



ARTE ★ ★ ★ ★
SEMINAR- UND KONGRESSHOTEL

SEMINARE, BANKETTE & EVENTS



INHALTSVERZEICHNIS

KAFFEPAUSEN	3
APÉRO PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)	4
APÉRO PLATTEN (AB 10 PERSONEN)	5
APÉRO EINZELNE KOMPONENTEN	6
SANDWICHES	8
MENÜ VORSCHLÄGE – VORSPEISEN	9
MENÜ VORSCHLÄGE – HAUPTGÄNGE	10
MENÜ VORSCHLÄGE – DESSERT	11
SAISONALE MENUS	12
GETRÄNKEKARTE	13
WEINKARTE	13



KAFFEEPAUSEN

Preise pro Person

Kaffeepause STANDARD

Kaffee, Tee, Saft, Gipfeli, Brötli, Gebäck* 11

Kaffeepause ARTE

Kaffee, Tee, Saft, Gipfeli, Brötli, Gebäck* Früchtekorb
mit saisonalen Früchten 13

Kaffeepause SWEET

Kaffee, Tee, Saft, feine Auswahl an hausgemachten Miniküchlein,
Früchtekorb mit saisonalen Früchten 19

Kaffeepause SALTY

Kaffee, Tee, Tomatensaft, belegte Sandwiches mit Fleisch,
Fisch & vegetarischer Alternative 18

*Gebäck nur am Nachmittag

APÉRO PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN)

In der Schweiz werden Speisen vor dem Essen als Apéro bezeichnet oder für zwischendurch, oft in Begleitung von alkoholischen Getränken. Es ist ein gesellschaftlicher Brauch, welcher Genuss und Geselligkeit verbindet. Lassen Sie sich im Arte verwöhnen.

Preise pro Person

Apéro «Arte»

4 verschiedene Häppchen (warm und kalt) von unserem Küchenteam zubereitet	18.5
<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1 Stk.) • Mini Samosa vegetarisch (2 Stk.) • Mini Beef Burger (1 Stk.) • Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.) 	

Apéro «Pure»

6 verschiedene Häppchen (warm und kalt) von unserem Küchenteam zubereitet	27.5
<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1 Stk.) • Mini Samosa vegetarisch (2 Stk.) • Mini Beef Burger (1 Stk.) • Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.) • Poulet Satay Spiess mit Erdnusssauce (1 Stk.) • Gefüllte Wraps (2 Stk.) 	

Apéro «Style»

8 verschiedene Häppchen (warm, kalt, süss) von unserem Küchenteam zubereitet	36.5
<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1 Stk.) • Mini Samosa vegetarisch (2 Stk.) • Mini Beef Burger (1 Stk.) • Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.) • Poulet Satay Spiess mit Erdnusssauce (1 Stk.) • Gefüllte Wraps (2 Stk.) • Swiss Prime Rinds Tatar mit Brioche (1 Stk.) • Mini Cremeschnitten Duo (2 Stk.) 	

Wir empfehlen folgende Menge pro Gast:
 Kleiner Apéro: ca. 4–5 Häppchen
 Normaler Apéro: ca. 5–7 Häppchen
 Grosser Apéro: ca. 7–9 Häppchen

APÉRO PLATTEN (AB 10 PERSONEN)

In der Schweiz werden Speisen vor dem Essen als Apéro bezeichnet oder für zwischendurch, oft in Begleitung von alkoholischen Getränken. Es ist ein gesellschaftlicher Brauch, welcher Genuss und Geselligkeit verbindet. Lassen Sie sich im Arte verwöhnen.

200 g pro Person

Wurst-Käseplatte mit Brotauswahl, Butter und Essiggemüse	18.5
Gemischte Rauchfische mit Brot, Meerrettich, Senf-Dill Sauce	22.5
Käseplatte vom Jumi mit Brot, Früchten und Feigensenf	23.5
Trockenfleischplatte mit Brot, Butter und Essiggemüse	21.5

APÉRO EINZELNE KOMPONENTEN

Preise pro Portion

Apéro kalt

4

- Chips, Nüssli, Salzgebäck in Schalen
- Gefüllte Oliven in Schalen
- Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto
- Gazpacho Andaluz im Glas
- Gemüse Tatar mit Cracker

Apéro kalt

5.5

- Swiss Prime Rinds Tatar mit Brioche
- Wraps mit Rauchlachs und Guacamole
- Crevetten-Cocktail hot and spicy
- Rauchlachs, Dill-Senf Sauce
- Forellen-Mousse, Meerrettich

Apéro warm

4

- Gruyère Chäs Chüechli
- Mini Schinkengipfeli
- Solothurner Weisswein Suppe
- Gemüse Quiche
- Frühlingsrolle Poulet oder Vegetarisch, Sweet-Chili Dip
- Crevetten im Knuspermantel, Soja Sauce
- Gemüse Samosa, Curry Dip

Apéro warm

5.5

- Mini Pizzas Fleisch / vegetarisch
- Swiss Prime Beef Hackbällchen mit Tomaten Salsa
- Poulet Satay Spiess, Erdnuss Sauce
- Gemüsecurry, Tofu
- Randen Falafel, Creme fraîche
- Mini Black Angus Beef Burger
- Riesencrevette auf Wok Gemüse, Soja

APÉRO EINZELNE KOMPONENTEN

	Preise pro Portion
Apéro Dessert	4.5
• Minicrémeschnitten	
• Früchtespiess	
• Panna cotta mit Frucht Coulis	
• Creme Brûlée	
• Grosse Früchteplatte	
• Schokoladen Mousse	
• Tiramisù im Glas	
• Tartelette mit Vanille Creme und Beeren	

Mindestbestellmenge 10Stk. / Sorte

SANDWICHES

	Preise pro Portion
• Rohschinken	7.5
• Roastbeef	7.5
• Rauchlachs	7.5
• Tomate-Mozzarella	6.5
• Truten-Brust	6.5
• Salami	6.5
• Grillgemüse	6.5
• Käse	6.5

Alle unsere Sandwiches werden mit einer Sandwichbutter und reichhaltiger Garnitur serviert Mindestabnahme 5 Stk. pro Sorte.

MENÜ VORSCHLÄGE – VORSPEISEN (AB 10 PERSONEN)

Preise pro Portion

Salat als Vorspeise

Blatt Salat mit Tomate, Gurke und Croûtons an unserem Hausdressing	10.5
Gemischter Salat, verschiedene angemachte Salate nach Saison	12.5
Rucola Salat, Olivenöl und Balsamico, Parmesan, Cherry-Tomaten	10.5
Nüssli Salat an French Dressing, Speck, Croûtons und Ei	13.5

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Emmentaler Weiderind, Trüffelmayonnaise, Belper Knolle, Kräutersalat	19.5
Duett vom Rauchlachs, Gurken Spaghetti, Safran	18.5
Swiss Prime Rindstatar, Essiggemüse, Toast und Butter	18.5

Warme Vorspeisen oder als Zwischengang

Ziegenkäse mit Honig, Tomaten-Honig Salsa	18.5
Zanderfilet gebraten, Venere Reis, Safranschaum	22.5
Ravioli mit Fleisch oder vegetarisch, Salbeibutter, Pinienkerne	13.5
Black Tiger Crevetten, Chili, Koriander, Zitronen Risotto	19.5

Suppen

Karotten-Ingwersuppe, Knusper Crevetten	12.5
Tomatencremesuppe, Basilikum, Sauerrahm	9.5
Solothurner Weisswein Suppe, Rauchlachs Crostini	13.5
Gazpacho Andalusische Art (kalte Gemüsesuppe)	10.5

MENÜ VORSCHLÄGE – HAUPTGÄNGE (AB 10 PERSONEN)

	Preise pro Portion
Pasta / Risotto	
Wald Pilz Risotto mit Grill Gemüse	19.5
Cherry Tomaten – Oliven Risotto, Pinienkerne	19.5
Ravioli Fleisch oder Vegetarisch	18.5
Lasagne mit Schweizer Rindfleisch	18.5
Tagliatelle, Zitronensauce, Black Tiger Crevetten	26.5
Spaghetti Bolognese, Parmesan	17.5
Hauptgang Fisch	
Zander Filet gebraten, Weisswein Butter, Oliven, Kefen	36.5
Kabeljau, Safransauce, Blattspinat	32.5
Lachsfilet, Lauchgemüse mit Apfel	30.5
Black Tiger Crevetten, Currysauce, Melone	36.5
Als Beilage können Sie wählen:	
Venere Reis, Kartoffelstampf, Tagliatelle, Trockenreis	
Hauptgang Fleisch	
Aargauer Schweinsbraten, Biersauce Marktgemüse	29.5
Maispoularde, Portweinsauce, Ratatouille	32.5
Kalbshackbraten, Pilzrahmsauce, Broccoli	28.5
Filet vom Schwein, Calvadossauce, glasierte Karotten	36.5
Stroganoff vom Rind, Peperoni, Champignon, Essiggurken	38.5
Geschnetzeltes vom Kalb, Champignonsauce, Marktgemüse	45.5
Roastbeef, Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison	41.5
Filet vom Schweizer Weiderind, Portweinjus, Gemüsebouquet	49.5
Als Beilage können Sie wählen:	
Venere Reis, Kartoffelstampf, Tagliatelle, Trockenreis, Kartoffelgratin, Rösti, Rosmarin-Kartoffeln	
Hauptgang Vegan	
Quinoa – Gemüsestrudel, Tomaten Sauce, gebackene Panisse	22.5
Gemüse im Backteig, Tomaten Risotto, Kerbelschaum	25.5
Soja-Gemüse-Stroganoff, Peperoni, Essiggurken, Parfumreis	27.5

MENÜ VORSCHLÄGE – DESSERT (AB 10 PERSONEN)

	Preise pro Portion
Dessert	
Carameköpfl, Rahm, Früchte	8.5
Crema Catalana, saisonales Sorbet	9.5
Panna cotta, Beeren	8.5
Gebrannte Crème, Rahm, Früchte	7.5
Schokoladenkuchen lauwarm, Vanille	12.5
Dunkles oder helles Schokoladen-Mousse	10

SAISONALE MENUS (AB 10 PERSONEN)

Preise pro Portion

Menü Frühling (März bis Mai)

Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen oder Spargelcrème Suppe 56
 Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosjus, Weisswein Risotto, saisonales Gemüse
 Lauwarmes Schokoladen-Küchlein, Vanille

Menü Sommer (Juni bis August)

Sommersalat, Tomaten und Mozzarella oder Melonenkaltschale mit Minze und Crevetten 61
 Kalbs Saltimbocca, Marsalajus, Rosmarinkartoffeln, sommerliches Marktgemüse
 Panna cotta, marinierte Erdbeeren mit Pfeffer

Menü Herbst (September bis November)

Nüssli Salat mit Speck und Croûtons an Hausdressing oder Kürbissuppe mit Amaretto und 7 Gewürzen 66
 Kalbssteak, Eierschwämmli, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse
 Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art

Menü Winter (Dezember bis Februar)

Winterlicher Blattsalat mit Kernen und Nashi Birne oder Pastinakencrème Suppe mit Speck 68
 Entrecote, Café de Paris, Kumquats, Rosenkohl, Schupfnudeln
 Zimt-Parfait, Zwetschgen



GETRÄNKEKARTE

Preise pro Portion

Mineralwasser, Süssgetränke und Säfte

Mineral mit und ohne Kohlensäure	5 dl	6.4
Mineral mit und ohne Kohlensäure	10 dl	9.3
Diverse Süssgetränke	3.3 dl	4.9
Orangensaft	10 dl	17.5

Bier

Bier im Offenausschank	3 dl	4.7
Bier (Flasche)	3.3 dl	6.5
Alkoholfrei (Flasche)	3.3 dl	6.5

Heisse Getränke Tee oder Kaffee

Tee oder Kaffee		4.7
-----------------	--	-----

WEINKARTE

Sehr gerne beraten wir Sie mit einem passenden Wein oder senden Ihnen unsere vollständige [Weinkarte](#) zu.