



HERBST/WINTERPACKAGE «CLASSIC» 2025/26

FÜHRUNG DURCH DAS VERKERHSHAUS AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN
MIT ANSCHLIESSENDEM ABENDESSEN IN DER BRASSERIE

BUCHBAR VON OKTOBER 2025 BIS FEBRUAR 2026 FÜR 15 – 80 PERSONEN

FACTS Entdecken Sie das Verkehrshaus nach Museumsschluss ab 17 Uhr auf der Führung "Nachts im Museum" und geniessen Sie im Anschluss einen feinen Apéro und ein 5-Gang Menü in der Brasserie

ab 15 Personen bis max. 80 Personen

PREISE Packagepreis für Führung, Apéro und 5-Gang Menü

inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee (exkl. Wein beim Menü)

CHF 140.00 pP

optional: 4-Gang Menü (ohne Fisch)

inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee (exkl. Wein beim Menü)

CHF 130.00 pP

Aufpreis für Weinbegleitung beim Menü

CHF 20.00 pP

Neujahrsaktion

kostenloses Upgrade von 4-Gang zu 5-Gang Menü exkl. Weinbegleitung bei Buchungseingang bis zum 31. Oktober 2025 (gültig für Anlässe im Januar und Februar 2026)

PROGRAMM

Die Kombination Führung und Abendessen erfreut sich seit Jahren grosser Beliebtheit. Deshalb bieten wir dieses Package nun wieder in den Herbst-/Wintermonaten an.

Während der Führung «Nachts im Museum» streifen Sie zusammen mit dem Guide und mit einer Taschenlampe als Requisite durch die Museumshallen und hören spannende Geschichten zu unseren Exponaten.

Maximale Gruppengrösse pro Guide: 20 Personen.

Im Anschluss an die Führung erwartet Sie ein feiner Apéro. Danach werden Sie von unserer Gastronomie mit einem kreativen 5-Gang-Menü in der Brasserie verwöhnt.

SPEISEN UND GETRÄNKE

Apéro – im Entrée Mercato

Zucchini-Kichererbsen-Tätschli, Sauerrahm und Kresse (v/g/l)
Bodenkohlrabi, Linsenpüree, Datteln und Haselnüsse (v/g/l)
Rauchlachs-Mascarpone-Creme und Apfelchutney im Tartelette
Süsskartoffelstampf, Sanddorn und Baumnuss auf Pumpernickel (g/l)

Getränke (Weinbegleitung beim Apéro in der Pauschale inklusive)

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC
Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel
Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC
Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Eichhof Lager und alkoholfrei

Hochstämmer Apfelsaft Ramseier

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

5-Gang Menü – in der Brasserie

1. Gang

Knollensellerie, Belper Chnolle, «gespaltene» Sauce, Pilze, Kräuter Birne (v/g/l)

2. Gang

Kürbiscremesuppe mit Granola (v/g/l)

3. Gang

Kabeljau mit 3erlei von der Rande an Rotweinsauce (g/l)

oder

Falafel mit 3erlei von der Rande an Rotweinsauce (v/l)

4. Gang

Rindsbraten mit Holunderbeeren-Jus, Ofen-Petersilienwurzel, Rotkohl und Bramatapolenta

oder

Geschmorter Wirsing mit Holunderbeeren-Jus, Ofen-Petersilienwurzel, Rotkohl und Bramatapolenta (v/g)

5. Gang

Luzerner Lebkuchen, Giandujacreme, Mascapone-Glace, Traubenragout und Gewürzcanache (V)

V (vegetarisch)

v (vegan)

g (glutenfrei)

l (laktosefrei)

Getränke (in der Pauschale inklusive bis und mit Dessert)
(ein Schlummertrunk wird nach Verbrauch verrechnet)

Eichhof Lager und alkoholfrei

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffee, Espresso, Tee

optionale Weinbegleitung mit Aufpreis von CHF 20.00 pP

Résonance Blanc de Noir Neuchâtel AOC

Grillette Domaine De Cressier, Neuchâtel

Pinot Noir

Les Romaines Rouge La Côte AOC

Les Frères Dutruy, La Côte, Waadt

Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Allergien / Essgewohnheiten

Bitte melden Sie uns Allergien/Essgewohnheiten. Gerne passen wir das Menü an.

RESERVATION Bitte kontaktieren Sie uns unter conference@verkehrshaus.ch / 041 375 74 05

Annulationsbedingungen

Die Buchung kann bis 14 Tage vor Durchführungsdatum kostenlos annulliert werden. Danach werden 100% des Auftrags in Rechnung gestellt

Preise in CHF inkl. MwSt. / Änderungen vorbehalten / Juli 2025 / nel