

Urs Viktor

Hotel – Restaurant – Seminare



Bankettvorschläge ab **15** Personen

Buffetvorschläge ab **20** Personen



1945



2014

Gerne stellen wir das Gasthaus...

Das **Hotel** verfügt über 72 qualitativ hochwertig eingerichtete Zimmer. 4 modernst ausgerüstete **Seminarräume** bieten eine Kapazität bis 72 Personen und eignen sich optimal für Tagungen, Workshops und Schulungen. Unsere **Restauranträumlichkeiten**; wie der lichtdurchflutete Wintergarten, die rustikale Gaststube und die urchige St. Ursenstube laden zum Geniessen ein. Die Atmosphäre in der **Verenabar** ist ebenso beliebt. Für **Bankette** und **Events** aller Art haben wir 4 multifunktionale Säle für 72 Personen.

...und die  **ZWEI** vor:

Urkundlich ist das Schankrecht erstmals **1542** erwähnt, zu einer Zeit, in welcher der Jurasüdfuss eine wichtige Handelslinie war. Im Jahr **1840** wurde der heutige Gasthof als Bauernhof erbaut. Nach vielen massvollen Umbauten hat sich der Bauernhof zu einem modernen Seminarhotel und Restaurant gewandelt.

Wissen Sie woher die **Namensgebung** vom **Hotel Urs und Viktor** kommt? Nein, es sind nicht die Inhaber und Gastgeber; die heissen nämlich Alban, Pius, Kuno und Marianne Walker. Der spannenden **Legende** nach, die an der Rezeption erhältlich ist, waren es Legionäre des Römischen Reiches.


Urs und Viktor

Hotel – Restaurant – Seminare

Walker Hotellerie AG

Solothurnstrasse 35

CH-2544 Bettlach

Tel. +41 (0)32 645 12 12

www.ursundviktor.ch

Menuauswahl

Um Ihnen einen gepflegten und optimalen Service bieten zu können, bitten wir Sie, sich auf ein **Menu** zu einigen. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Auswahl und die genaue Teilnehmerzahl **bis 14 Tage vor dem Anlass** bekannt geben.

Getränkeauswahl

Wir beraten Sie gerne.

Menukarten

Für Ihr Bankettmenu drucken wir schöne Menukarten.



Dekoration

Blumen und Kerzen nach unserer Wahl sind im Preis inbegriffen.

Nachtarbeit

ab 23.00 Uhr bis 24.00 Uhr berechnen wir pro Stunde CHF 220.00.

Zahlungskonditionen

Die Bezahlung der Rechnung ist in Bar, mit Maestro und Postcard möglich.

Bitte geben Sie uns die **für die Rechnung verbindliche Personenanzahl bis 7 Tage vor dem Anlass** bekannt.

Alle Preise sind in CHF und inklusive Mehrwertsteuer. **Preisänderungen behalten wir uns vor.**

Parkplätze

Ihnen stehen genügend **Gratisparkplätze** zur Verfügung.



Persönliche Beratung

Gerne nehmen wir uns Zeit für eine persönliche Besprechung und Besichtigung. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin unter der Nummer 032 645 12 12.

Apéritif-Vorschläge

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella-Sticks	2.50	pro Stück
Melone-Rohschinken-Sticks	2.50	pro Stück
Gemüse-Sticks	2.50	pro Stück

Aus dem Ofen

Mini-Käseküchlein (16g)	1.00	pro Stück
Mini-Schinkengipfeli (25g)	1.50	pro Stück
Mini-Cheese Burger (16g)	2.50	pro Stück
Hähnchenspiess mit Chili (30g)	2.50	pro Stück

Gebackenes

Gemüsefrühlingsrollen (20g)	1.50	pro Stück
Shrimps paniert (15g)	1.50	pro Stück
Mini-Samosa (Gemüse)	1.50	pro Stück

Zu allen gebackenen Produkten servieren wir Saucen und Dips dazu.

Apéritif – Unser „Weinbrunnen“ weltweit einzigartig

„Brunnenweine“ (Epeeses, Oeil de Perdrix, Pinot Noir)	5.50	pro dl
---	------	--------

Der Weinbrunnen wurde aus einem 2.5-Tonnen schweren Jurakalkstein gehauen. Es ist ein Unikat. Beim Weinbrunnen trifft man sich zum Apéro und....kommt nicht mehr weg. Jeder Gast kann sein Glas mit Epeeses, Oeil de Perdrix oder Pinot Noir füllen lassen. Moderneste Technik lässt aus dem Brunnen Wein fließen. Der Wein wird im 180 Jahre alten, gewölbten Weinkeller gelagert.



Vorspeisen

Solothurner Wysüpli	8.50
Tomatencrèmesuppe	8.50
Blattsalat mit Ei	9.00
Gemischter Salat	10.00
Nüsslersalat mit Ei	12.00
Crevettencocktail	12.00
Ravioli (je nach Saison)	14.50
Melone mit Rohschinken	15.50



Desserts

Caramelköppli mit Rahm	8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	9.50
s'Träumli	9.50
Zitronensorbet mit warmer Himbeersauce	
Fruchtbecher	10.00
Vanille- und Erdbeerglace mit frischem Fruchtsalat, Erdbeersauce und Rahm	
Don Giovanni	10.50
Vanilleglace mit Kirsch und Rahm	
Ballon Grand Marnier	10.50
Mandarinensorbet mit Grand Marnier und Rahm	
Café Olé	10.50
Kaffeeglace mit Baileys und Rahm	
Urs & Viktor Variationen	18.00
4 verschiedene Desserts	
Dessertbuffet	25.00

Menus mit Nachservice

Menu 1	29.00	Menu 2	35.00
---------------	--------------	---------------	--------------

Schweinhalsbraten
Kräuterrahmsauce
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Solothurner Nidlebraten
Kräuterrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 3	35.00	Menu 4	36.00
---------------	--------------	---------------	--------------

Lachssteak (Schweiz)
Orangensauce
Reis

Gebratenes Pouletbrüstchen
Kräuterrahmsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Menu 5	41.00	Menu 6	38.00
---------------	--------------	---------------	--------------

Kalbsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti
Gemüse garnitur

Kalbsschnitzel
Champignonssauce
Butternüdeli

Menu 7	40.00	Menu 8	40.00
---------------	--------------	---------------	--------------

Schweinsfilet
Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Schweinsfilet im Teig
Florentiner Art
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur



Menu 9	44.00	Menu 10	46.00
---------------	--------------	----------------	--------------

Rindsfilet Stroganoff
Reis
Gemüse garnitur

Les Trois Filets Maison
mit Paprikarahm-,
Champignonsrahm-
und Béarnaisesauce
Risotto und Röstikroketten
Gemüse garnitur

Menu 11	51.00
----------------	--------------

Roastbeef
Englische Art
Béarnaisesauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Buffets

Pasta

Salatbuffet

- Diverse Salate

Teigwaren

- Spaghetti
- Penne
- Ravioli (je nach Saison)

Saucen

- Bolognese
- All'arrabbiata
- Carbonara
- Napoli

35.00



Warmes

Salatbuffet

- Diverse Salate

Buffet warm

- Roastbeef
- Schweinsfilet im Teig Florentiner Art
 - Kalbsbraten
- Gebratenes Poulet
- Kartoffelgratin
 - Risotto
- Pommes Frites
- Vichy-Karotten
- Bohnenbündel
- Blumenkohl Mimosa

Saucen

- Kräuterrahmsauce
- Béarnaisesauce

65.00



Grill

Salatbuffet

- Diverse Salate

Grillbuffet

- Rindssteak
- Schweinsfilet
- Pouletspiessli
- Lammkoteletten
- Kalbscipolatta
- Kartoffelgratin
 - Risotto
- Pommes Frites
- Vichy-Karotten
- Grillierte Tomaten
- Gemüsespiessli
mit Zucchetti, Peperoni und Champignons

Saucen

- Kräuterbutter
- Cocktailsauce
- Béarnaisesauce

55.00



Fondue & Raclette in der Urstube bis 30 Personen

Fondue

28.00

Urs und Viktor

Hausmischung

Rustico

mit Schinken und Speck



Raclette

mit Raclettekartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

Portion

8.50

à discrétion

27.50

