



Pavillon-Gastronomie-Angebot 2026



Ruttigerweg 64 • 4600 Olten
Tel. 062 207 33 00 • www.ruttigen.ch

Allgemeine Informationen zu unseren Angeboten

Personenzahl

Pavillon

Es sind max. 48 Sitzplätze vorhanden.

Mindestanzahl für einen Anlass im Pavillon ist 20 vollzahlende Erwachsene.

Kinder bis 5 Jahren sind gratis, von 6 -12 Jahre berechnen wir Fr. 2.-/Jahr

und ab 12 Jahren zählen wir sie zu den Erwachsenen.

Für Gruppen unter 20 Personen wird pro fehlende Person ein Zuschlag von Fr. 38.-

berechnet. Die bis 24 Std. vor dem Anlass gemeldete Personenzahl gilt als

verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Raummiete

Für alle Anlässe, Bankette, Seminare und Sitzungen beträgt die Raummiete pauschal Fr. 300.-.

Darin enthalten ist:

Die Vorbesprechung, Bereitstellung, Abräumen und Endreinigung des Raumes

sowie die Infrastruktur inkl. Technik. Der Mieter ist verpflichtet, den Raum und

die Einrichtung mit Sorgfalt zu behandeln. Bei übermässiger Verschmutzung

oder Schäden wird der Aufwand in Rechnung gestellt.

Tischdekoration

Papierservietten und Papierserviette in sehr guter Qualität sind im Preis inbegriffen.

Wenn Sie ein Tischtuch in guter Gastroqualität (wie Stoff) wünschen, 7.-/ Stk.

Kleine Dekoration mit Blumen (7.-) und Rechaudkerzli im Glas (Fr. 3.-) pro Tisch.

Blumengestecke, Menükarten, Tischkärtchen usw. können auf Wunsch individuell für Ihren Anlass bei uns bestellt werden gegen Verrechnung.

Infrastruktur/ Technik

WLAN, Beamer, Flipchart, Moderationskoffer, Pinwand, Radio, TV, CD-Player

Um Ihre Präsentation sicher vorzeigen zu können, vereinbaren Sie mit uns

während den Bürozeiten einen Termin für einen Probelauf. Bringen Sie Ihren

eigenen Laptop mit.

Seminare

Tagesseminarpauschale ab 10 Personen Fr. 85.- pro Person

(pro fehlende Person ein Zuschlag von Fr. 38.-)

Tagsüber während des Seminars Kaffee à discrétion, Gipfeli, Früchte,

Gebäck, Mineralwasser

4-Gang Mittagessen inkl. Mineralwasser und Kaffee

Infrastruktur inkl. Technik

Rollstuhlgängigkeit Alle Räumlichkeiten und Toiletten sind rollstuhlgängig.

Mietdauer Wir empfehlen Ihnen, Ihren Anlass am Mittag oder frühen Abend zu beginnen. Ab 24.00 Uhr erheben wir einen Zuschlag von Fr. 100.- pro angebrochene Stunde. An Sonntagen wird bei Mittagsanlässen ab 18.00 Uhr ein Zuschlag von Fr. 100.- verrechnet.

Angebot im Hauptgebäude Ein spezielles Mittagsmenu, nach Ihren Wünschen zusammengestellt, servieren wir gerne ab 10 vollzahlenden Personen in der Cafeteria oder im Gartenrestaurant. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf, um Ihr ganz persönliches Menu im Detail zu besprechen.

Aussenbereich Für gemütliche Stimmung können Sie Finnenkerzen für Fr. 25.-/Stk. bei uns bestellen. Ab 22.00 Uhr bitten wir, die Nachtruhe zu berücksichtigen.

Parkplätze Es stehen Gratisparkplätze beim Altersheim zur Verfügung.

Preise/Zahlung Der Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Sämtliche Preisangaben sind pro Person inkl. 8,1 % MwSt.

Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Twint wird akzeptiert,
Kreditkarten-, PC- und EC-Karten-Zahlungen sind nicht möglich.

Was immer Sie feiern, wir sind gerne für Sie da!

Freundliche Grüsse

Ihr Ruttiger-Team

Gartenpavillon

**Unser Angebot im Gartenpavillon ist immer in Buffet-Form.
Wir servieren nur die Getränke am Tisch.**

Der Gartenpavillon der 2011 erstellt wurde, steht unseren Bewohnerinnen und Bewohner für interne Anlässe zur Verfügung.

Der Pavillon kann auch für Schulungen, Seminare und Anlässe jeglicher Art von extern benutzt werden. Kontaktieren Sie uns frühzeitig für die Terminplanung ihres Anlasses.

Ob Taufe, Geburtstagsfest, Hochzeit, Jubiläum oder Vereinsanlass: Wir kümmern uns darum, dass der Rahmen stimmt und Sie sich und Ihre Gäste wohl fühlen.

Wir freuen uns, für Sie einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.





Apéro ab 20 Personen

		pro Person:
Chips, Nüssli, Salzstängeli		2.-
Hausgemachter Speckzopf/Butterzopf		2.80
Cherrytomaten-Mozzarellastick		2.50
Oliven		2.-
Sbrinzwürfeli		2.20
Gemüse-Dip im Glas mit Sauce		3.50
Melone mit Rohschinken (saisonal)		3.50
Belegte Brötchen mit Toastbrot (wird für Apéro halbiert oder geviertelt) pro Stück		6.-
Ruttigerbölle (Hackfleisch) pro Stück		3.-
Hausgemachte Käsewähe		
Hausgemachte Pizza		
Ruttigerflade (Zwiebeln, Speck, Apfel, Greyerzer)		
	Preis pro Blech = 32 Stück	38.-
Fleischplatte mit Aufschnitt, Salami, Schinken, Speck, Käse	100 g	14.50
Fleischplatte mit Bündnerfleisch, Salami, Rohschinken, Speck, Käse, inkl. Brot, Zopf und Garnitur	100 g	16.50

Ein Apérobuffet stellen wir gerne nach Ihren Wünschen zusammen. Preis nach Absprache.



Schweinskoteletten am Stück gebraten mit 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	34.-
Schweinsfilet mit Sauce mit 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	39.-
Schweinspiccata mit Tomatenspaghetti oder Safranrisotto und 8 Sorten Salate	34.-
Heisser Beinschinken oder hausgemachter Hackbraten mit 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	30.-
Ofenfleischkäse mit 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	27.-
Berner Platte (saisonal) und 8 Sorten Salate: Siedfleisch, Speck, Zunge, Zungenwurst, Rippli, Wienerli Sauerkraut, Dörrbohnen, Salzkartoffeln	45.-
Metzgete Buffet (saisonal) und 8 Sorten Salate: Blut- und Leberwürste, Bratwürste, Kotelettes, Speck, Sauerkraut, Dörrbohnen, Röstli, Zwiebelsauce, Apfelschnitze	45.-
Gemischter Braten (Schwein, Rind, Kalb), 2 Saucen, 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	49.-
„Suure Mocke“ , Geschmorter Rindsbraten mit Sauce, 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	37.-
Kalbsgeschnetzeltes mit 1 Beilage nach Wahl und 8 Sorten Salate	39.-
Wählen Sie 1 Beilage aus: Hausgemachter Kartoffelgratin, Ruttiger Ofenkartoffeln mit Sauerrahm, Teigwaren, hausgemachte Spätzli, Reis jede zusätzliche Beilage	pro Person 3.-
Zusätzlich saisonales Mischgemüse	pro Person 4.-



Riz Casimir (Schweinefleisch oder Poulet) mit Früchtegarnitur
und 8 Sorten Salat 32.-

Pasta Buffet und 8 Sorten Salate 24.-
mit 1 Teigwarenart und 1 Sauce nach Wahl + je 4.-
jede weitere Teigwarensorte und Sauce

Auswahl:
Spaghetti, Maccaronen, Tortellini, Hörnli, Spiralen

Saucen: Carbonara, Thon-Tomaten mit Oliven, Gemüse, Pilz,
Bolognese, Napoli, Gorgonzola, all' arrabbiata, Pesto

Hausgemachte Lasagne (Rindfleisch und/oder Gemüse)
und 8 Sorten Salate 27.-

Fondue Chinoise Buffet und 8 Sorten Salate: 53.-
Fleisch gemischt (Rind, Kalb, Poulet), 250 g pro Person
2 Gemüse, 6 Saucen, 6 Garniturbeilagen
1 Beilage nach Wahl: Reis, Nüdeli, Rösticroquetten

Raclette mit Kartoffeln, Garniturbeilagen und 8 Sorten Salate 38.-
Raclette mit Kartoffeln, Garniturbeilagen ohne Salate 28.-

Käse-Fondue mit Brot, Kartoffeln, Ananas mit 8 Sorten Salate 36.-
Käse-Fondue mit Brot, Kartoffeln, Ananas ohne Salate 26.-



Ruttiger Pavillon-Hit

Grillbuffet mit 8 Sorten Salaten

inkl. Haus- und Italiendressing, Brot, diverse Kräuterbutter und 1 Beilage

Grundbuffet (280 g Fleisch pro Person)

45.-

Schweinsnierstück

Pouletbrust

Hamburger (Rind und Kalb)

Grillwurst, 4 Sorten

Wählen Sie zum Grillbuffet 1 Beilage aus:

Hausgemachter Kartoffelgratin, Ruttiger Ofenkartoffeln mit Sauerrahm,
Teigwaren, hausgemachte Spätzli, Reis

jede zusätzliche Beilage

pro Person 3.-

Ergänzen Sie das Grundbuffet mit weiteren Fleischsorten, Gemüse oder Fisch:

Preiszuschlag für jede zusätzliche Ergänzung

pro Person

Fleisch: Rindsentrecôte, Filetspiess (Schwein), Lammnierstück,
Kalbssteak, Pferdefilet

5.-

Fisch: Zander / Wolfsbarsch
Riesencrevetten (2 Stück)

6.-

Mischgemüse

4.-

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Lammherkunft Neuseeland, Fisch Europa. Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz mit Ausnahmen derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind.



Grundbuffet mit unseren 8 Salaten:

- Grüner Blattsalat
- Nüsslisalat (saisonal)
- Melone (saisonal)
- Maissalat
- Selleriesalat mit Ananas
- Rüeblisalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat mit Mozzarella
- Griechischer Salat (Gurken, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Feta)

Varianten: Diese Salate sind im Grundbuffet austauschbar

- Randensalat
- Grüner Bohnensalat
- Linsensalat
- Weisskabissalat
- Rotkabissalat
- Rettichsalat an Körnersenf-Sauce
- Kohlsalat à la Priska (mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch)
- Kartoffelsalat
- Teigwarensalat
- Reissalat (mit Rosinen, Ananas und Curry)
- Zucchetti-Ingwer-Salat
- Fenchelsalat

Jeder zusätzliche Salat Fr. 3.- pro Person



Dessertvarianten

Frischer Fruchtsalat	11.-
Hausgemachte Saisoncrèmes: Beerentraum, Williams, Aprikosen, Süssmost, Zwetschgen Orangen, Rhabarber/Erdbeer-Mascarpone, Brönnti Crème	10.-
Mousse au chocolat weiss oder dunkel, Quittenmousse	10.-
Tiramisu	10.-
Diverse Schnitten: bei nur 1 Sorte pro Stück	6.-
Gemischte Platte mit 3 Sorten pro Person Himbeer, Pfirsich, Beeren, Rüeblli, Royal, Sacher, Choco, Tiramisu, Crèmeschnitte, Schwarzwälder	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleglace	12.-
Patisserie- und Blechkuchenplatte, 3 Stk. pro Person	11.-
Dessert-Käse am Stück (100 g/Pers.)	12.-
Saisonal: frische Erdbeeren, Vermicelle	
Stellen Sie Ihr eigenes Dessertbuffet zusammen, jedes zusätzliche Dessert	+ 4.-
Wenn Sie Ihre eigene Torte mitbringen, verrechnen wir pro Person:	6.-

Unser Hit: Glacewagen à discrétion (16 Sorten)

mit Toppings, Guetzli, Ämmitaler Merängge und frisch geschlagener Nidle 15.-





Dem Anlass angepasste Dekoration



Getränkeangebot



Flaschen

Mineral natur Eptinger	mit + ohne	1 lt	9.-
Mineral diverse süss		1 lt	10.-
Mineral diverse süss		1,5 lt	12.-
Orangensaft		1 lt	10.50
Suuser (saisonal)		5 dl	10.-
Suure Most mit/ohne Alkohol		5 dl	6.50

Appenzeller Bier



Quöllfrisch			
Offen:	Stange	3 dl	4.50
Sonnwendlig	Flasche		
alkoholfrei		3,3 dl	4.50
Naturtrüb	Flasche	3,3 dl	4.50
Lager hell	Flasche	5 dl	6.50
Weizenbier	Flasche	5 dl	7.50

Warme Getränke

Kaffee crème/ Espresso/ Tee	4.50
Doppelter Espresso	6.-
Kafi fertig/ Kafi Lutz	7.50
Kafi «Ruttiger»	8.50





Weiss

Fèchy La Côte AOC, Schweiz	5,0 dl	21.50
Yvorne Chablais AOC, Schweiz	5,0 dl	25.-
Sauvignon Blanc AOC, Schinznach, Aargau	7,5 dl	43.-
St. Saphorin Roche Ronde AOC, Lavaux, Schweiz	7,0 dl	43.-
Johannisberg Weidmannstrunk AOC, Wallis	7,5 dl	46.-
Cuvée blanc Madame Rosmarie AOC, Mathier, Wallis	7,5 dl	49.-
Eleganza, Assemblage blanche, Schweiz	7,5 dl	43.-

Rosé

Rosé de Gamay Romandie, Schweiz	5,0 dl	21.50
---------------------------------	--------	-------

Rot

Primitivo Puglia IGP, Apulien, Italien	5,0 dl	21.50
Zweigelt AOC, Aargau	5,0 dl	25.-
Hallauer-Beerli AOC, Schaffhausen	5,0 dl	25.-
Dôle de Monts AOC, Gilliard, Wallis	7,5 dl	43.-
Oberflachser Pinot Noir Barrique AOC, Aargau	7,5 dl	49.-
Museum Real Cigales DO Reserva, Spanien	7,5 dl	49.-
Rivola Bodegas, Vino de la Tierra de Castilla y Leon, Spanien	7,5 dl	45.-
Ripasso Classico Superiore DOC, Valpolicella, Italien	7,5 dl	46.-
Edizione 20 Cinque Autoctoni, Italien	7,5 dl	54.-

Diverses

Prosecco Cadet Mauler, Schweiz, alkoholfrei	7,5 dl	24.-
Prosecco Mauler demi-sec, Schweiz	7,5 dl	45.-
Rimus alkoholfrei	7,0 dl	14.-

Wenn Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir:

<i>pro 5 dl Flasche</i>		15.-
<i>pro 7 dl Flasche</i>		25.-



Haben Sie gewusst.....

- dass sich zahlreiche Wandermöglichkeiten in der Umgebung «Ruttiger» bieten?
- dass Sie den Fahrdienst «Olten-Ruttiger» gratis um 14.00 und 16.00 benutzen können?
- dass wir zum Naturerholungsgebiet zwischen Olten und Aarburg gehören?
- dass wir einen kleinen Tierpark mit Kinderspielplatz haben?
- dass wir ein Begegnungszentrum für Jung und Alt sind?
 - dass Sie bei uns Sitzungen, Tagungen, Weiterbildungskurse abhalten können?
- dass Sie bei uns ein feines Mittagessen einnehmen können?
 - dass Sie bei uns in der Cafeteria sich zu Kaffee und Kuchen mit Freunden treffen können?
- dass Sie bei uns in der Gartenwirtschaft bei einer kühlen Erfrischung auftanken können?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Ruttiger-Team



Reservierungen nehmen wir gerne entgegen.
Monika Glättli
Leitung Hotellerie-Hauswirtschaft



Ruttigerweg 64, 4600 Olten
Tel. 062 207 33 12
hauswirtschaft@ruttigen.ch
www.ruttigen.ch