



ARK NOVA PACKAGE «OMAKASE»

FÜHRUNG DURCH DIE SPEZIALAUSSTELLUNG IM HANS ERNI MUSEUM
MIT ANSCHLIESSENDEM ABENDESSEN IN DER BRASSERIE

BUCHBAR AM 04. / 07. / 08. / 09. / 12. / 13. / 14. SEPTEMBER 2025
FÜR GRUPPEN VON 25 – 50 PERSONEN

FACTS

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen von Ark Nova in der einzigartigen Ausstellung «Skulptur und Architektur, Kunstwerk und Konzerthalle» im Hans Erni Museum. Kuratiert von Heinz Stahlhut und im Anschluss an die Führung kulinarisch begleitet vom BRASSERIE Team im Verkehrshaus der Schweiz.

BUCHBARE DATEN

04./07./08./09./12./13./14. September 2025

PROGRAMM

18:00 – 19:00 Apéro beim Hans Erni Teich mit Blick auf die Ark Nova
19:00 – 19:45 Führung durch die Ausstellung im Hans Erni Museum
ab 20:00 Abendessen in der BRASSERIE im Verkehrshaus der Schweiz

Öffentliche Besichtigungstermine der Ark Nova finden Sie [HIER](#).

PREISE

Package-Preis für Apéro, Führung, und Abendessen in der Brasserie im Verkehrshaus

5- Gang Menü

inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee und Weinbegleitung

CHF 165.00 pP

4-Gang Menü

inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee und Weinbegleitung

CHF 155.00 pP

3- Gang Menü

inkl. Mineral, Bier, Kaffee, Tee und Weinbegleitung

CHF 145.00 pP

SPEISEN UND GETRÄNKE

Apéro – im Entrée Mercato

Rindstarter | Wasabimayo | Radieschen
Saibling gebeizt | eingelegter Rettich | Himbeeren | Hollunderblüte
Summerroll mit Gemüse
Onigiri | Rübllilachs | Kresse

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

OMAKASE Menü (3-Gang od. 4-Gang od. 5-Gang)

1. Gang

Melonentunfisch | Wakame | Gurke | Reiscreme | Edamame

2. Gang

Pilzdashi | Pak Choi | geräucherter Tofu | Shitake | Kefen | Sellerie

3. Gang

Kabeljau | geschmorte Aubergine mit Miso und Sesam | Shisokresse | Stangensellerialesalat | Brombeeren

oder

Gyoza | geschmorte Aubergine mit Miso und Sesam | Shisokresse | Stangensellerialesalat | Brombeeren

4. Gang

Rindsentrecote | Jus | Okanomaijaki | Ofenrübli | Süsskartoffelpüree

oder

Okara-Kichererbsenrolle | Okanomaijaki | geschmorter Fenchel mit Sake | Zitrusfrüchte | Ofenrübli | Süsskartoffelpüree | Ponzu-Sud

5. Gang

Matcha Grüntee Tarte | weisse Schokolade | Aprikosen | Kokusnuss | Yuzuglace

Getränke (in der Pauschale inklusive bis und mit Dessert)

Eichhof Lager und alkoholfrei

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure

Kaffee, Espresso, Tee

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 / Juni. 2024