

Kulinarische Höhenflüge auf dem Flughafen Grenchen

Lassen Sie sich von unserem reichhaltigen Angebot überraschen. Ob Kalb, Lamm, Schwein, Geflügel oder knackiges Gemüse, es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und natürlich kommen auch Vegetarier nicht zu kurz. WELCOME ON BOARD.

Apéro

Pommes Chips	pro Person	Fr.	2.—
Salznüssli und Mandeln	pro Person	Fr.	2.—
Amuse Bouche Salami, Schinken, Thunfisch, Käse	pro Stk.	Fr.	1.50
Amuse Bouche Rauchlachs, Tartare	pro Stk.	Fr.	2.—
Verschiedene Aperogebacke	pro 3 Stk.	Fr.	3.—
Blätterteiggebäck	ca.100 g	Fr.	8.—
Verschiedene Antipasti	pro Person	Fr.	8.—
Hausgemachte Fleischbällchen mit Dipsauce	pro Stk.	Fr.	0.80

Apéro Buffet 1

- Feine Baguettes belegt mit Rauchschinken und Lachs
- Bami Goreng aus dem Wok frisch zubereitet
- Fleischbällchen mit Dip-Sauce
- Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dip-Saucen

Preis pro Person **Fr. 19.50**

Apéro Buffet 2

- Verschiedene Antipasti
- Rohschinken mit feinen Melonen
- Scampis paniert mit Dip-Sauce
- Parmesankäse frisch aus dem Leib gebrochen
- Focciabrot mit Olivenöl und Kräutern

Preis pro Person **Fr. 18.50**

Apéro Buffet 3

- ☐ Buurehamme mit Senf und frischem Zopf
- ☐ Verschiedene Käsesorten auf Platten portioniert angerichtet
- ☐ Grosser Früchtekorb
- ☐ Zopf- und Nussbrot

Preis pro Person

Fr. 21.50

Salate

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 7.50
Nüsslersalat mit Ei oder Speck und Crôutons	Fr. 8.50
Blattsalate mit Crevetten, Champignons und Pernod flambiert	Fr. 12.50
Saisonsalat mit sautierten Pilzen und Kürbiskernöl	Fr. 9.50
Salatbuffet, ca. 6 Sorten, 2 verschiedene Salatsaucen	Fr. 12.—

Kalte Vorspeisen

Verschiedene Pasteten mit schöner Garnitur und Cumberland sauce	Fr. 13.50
Melone mit Landrauchschinken	Fr. 13.50
Lachstartar mit Sauerrahm verfeinert, Toast und Butter	Fr. 16.50
Parmaschinken mit verschiedenen Antipasti	Fr. 14.50

Suppen

Kraftbrühe mit Einlage (Flädli, Gemüsestreifen oder Ei)	Fr. 6.00
Tomatencremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 6.50
Solothurner Wysüpli	Fr. 6.50
Knoblauchsuppe im Brot serviert (Hauspezialität)	Fr. 9.—

Menuvorschläge

Menu 1

Suppe nach Pflanzler Art

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons

Butternüdeli

Früchtegarnitur

Tirami sù

Menupreis pro Person

Fr. 34.50

Menu 2

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes an Currysauce

Trockenreis

Früchtegarnitur

Caramelchöpfli mit Rahm

Menupreis pro Person

Fr. 36.50

Menu 3

Solothurner Wysüpli

Solothurner Suure Mocke vom Rind

Kartoffelstock

Gemüsegarnitur nach Saison

Gebrannte Crème mit Rahm

Menupreis pro Person

Fr. 37.50

Menu 4

Gemüsesuppe mit Crôutons

Schweinshalsbraten mit feiner Kruste und Bratenjus

Kartoffelgratin

Grilltomate mit Kräutern

Früchte-Wähe mit Schlagrahm

Menupreis pro Person

Fr. 32.50

Menu 5

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube

Schweinssteak mit Dijonsauce

Gemüse garnitur nach Saison

Trockenreis

Gemischte Glacé mit Schlagrahm

Menupreis pro Person

Fr. 36.50

Menu 6

Grüner Salat

Kalbsrahmgulasch „Wiener-Art“

Feine Butterspätzli

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menupreis pro Person

Fr. 40.—

Menu 7

Saisonsalat mit Speck und Croûtons

„Mistkratzerli“ mit Rosmarin und Knoblauch gefüllt

Pommes-Frites

Glasierte Zucchetti mit frischen Kräutern

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Menupreis pro Person

Fr. 42.—

Menu 8

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

Gespickter Rindsschmorbraten an Rotweinsauce

Kartoffelstock

Vichy-Karotten

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé

Menupreis pro Person

Fr. 42.—

Menu 9

Saisonale Blattsalate mit Apfelstreifen und Pinienkernen

Schweinsfilet im Teig

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl vom Markt

Eispalatschinken (Crêpes) mit Schokoladensauce

Menupreis pro Person

Fr. 44.—

Menu 10

Gemischter Salat

Kalbscurrygeschnetzeltes mit Früchtegarnitur

im Reising serviert

Caramelchöpfli mit Schlagrahm

Menupreis pro Person

Fr. 44.50

Menu 11

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüsestreifen

Ravioli mit Ricotta gefüllt begleitet von Parmaschinkensauce

Kalbscarréebraten mit aromatisierten Morcheln

Berniekartoffeln

Feines Gemüse im „Märetchörbli“

Beerenparfait mit warmen Waldbeeren und feinem Krokant

Menupreis pro Person

Fr. 68.—

Menu 12

Solothurner Wysüpli

Saisonaler Blattsalat mit marinierten Pouletstreifen

Entrecôte „Maison“ mit Sauce Surprise

Duchessekartoffeln

Prinzessbohnen

Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Früchten garniert

Menupreis pro Person

Fr. 62.50

Menu 13

Geflügellebermousse auf gerösteter Brotscheibe und Preiselbeeren

Zanderfilet pochiert an Pernodsauce auf Spinatnudeln serviert

Roastbeef und Kalbsschulter gebraten an feiner Steinpilzsauce

Pommes Williams

Gemüseauswahl vom Markt

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

garniert mit Schokoladensauce

Menupreis pro Person

Fr. 78.—

Menu 14

Gemischter Salat „Italia“

Pouletbrustpiccata „Milanese“

Tomatenspaghetti

Coupe Tiramì Sù

Menupreis pro Person

Fr. 29.50

Menu 15

Pilzcrèmesuppe mit Schnittlauchrahm

Geschmorter Schweinsbraten „Kärntner Art“

Bratkartoffeln

Karotten und Kohlraben an Rahmbéchamel

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menupreis pro Person

Fr. 33.50

Menu 16

Kartoffelcrèmesuppe mit Majoran

Straussengeschnetzeltes an Paprikarahmsauce

Trockenreis

Joghurtmousse mit Erdbeersauce und Fruchtgarnitur

Menupreis pro Person

Fr. 32.50

Menu 17

Blattsalate mit Rauchforellenmousse und Toast

Kalbs-Cordon Bleu mit Zitronengarnitur

Pommes Frites

Marktgemüse

Marinierte Himbeeren mit Vanillecrème

Menupreis pro Person

Fr. 48.50

Menu 18

Blattsalate mit gebratenen Pilzen

Rosagebratene Entenbrust an Honig-Lavendelsauce

Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandelgarnitur

Frischer Fruchtsalat

Menupreis pro Person

Fr. 45.50

Menu 19

Karottencrèmesuppe

Kalbsragoût „Jäger Art“

Griessnocken

Sautierte Stangenbohnen

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

Menupreis pro Person

Fr. 41.50

Menu 20

Hausgemachte Ravioli an Bärlauchsauce

Gebratenes Lammrecôte auf Provenzalischer Sauce

Bäckerinnenkartoffeln

Gemüse vom Markt

Marronimousse auf Caramelspiegel mit Kirschenkonfi und Schlagrahm

Menupreis pro Person

Fr. 54.50

Menu 21

Bündner Gerstensuppe

Schweinsschnitzel „Walliser Art“

Bratkartoffeln

Blumenkohl „Mimosa“

Thurgauer Süssmostcrème

Menupreis pro Person

Fr. 32.50

Menu 22

Blattsalat mit gebratenen Leberstreifen an Balsamicodressing

Lammgigot mit Knoblauch an Bratenjus

Steinpilzrisotto mit Mascarpone

Ratatouillegemüse

Griessköpfchen mit Beerencoulis

Menupreis pro Person

Fr. 40.50

Menu 23

Klare Gemüsesuppe

Panierte Pouletbrust

Pommes-Frites

Schwarzwälderschnitte mit Kirsch

Menupreis pro Person

Fr. 30.—

Menu 24

Saisonsalat an Senfdressing mit marinierten Lachsstreifen

Lauchcrèmesuppe mit Kartoffelstroh

Rindsfilet „Wellington“

Röstikroketten

Gemüsebouquet

Dörripflaumen in Vieille Prûne mit Zimteis

Menupreis pro Person

Fr. 76.50

Menu 25

Hausgebeitzter Lachs mit Senf-Dillsauce

Kraftbrühe mit Flädli

Schweinsfilet im Speckmantel

Breitbandnudeln

Florentiner Tomate

Parfait Grand Marnier im Schokoladenspitz auf Orangensalat

Menupreis pro Person

Fr. 70.—

Menu 26

Kürbiscrèmesuppe mit Curry

Kalbssteak an sämiger Whiskyrahmsauce

Herzoginkartoffeln

Gemüsegarnitur

Eis-Cappuccino mit Kirsch parfümiert

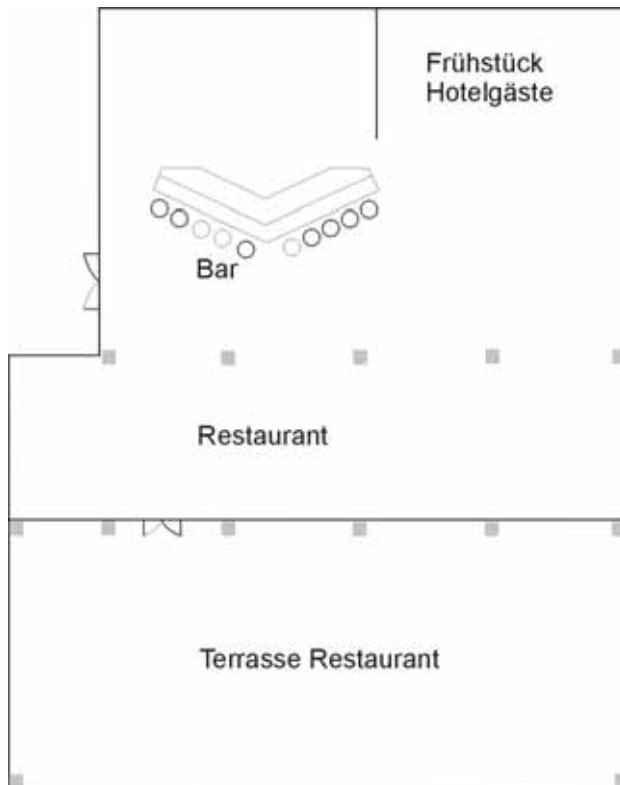
Menupreis pro Person

Fr. 58.50

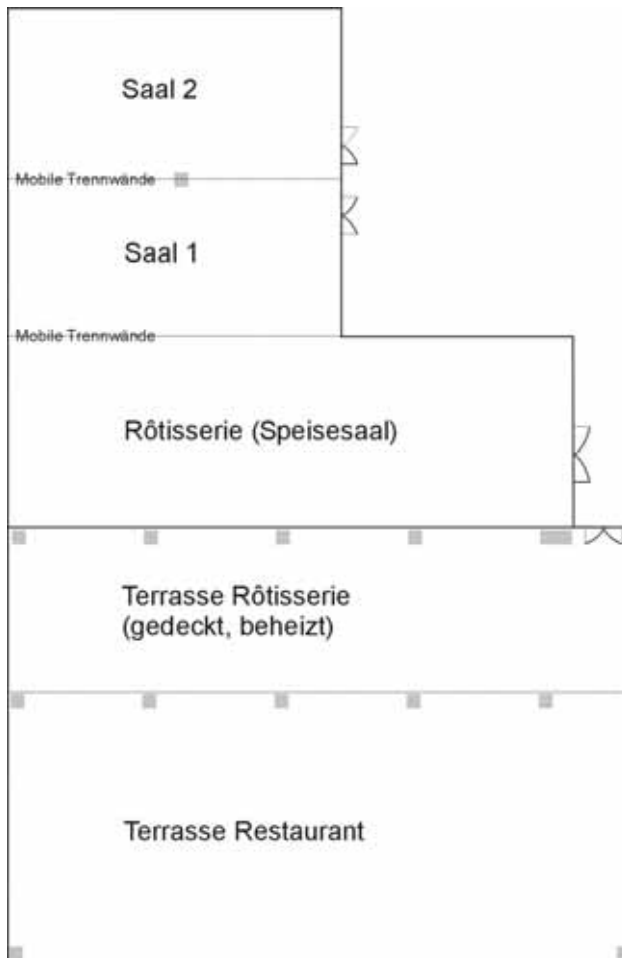
Einfache Tellergerichte im Restaurant, Saal 1 und Saal 2 (ab 10 Personen)

Heisser Beinschinken mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	Fr. 18.50
Kalter Fleischteller mit Aufschnitt, Fleischkäse, kaltem Braten, Rauchfleisch und verschiedenen Garnituren, Brot	Fr. 22.50
1 Pastetli gefüllt, Pommes-Frites, Erbsen und Karotten	Fr. 21.50
Pouletgeschnetztes mit Curry, Trockenreis und Früchtegarnitur	Fr. 19.50
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Rahmpfirsich	Fr. 21.50
Pouletbrustfilet Süss-Sauer, Trockenreis	Fr. 19.50
Fitnesssteller mit Gemüseschnitzel und Früchtegarnitur	Fr. 17.50
Schweinsgeschnetztes „Berner Art“ mit Nudeln	Fr. 18.50
Spaghetti mit 3 versch. Saucen (Bolognese, Carbonara und Pesto)	Fr. 16.50

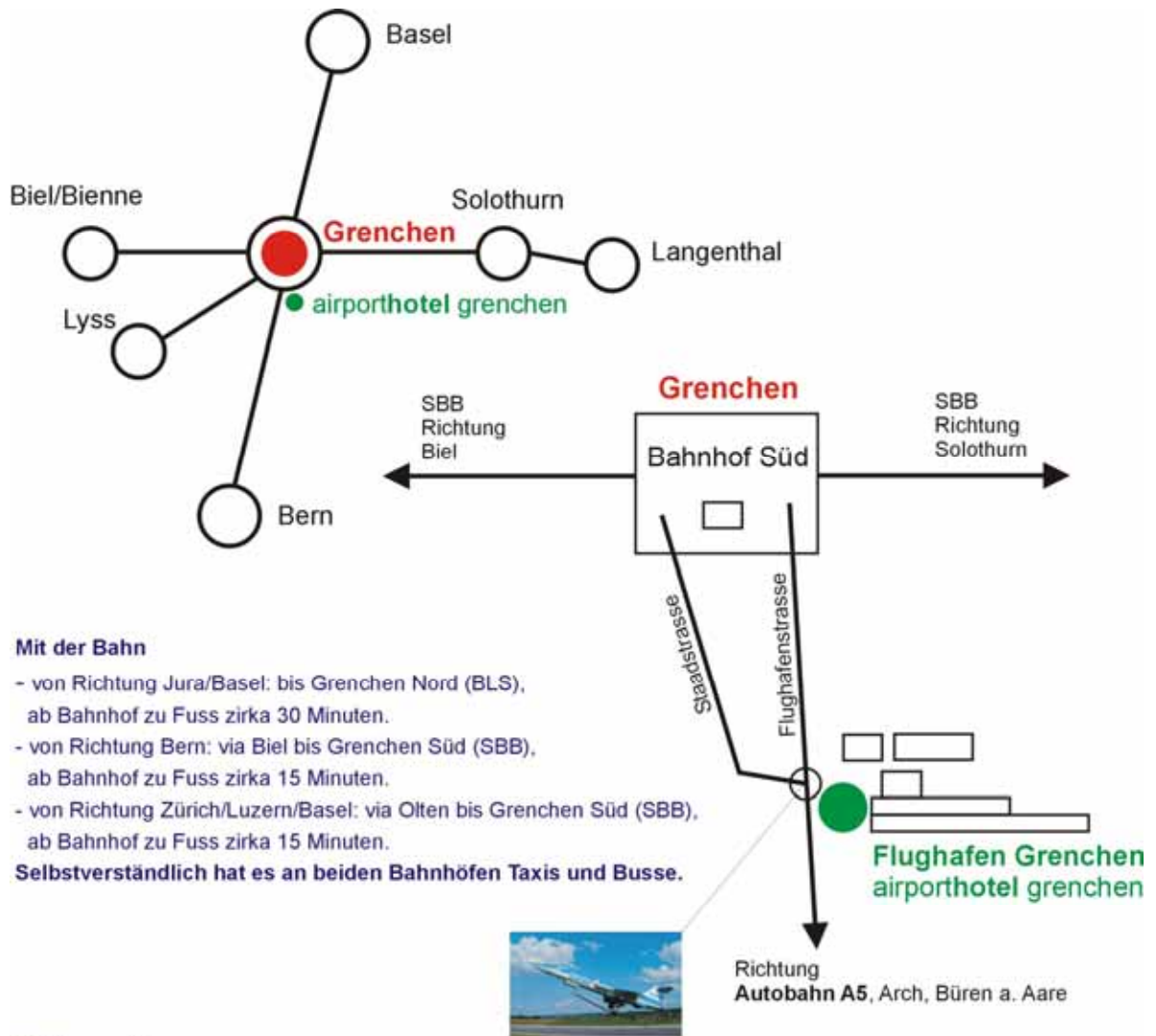
Raum- und Bestuhlungskonzepte (Provisorisch)



Raum- und Bestuhlungskonzepte (Provisorisch)



So finden Sie uns in Grenchen



Mit der Bahn

- von Richtung Jura/Basel: bis Grenchen Nord (BLS), ab Bahnhof zu Fuss zirka 30 Minuten.
- von Richtung Bern: via Biel bis Grenchen Süd (SBB), ab Bahnhof zu Fuss zirka 15 Minuten.
- von Richtung Zürich/Luzern/Basel: via Olten bis Grenchen Süd (SBB), ab Bahnhof zu Fuss zirka 15 Minuten.

Selbstverständlich hat es an beiden Bahnhöfen Taxis und Busse.

Mit dem Auto

- von Richtung Zürich/Luzern/Basel: Autobahn A1 Verzweigung Luterbach auf Autobahn A5 Richtung Biel, via Solothurn Richtung Biel/Grenchen. Ausfahrt Grenchen. Anschliessend beim "Starfighter"-Kreisel 1. Ausfahrt nehmen.
- von Richtung Bern: Autobahn A1 Verzweigung Luterbach auf Autobahn A5 Richtung Biel, via Solothurn Richtung Biel/Grenchen. Ausfahrt Grenchen. Anschliessend beim "Starfighter"-Kreisel 1. Ausfahrt nehmen.
- von Richtung Biel/Neuenburg: via Biel auf der Hauptstrasse T5 bis Ortseingang Grenchen. Vor dem Bahnviadukt rechts Richtung Flughafen/Autobahn A5. Anschliessend beim "Starfighter"-Kreisel 2. Ausfahrt nehmen.

Selbstverständlich sind genügend Parkplätze vorhanden.

Best Western
 airport**hotel** grenchen
 Familien Traub
 Flughafenstrasse 123
 CH-2540 Grenchen

Tel. +41 (0)32 654 70 70
 Fax +41 (0)32 654 70 80
 info@airport**hotel**.ch
 www.airport**hotel**.ch

Restaurant
 Speisesaal
 Pizzacorner
 Fly-in-Bar

Seminare
 Events
 Fun
 Sports

Unsere Bedingungen

Geschätzte Gäste

- ☐ Herzlichen Dank für Ihr Interesse an unseren Menuvorschlägen. Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen. Unter 10 Personen bedienen wir Sie gerne aus unserer "à la carte" - Speisekarte.
- ☐ Menuänderungen können selbstverständlich - in Absprache mit uns - vorgenommen werden. Sie können auch anhand unserer "à la carte" - Speisekarte selber Menus zusammenstellen.
- ☐ Kinder bis zum 12. Lebensjahr konsumieren meist kein ganzes Menu. Bestellen Sie für zwei Kinder ein Menu oder für Kleinkinder ein zusätzliches Gedeck. Kindersitz vorhanden!
- ☐ Zu unseren Speisen empfehlen wir Ihnen einer unserer auserlesenen Weine. Bitte fragen Sie nach der Weinkarte.
- ☐ Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Banketts garantieren zu können, bitten wir Sie, uns das Menu Ihrer Wahl mindestens eine Woche vor dem Anlass bekannt zu geben.
- ☐ Melden Sie bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl. Diese Zahl ist für Ihre Rechnung verbindlich.
- ☐ Kerzen und eine einfache Tischdekoration sind in unseren Preisen inbegriffen. Gerne dekorieren wir die Tische nach Ihrem Wunsch und Anlass entsprechend. Wir verrechnen Ihnen die Selbstkosten.
- ☐ Für Ihre auswärtigen Gäste stehen bei frühzeitiger Reservation 44 modern ausgestattete Zimmer zur Verfügung.
- ☐ Für Verlängerungen besorgen wir Ihnen gerne die nötigen Bewilligungen. Bei Verlängerung eines Anlasses nach 00.30 Uhr verrechnen wir die Gebühren der Handels- und Gewerbepolizei Solothurn.
- ☐ Für Reservationen, welche kurzfristig annulliert werden, sind wir gezwungen, einen eventuellen Verdienstausfall zu verrechnen.

WELCOME ON BOARD

Best Western
airporthotel grenchen
Familien Traub
Flughafenstrasse 123
CH-2540 Grenchen

Tel. +41 (0)32 654 70 70
Fax +41 (0)32 654 70 80
info@airporthotel.ch
www.airporthotel.ch

Restaurant
Speisesaal
Pizzacorner
Fly-in-Bar

Seminare
Events
Fun
Sports