratener Hirschrücken an Wildrahmsauce 54.00
Spätzli & Rotkraut, glasierte Maroni, Quitte und Preiselbeeren

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Desserts

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm	14.00
Apfel-Crumble mit Zimt, Vanilleglacé und Rahm	15.00
Hausgemachtes Mousse von „Felchlins Maracaibo Schokolade“ mit Rahm	17.00
Crème Brûlée mit „Rhum-Dörrzwetschgen“ und Vanilleglacé	16.00
Luftige Weinbergpfirsich Crème mit Vanilleglacé und Meringue, Rahm	13.50
Dessert-Variation mit 5 feinen Sachen in der Tischmitte serviert	21.00

Dessert-Buffet (ab 20 Personen) 29.00
z.B. Gelateria mit 6 Glacé, Schoggimousse, Panna Cotta, Tiramisu,
gebrannte Crème, Fruchtsalat, marinierte Zwetschgen, Meringue, Rahm, Gebäck (z.B. Nuss)

mit Schweizer Rohmilchkäse (6 verschiedene) plus 7.00

Geburtstags- oder Hochzeitstorte laut Konditorei
Service der Torte (entfällt, falls integriert im Dessertbuffet) 6.00



Blick über den Kräutergarten

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Unsere Genuss-Projekte im Solothurner Jura

Fragen Sie nach Edelschwein und Zeburind vom Hof Horn in Trimbach von Rebekka Strub oder regionaler Ziege, evt. haben wir etwas spezielles für Sie im Angebot. Dies sind unsere Herzensangelegenheiten, welche unsere Pulsfrequenz in höhere Sphären bringt.

(nicht alles zu jederzeit, sondern alles zu seiner Zeit)



Die Edelschweine vom Hof Horn in Trimbach von Rebekka Strub



die vergnügten «Burenziegen» vom Hof Horn

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenus

Menu «Jurapark Aargau» ohne Suppe 3-Gang E 1 66.00
4-Gang 78.00

Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei und Croutons
°°°

Aktuelle Spezialsuppe
(Foodwaste-Projekt mit „Früchte Rychard“)
°°°

Coq au Vin Rouge mit Pilzen (mit den Schenkeln gemacht – ist saftiger ☺)
Farbige Polenta aus Tegerfelden und glasiertes Wurzelgemüse
°°°

Marinierte Zwetschgen aus Wittnau mit Zimtglacé und Rahm

°°°°°

Menu «Sonntagsbraten» (auch während der Woche zu bestellen) E 2 65.00

Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert
°°°

Im Ofen gebratener Aargauer Schweinshalsbraten an Rosmarinjus
Mit Dörrzwetschgen
Kartoffelstock & Marktgemüse
°°°

Crème Brûlée mit „Rhum-Dörrzwetschgen“ und Vanilleglacé

°°°°°

Menu «Traditionell» 4-Gang E 3 85.00
ohne Suppe 3-Gang 73.00

Nüsslisalat mit gehacktem Erlinsbacher Landei und Croutons
°°°

Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert
°°°

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an Kräutersauce
Gnocchi Romaine von farbiger Polenta aus Tegerfelden & Marktgemüse
°°°

Luftige Weinbergpfirsich Crème mit Vanilleglacé und Meringue, Rahm

°°°°°

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenus

Menu	ohne Suppe	3-Gang	E 4	79.00
		4-Gang		95.00
	mit Kalbsrücken im Hauptgang	plus Fr. 14.00		

Herbstsalat mit Ofenkürbis, Kernen, Nüssen und getrockneten Aprikosenwürfeli
°°°

Kohlrabi-Schaumsuppe mit Einlage und geräuchertem Sonnenblumenöl
°°°

Im Ofen gebratenes Schweins-Rib Eye an Rotweinjus
Steinpilz-Risotto und Saisongemüse
°°°

Apfel-Crumble mit Zimt, Vanilleglacé und Rahm

°°°°°

Menu	mit Rindsentrecôte		E 5	105.00
	mit Schweinsrücken			95.00
	ohne Suppe	minus Fr. 10.00		

Hausmarinierte Bio Lachsforelle aus Rohr mit ihrem Tartar
Honig-Senfsauce und kleines Salatbouquet, Toast
°°°

Spicy Kürbisschaumsuppe mit Einlage
°°°

Im Ofen gebratenes Rindsentrecôte an Balsamicosauce
Kartoffelgratin und Herbstgemüse
°°°

Halbgefrorenes vom Weinbergpfirsich mit marinierten Zwetschgen und Rahm
°°°°°



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenus

Menu „festliches Adventsmenu“	5-Gang	E 6	150.00
ohne Bio Lachs-Forelle	4-Gang		115.00
ohne Bio Lachs-Forelle + ohne Suppe	3-Gang		99.00

Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Geissenkäse
°°°

Weisswein-Schaumsüppchen mit Trauben
°°°

Lauwarmes Filet von der Bio Lachsforelle aus Rohr an Beurre Rouge
auf Saubohnen
°°°

Im Ofen gebratenes Rindsfilet an Portweinjus
Kartoffelgratin und Herbstgemüse
°°°

Tartelette vom Weinberg-Pfirsich mit Vanilleglacé und Rahm

°°°°°



Wichtig

Sehr gerne gehen wir auf einzelne Essgewohnheiten oder Intoleranzen ein.
Falls jemand mit starker Allergie bei uns essen kommt, arbeiten wir in unserer Küche so gewissenhaft und exakt, wie es uns in einer Restaurant-Küche möglich ist.

Wir lehnen jedoch jegliche Haftung bei Allergenen Reaktionen ab.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Saisonmenus

Vegetarisches Menu	4-Gang	E 7	85.00

Randencarpaccio mit marinierten Pilzen, Feigen und Geissenkäse
ooo
Aargauer Rüeblisuppe mit Ingwer parfümiert
ooo
Der Vegihauptgang wird auf das Hauptmenu abgestimmt
ooo
Je nach Hauptmenu
ooooo

Das Vegi-Menu wird immer je nach Hauptmenu zusammengestellt.
Oben finden Sie einfach ein Beispiel.



Wichtig

Sehr gerne gehen wir auf einzelne Essgewohnheiten oder Intoleranzen ein.
Falls jemand mit starker Allergie bei uns essen kommt, arbeiten wir in unserer Küche so gewissenhaft und exakt, wie es uns in einer Restaurant-Küche möglich ist.

Wir lehnen jedoch jegliche Haftung bei Allergenen Reaktionen ab.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

HIRSCHENS
WEINHAUS AM BACH
2017

Für diskrete Geschäftsessen und einzigartige Familienfeiern im sehr privaten Rahmen

Unsere neuen Genuss-Räume vis-à-vis vom Hirschen mit Kamin-Lounge, Denk-Lokal und mit einer Küche kombiniert, strahlen eine warme und gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre aus, die in dieser Art einzig ist.
Schauen Sie zu, wie wir Ihr Menu anrichten und geniessen Sie Ihren Amici Espresso in gemütlichen Sesseln, Sofas und Schaukelstühlen.

Raummiete Basic Fr. 400.00/halber Tag
zB. 17 h – 24 h

Nur für „ruhige“ Anlässe buchbar



Ihre Gäste können Sie in der gemütlichen Kamin-Lounge empfangen oder auf der privaten Terrasse



für Lunch oder Diner
Das Denk-Lokal bietet Platz für 12 bis 54 Personen, gediegen mit knisterndem Kaminfeuer

für Schlendern, Plaudern, Geniessen
das einzigartige Genuss-Konzept
20 bis 60 Personen
unkompliziert und lässig

für Empfänge und Aperos
zwischen 20 bis 100 Personen



Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu ein
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Nur im Weinhaus am Bach zu buchen

Bei diesem Konzept hat niemanden einen fixen Sitzplatz, sondern man steht, sitzt und plaudert
Fixe Raummiete Fr. 400.00

Schlendern – plaudern – geniessen die Herbst-Edition
(ab 20 Personen bis 60 Personen)

Fr. 105.00/Person
mit Rohmilchkäse vom Buffet plus Fr. 7.00/Pax

zB.

18.00 h Phase 1
In Schälchen und auf Brettern präsentiert

Halbhartkäse vom Wasserbüffel aus dem Aargau mit süssem Senf
Einer unserer Spezialsalamis
Frischkäse mit Kräutern auf knusprigem Brot
Randen-Humus mit Tegerfelder Tortillachips
Brot

19.00 h Phase 2
Auf Tellerchen, in Gläschen und Dosen präsentiert

Rillette von der geräucherten Forelle aus Rohr auf Sellerie-Taler
Rindstartar mit Baumnussöl und Knusper
Kürbiscarpaccio mit marinierten Pilzen und Kürbiskernöl
Geräucherter Engeltofu mit spicy Kräuter

Aktuelle Spezialsuppe (je nach Angebot und immer ein bisschen Anders)
(Foodwaste-Projekt mit Früchte Rychard)

20.00 h Phase 3
Hauptgang aus der Küche

Sanft gegartes Rindsentrecôte mit Rotweinsauce

Coq au Vin Rouge mit gerösteten Zwiebelringen
Kartoffelgratin; Herbstgemüse
Ravioli in Tomatensauce mit Oliven und Kräutern, dazu geriebener AlpSbrinz
Blattsalat mit zwei Saucen

21.30 h Phase 4
In der Küche präsentiert

Auf Wunsch: Rohmilchkäse von Maître Affineur Rolf Beeler vom Buffet (5 Käse)

Panna Cotta mit Fruchtpüree, Brönnti Crème
Fruchtsalat, Zwetschgenkompott, Rahm, Meringue
Gelateria mit 6 verschiedenen Glacé und Sorbets
Heisse Schoggisauce
Hirschens Schoggi-Chüechli

Dezente Musik im Hintergrund ist bis 22.30 h erlaubt.

Änderungen vorbehalten

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

… und jetzt einige Tipps & Hinweise

Weine
Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der zu den Gerichten passenden Weine aus unseren zwei Weinkellern, welche mit über 650 verschiedenen Provenienzen aus über 15 Europäischen Ländern bestückt ist.

Menudruck
Wir drucken Ihr Menu mit dem von Ihnen gewünschten Titel.
Spezielle Vorlagen oder Logos können Sie uns zum Kopieren geben.
Pro zwei Personen drucken wir **kostenlos** je ein Menu

Blumen
Die Blumendekorationen bestellen wir gerne in Ihrem Auftrag und nach Ihren Wünschen bei unseren Floristen. Verrechnung gemäss Angaben des Floristen plus 10 %.

Stuhl-Hussen
Gerne beziehen wir die Stühle im Erzbachsaal mit beigen Stuhlhussen.
Für das Vorbereiten und anschliessende Waschen der Hussen berechnen wir Fr. **10.00/Stk**

Technik
Für das Bereitstellen und die Miete verrechnen wir folgende Beträge

Leinwand	pro Abend	**30.00**
Beamer	pro Abend	**50.00**

Tanzfläche

Nur im „Zeitgeist“ nötig	Parkett-Tanzboden	pro Abend	**600.00**

Feuerwerk
Aus feuerpolizeilichen Gründen ist es **verboten**, Feuerwerkskörper ohne Bewilligung der Polizei Solothurn abzufeuern.

Wunderkerzen
Sind grundsätzlich **verboten**.
Falls Sie dies trotzdem wünschen, machen wir Sie höflich darauf aufmerksam, dass Brandlöcher im Parkett, in Tischwäsche usw. in Rechnung gestellt werden.

Parkplätze
Auf der Nordseite unseres Hauses stehen Ihnen 80 Parkplätze gratis zur Verfügung.

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Rechnung

Wir bitten Sie, uns die genaue Adresse zu hinterlassen, um Ihnen die Rechnung zusenden zu können. Alle unsere Preise beinhalten 8,1 % Mehrwertsteuer.

Gästezahl

Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar.
Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist massgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.
Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wichtig

Verlängerung

offizielle Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag	7.00 Uhr bis 23.00 Uhr
Freitag	7.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Samstag	8.00 Uhr bis 24.00 Uhr
Sonntag	8.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Verlängerung bis längstens 2.00 Uhr **350.00**
Die Musik darf längstens bis 1.45 h spielen
für jede weitere angebrochene halbe Stunde, bei der das Lokal definitiv nicht frei ist, verrechnen wir ab 2.00 Uhr zusätzlich **200.00**

dazu kommen Mitarbeiterkosten
ab 24 h pro Mitarbeiter und Stunde **80.00**
(pro 20 Gäste 1 Mitarbeiter; jedoch mindestens 3 Mitarbeiter)
Es wird nach Ende des Anlasses eine halbe Stunde zusätzlich berechnet.



die 800 Jahre alte, epische Linde zu Linn

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen, ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer

Hotel

Ende Mai kam die Rangliste der „150 besten Hotels der Schweiz 25“ heraus. Wir freuen uns, denn in der Kategorie „Nice Price Dreisternehotels“ hat uns die Jury auf den 5. Rang gewählt.

Wir verfügen über 35 komfortable Nichtraucherzimmer (68 Betten) in den Häusern «Hirschens Weinhaus am Bach», «Haus Hof» und «Haus zum Hirschen».



Die Preise verstehen sich pro Nacht & Zimmer, ohne Frühstück,
inklusive 3,7% Mehrwertsteuer.

die untenstehenden Preise sind nur bei Direktbuchung bei uns gültig

Hirschens Weinhaus am Bach

mit Dusche/WC, TV, Fön & Marshall-Boxen		Einzelbenützung	Doppelbenützung
Queen Winzerzimmer	(Grand Lit)	**138.00**	**185.00**
Winzer Doppelzimmer		**190.00**	**190.00**
Winzer Juniorsuiten	115 / 215	**237.00**	**237.00**
Champagner Bollinger-Suite	mit Sprudelwanne	**323.00**	**323.00**
Weinkeller-Suite	mit Sprudelwanne	**323.00**	**323.00**

Haus Hof

mit Dusche/WC, TV, Fön & Marshall-Boxen	Einzelbenützung	Doppelbenützung
Winzer Doppelzimmer	**190.00**	**190.00**
2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+1 Bett)		**228.00**
2-Zimmerappartement; Familienzimmer (2+2 Bett)		**276.00**

Haus zum Hirschen

mit Dusche/WC, TV, Fön			Einzelbenützung	Doppelbenützung
Weinzimmer	1 + 4		**104.00**	
Queen Brauerzimmer	3		**138.00**	**185.00**
Winzer Doppelzimmer	005	Terrassenzimmer	**190.00**	**190.00**
Winzer Juniorsuiten	007		**237.00**	**237.00**

zuzüglich Tourismus-Taxe von Fr. 1.00/Person und Nacht.

unser regionales Frühstück kostet für Hotelgäste	**Fr. 18.00 pro Person**
Für Ausserhausgäste kostet das Frühstück	Fr. 29.00 pro Person


Weinhaus am Bach


Haus Hof


Haus zum Hirschen

Aus Qualitäts-Gründen müssen Sie sich auf **ein** Menu einigen,
ausgenommen sind vegetarische und Intoleranz-Menus.

Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive 8,1% Mehrwertsteuer