



**ARTE** ★ ★ ★ ★  
SEMINAR- UND KONFERENZHOTEL

# SEMINARE, BANKETTE & EVENTS





## INHALTSVERZEICHNIS

INHALTSVERZEICHNIS .....	2
KAFFEEPAUSEN .....	3
APERÖ PAUSCHALEN (AB 10 PERSONEN) .....	4
APERÖ EINZELNE KOMPONENTEN .....	5
SANDWICHES .....	7
APERÖ PLATTEN (AB 10 PERSONEN) .....	7
MENÜ VORSCHLÄGE - VORSPEISEN .....	8
MENÜ VORSCHLÄGE - HAUPTGÄNGE .....	9
MENÜ VORSCHLÄGE - DESSERT .....	10
SAISONALE MENUS .....	11
GETRÄNKEKARTE .....	12
WEINKARTE .....	12

## KAFFEIPAUSEN

---

### Preise pro Person

#### Kaffeepause STANDARD

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

#### Kaffeepause ARTE

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

#### Kaffeepause SWEET

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

#### Kaffeepause SALTY

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

\* Gebäck nur am Nachmittag

## APERRO 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 Portion

**Apero «Arte»** 18.5

4 verschiedene Häppchen (warm und kalt) von unserem Küchenteam zubereitet

- Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1Stk.)
- Mini Pocket-Pie, mediterran gefüllt (2 Stk.)
- Mini Beef Burger (1 Stk.)
- Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.)

**Apero «Pure»** 27.5

6 verschiedene Häppchen (warm und kalt) von unserem Küchenteam zubereitet

- Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1Stk.)
- Mini Pocket-Pie, mediterran gefüllt (2 Stk.)
- Mini Beef Burger (1 Stk.)
- Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.)
- Poulet Satay Spiess mit Erdnussauce (1 Stk.)
- Gefüllte Wraps (2 Stk.)

**Apero «Style»** 36.5

8 verschiedene Häppchen (warm, kalt, süss) von unserem Küchenteam zubereitet

- Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto (1Stk.)
- Mini Pocket-Pie, mediterran gefüllt (2 Stk.)
- Mini Beef Burger (1 Stk.)
- Rauchlachs mit Crostini (1 Stk.)
- Poulet Satay Spiess mit Erdnussauce (1 Stk.)
- Gefüllte Wraps (2 Stk.)
- Swiss Prime Rinds Tatar mit Brioche (1 Stk.)
- Mini Cremeschnitten (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

## APERRO EINZELNE KOMPONENTEN

---

### Preise pro Portion

<b>Apero kalt</b>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chips, Nüssli, Salzgebäck in Schalen</li> <li>• Gefüllte Oliven in Schalen</li> <li>• Tomaten-Mozzarella Spiess, Pesto</li> <li>• Gazpacho Andaluz im Glas</li> <li>• Gemüse Tatar mit Cracker</li> </ul>	
<b>Apero kalt</b>	5.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Swiss Prime Rinds Tatar mit Brioche</li> <li>• Wraps mit Rauchlachs und Guacamole</li> <li>• Crevetten-Cocktail hot and spicy</li> <li>• Rauchlachs, Dill-Senf Sauce</li> <li>• Salzige Macarons mit Ziegenkäse und Feigen</li> </ul>	
<b>Apero warm</b>	4
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gruyère Chäs Chüechli</li> <li>• Mini Schinkengipfeli</li> <li>• Solothurner Weisswein Suppe</li> <li>• Gemüse Quiche</li> <li>• Frühlingsrolle Poulet oder Vegetarisch, Sweet-Chili Dip</li> <li>• Crevetten im Knuspermantel, Soja Sauce</li> <li>• Mini Pocket-Pie, mediterran gefüllt (2 Stk.)</li> </ul>	
<b>Apero warm</b>	5.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Swiss Prime Beef Hackbällchen mit Tomaten Salsa</li> <li>• Poulet Satay Spiess, Erdnuss Sauce</li> <li>• Gemüsecurry, Tofu</li> <li>• Randen Falafel, Creme fraîche</li> <li>• Mini Black Angus Beef Burger</li> <li>• Riesencrevette auf Wok Gemüse, Soja</li> </ul>	



## Apero Dessert

5

- Minicrémeschnitten
- Früchtespiess
- Panna cotta mit Frucht Coulis
- Creme Brûlée
- Schokoladen Mousse
- Tiramisù im Glas
- Tartelette mit Vanille Creme und Beeren

## Mindestbestellmenge 10 Stk. / Sorte

Wir empfehlen folgende Menge pro Gast:

Kleiner Apéro: ca. 4-5 Häppchen

Normaler Apéro: ca. 5-7 Häppchen

Grosser Apéro: ca. 7-9 Häppchen

## SANDWICHES

---

	<b>Preise pro Stück</b>
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.

## APERIO 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.

	<b>200 g pro Person</b>
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

## MENÜ VORSCHLÄGE - VORSPEISEN

---

### 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	12.5

### 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	10.5
Solothurner Weisswein Suppe, Rauchlachs Crostini	13.5
Gazpacho Andalusische Art (kalte Gemüsesuppe)	10.5

## MENÜ VORSCHLÄGE - HAUPTGÄNGE

---

### **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	19
Tagliatelle, Zitronensauce, Black Tiger Crevetten	26.5
Spaghetti Bolognese, Parmesan	18.5

### **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
Gefüllte Pouletbrust mit Frischkäse, getrocknete Tomaten, Portweinsauce, Mediterranes Gemüse	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	42.5
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, Korbelschaum	25.5
Soja-Gemüse-Stroganoff, Peperoni, Essiggurken, Parfumreis	27.5

## MENÜ VORSCHLÄGE – DESSERT

---

### Dessert

Caramelköpfl, Rahm, Früchte	8.5
Crema Catalana, saisonales Sorbet	9.5
Panna cotta, Beeren	9.5
Gebrannte Crème, Rahm, Früchte	7.5
Schokoladenkuchen lauwarm, Vanille	12.5
Schokoladen-Mousse	10

## SAISONALE MENUS

---

<b>Menü Frühling (März bis Mai)</b>	56
Bunter Blattsalat mit Croûtons und Kernen oder Spargelcrème Suppe Schweinsfilet am Stück gebraten, Calvadosjus, Weisswein Risotto, saisonales Gemüse Lauwarmes Schokoladen-Küchlein, Vanille	
<b>Menü Sommer (Juni bis August)</b>	61
Sommersalat, Tomaten und Mozzarella oder Melonenkaltschale mit Minze und Crevetten Kalbs Saltimbocca, Marsalajus, Rosmarinkartoffeln, sommerliches Marktgemüse Panna cotta, marinierte Erdbeeren	
<b>Menü Herbst (September bis November)</b>	66
Nüssli Salat mit Speck und Croûtons an Hausdressing oder Kürbissuppe, Kalbssteak, Morchelsauce, Kartoffelgratin, saisonales Gemüse Gebrannte Crème nach Grossmutter's Art	
<b>Menü Winter (Dezember bis Februar)</b>	68
Winterlicher Blattsalat mit Kernen und Nashi Birne oder Pastinakencrème Suppe mit Speck 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	6.5
Mineral mit und ohne Kohlensäure	10 dl	9.3
Diverse Süssgetränke	3.3 dl	5.0
Orangensaft	10 dl	17.5

### Bier

Bier im Offenausschank	3.0 dl	4.9
Dunkel Bier (Flasche)	3.3 dl	5.2
Alkoholfrei (Flasche)	3.3 dl	5.2

### Heisse Getränke

Tee oder Kaffee		4.8
-----------------	--	-----

## WEINKARTE

---

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