

Der richtige Ort für Ihren Anlass

Herzlich willkommen!

Unsere Räumlichkeiten an all unseren drei Standorten eignen sich für die verschiedensten Veranstaltungen. Auf den folgenden Seiten finden Sie unser Angebot vom Apéro bis zu unserer Weinauswahl.
Sollten Sie kein passendes Angebot für Ihren Anlass finden, beraten wir Sie gerne persönlich.

gültig ab 10.09.2026 / V2

Kontakt und Standorte

Anfragen nehmen wir gerne unter 062 200 24 00 oder events@alterszentren-gaeu.ch entgegen.

Alterszentrum Sunnepark	Alterszentrum Roggenpark	Alterszentrum Lindenpark
Einschlagstrasse 64	Sternenweg 4	Lindenallee 7
4622 Egerkingen	4702 Oensingen	4710 Balsthal

Gut zu wissen

Öffnungszeiten

Veranstaltungen sind während folgenden Zeiten möglich:

Montag bis Sonntag	09.00 Uhr bis 00.30 Uhr

Auf Anfrage können die Öffnungszeiten mittels Anlassbewilligung bei der Einwohnergemeinde verlängert werden (mind. 3 Monate im Voraus). Die Kosten für die Bewilligung werden dem Kunden/der Kundin verrechnet. Ab 00.00 Uhr werden die anwesenden Mitarbeitenden gemäss Auflistung auf Seite 10 verrechnet.

Dekoration

Standarddekorationen und Menükarten (eine pro Vierertisch) sind im Menüpreis enthalten. Die Tische werden mit einem weissen Tischtuch und Papierservietten eingedeckt. Auf Wunsch decken wir gerne mit Stoffservietten ein, für einen Aufpreis von CHF 1.00 pro Serviette.
Individuelle Dekorationen und Blumenarrangements werden je nach Aufwand berechnet.

Mitbringen von Speisen und Getränken

Grundsätzlich müssen alle Speisen und Getränke über die Alterszentren GAG bezogen werden.
Es gelten folgende Ausnahmen:

- Für den Ausschank von selbstmitgebrachtem Wein (Schaum-, Weiss-, Rotwein) wird ein Zapfengeld von CHF 15.00 pro 75 cl Flasche verrechnet.
- Das Mitbringen einer Torte oder eines Desserts ist ebenfalls möglich. Die GAG verrechnet dafür keine zusätzlichen Kosten für Geschirr.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive MwSt.

Apérovorschläge

		CHF
Us de Schwiiz	pro Person	16.80
Mini Chäs-, Lauch-, Pizza-Chüechli		
Schinkengipfeli		
Röstipick mit Frischkäse		
Bündnerfleisch, würziger Salsiz und Mostbröckli		

		CHF
Viva Italia!	pro Person	17.90
Pizza mit Zucchetti, Champignons, Peperoni		
Crostini al aglio (Knoblauchbrot)		
Crostini pomodoro (mit Tomatenwürfeli)		
Crevetten im Kartoffelmantel		
Diverses Antipasti (Gemüse) in Olivenöl		
Ciabatta-Brot mit Rohschinken		

		CHF
Asiatisch	pro Person	19.40
Satay-Pouletspiessli Yakitori		
Mini-Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung		
Pikante kleine Sushi		
Dim Sum Teigtaschen mit Rind-, Crevetten,-Poulet- und Gemüsefüllung dazu sweet & sour Sauce		

		CHF
Business	pro Person	23.60
Knusprige Crevetten Japanstyle auf Asiagemüse		
Kanichenfiletwürfel auf Kartoffelpüree		
Thunfisch in Sesamkruste auf Glasnudelsalat		
Gemüse-Tatar auf Crostini mit Mozzarellaperlen		
Bündnerfleischröllchen mit Sbrinz-Käsefüllung		
Arancini mit Tomaten-Dip-Sauce		

		CHF
Naturpark Thal	pro Person	25.70
Knusperbrot mit Weichkäse vom Käsekönig und saisonalem Chutney		
Knusperbrot mit Trockenfleisch vom Zelglihof und Frischkäse		
Dyhrberg Lachs auf Speiselinsen vom Hof Ziegelhuette		
Matzendörferli von derThaler-Metzgerei auf Erbsenrisotto		
Onsen-Ei vom Chäppu-Hof mit Kartoffel-Espuma		
Bergkäse-Tartellette von der Käserei Reckenkien		
Wiesengold Waldhonigmousse mit saisonalen Früchten		
Rhabarber-Erdbeerküchlein Naturpark Thal		

Gerne haben Sie die Möglichkeit, Ihr Apéro ganz nach Ihren Wünschen individuell zusammenzustellen. Unser Team steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite, um die perfekte Zusammenstellung für Ihre Veranstaltung zu finden. Sprechen Sie uns einfach an – wir helfen Ihnen gerne weiter!

zum selbst zusammenstellen

Ofenfrisch		**CHF**
Knusprige Schinkengipfeli	Stück	2.40
Würzige Mini-Pizza	Stück	1.90
Geflügelwürstli im Blätterteig	Stück	2.30
Heisse Mini-Käseküchlein (Käse, Spinat, Tomaten)	Stück	1.90
Ofenfrisches gemischtes Blätterteiggebäck (Stück à 12 g)	Stück	1.10

Fein gebraten		**CHF**
Pikante Schweinsbratwürstchen	Stück	2.40
Saftige Meatballs mit Diablo-Sauce	Stück	1.60
Zarte Pouletbrustwürfel an Mango-Chutney	Stück	2.10
Satay Pouletspiessli Yakitori	Stück	2.10
Riesencrevetten an Chnobli-Kräuterschaum	Stück	3.00

Knusprig frisch		**CHF**
Asiatische Mini-Frühlingsrollen	Stück	1.90
Chicken-Nuggets	Stück	2.10
Panierte Crevetten Japanstyle	Stück	2.10
Gebackene Champignons (Stück à 25 g)	Stück	0.80
Gebackene Gemüse-Samosas mit Soja-Sauce	Stück	1.80
Red hot chili poppers	Stück	2.10
Frische Datteln im Speckmantel	Stück	2.10

Belegte Brötli (pro Sorte mind. 2 Stück)		**CHF**
Curry, Ei, Salami, Schinken, Sellerie, Spargel, Thon	Stück	4.60
Lachs	Stück	5.70

Apérohäppchen		**CHF**
Parmesanwürfel mit Feigensenf (reicht ca. für 3 Personen)	100 g	10.30
Tete de moine-Röschen (reicht ca. für 3 Personen)	100 g	10.30
Erfrischende Melonenstückli (reicht ca. für 3 Personen)	100 g	3.00

Diverses

		CHF
Antipastigemüse ab 10 Personen		**CHF**
Auberginen, Zucchetti, sonnengetrocknete Tomaten und Oliven grüne/schwarze	pro Person	3.00
Knabbereien		**CHF**
Salzstängeli	pro Person	1.30
Pommes Chips Nature/Paprika	pro Person	2.50
Salznüssli	pro Person	1.30
Gemüse Dip mit 3 verschiedenen Dip-Saucen	pro Person	3.70
Sandwichtorte gefüllt		**CHF**
Sandwichtorte gefüllt für 12 Personen Wählen Sie die Füllungen selbst aus:		
Curry, Eier, Käse, Pilze, Salami, Schinken, Thon	pro Person	14.50
Lachs	pro Person	17.60
Fleischplatte GAG		**CHF**
Bauernfleischkäse, Schinken, Rohessspeck, Salami und Tete de moine, garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person	15.20
Fleischplatte Bündnerland		**CHF**
Rohschinken, Bündnerfleisch, Rohessspeck und Salsiz garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person	17.90
Käseplatte "vo dä Alp"		**CHF**
Diverse Sorten Weichkäse und Hartkäse, garnierte Platte inkl. Hausbrot	pro Person	22.10
Fleisch- und Käseplatte "Naturpark Thal"		**CHF**
Eine feine Auswahl an Fleisch-Spezialitäten vom Thaler Metzg und köstlichen Käse von der Bergkäserei Reckenkien, zusammengestellt von unserem Partner KäseKönig aus Balsthal	pro Person	24.20

Menüvorschläge Herbst

Gerne stellen wir Ihnen auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten einen Vorschlag zusammen.
Als Leitfaden haben wir für Sie eine kleine Auswahl an Menüvorschläge getroffen.

Menü-Vorschlag 1 (Fleisch)

Kraftbrühe mit Käseschnitte
***
Salat
***
Kalbsschulterbraten
Thymiansauce
Kartoffelgratin
Wirzgemüse
***
Vermicelle

Menü-Vorschlag 1 (Vegi)

Gemüsebouillon mit Käseschnitte
***
Salat
***
Kürbisrisotto
Sautierte Pilze
Orangen-Ricotta
***
Vermicelle

Menü-Vorschlag 2 (Fleisch)

Kraftbrühe mit Eierstich
***
Salat
***
Gebratenes Lammgigot
Rosmarinsauce
Spinatspätzli
Butterbohnen
***
Waldhonigmousse

Menü-Vorschlag 2 (Vegi)

Gemüsebouillon mit Eierstich
***
Salat
***
Wirz-Blumenkohlgratin
***
Waldhonigmousse

Menü-Vorschlag 3 (Fleisch)

Kraftbrühe mit Griessklösschen
***
Salat
***
Suure Mocke
Rotweinsauce
Kartoffelstock
Erbsen und Karotten
***
Bayerische Creme

Menü-Vorschlag 3 (Vegi)

Gemüsebouillon mit Griessklösschen
***
Salat
***
Spätzlipfanne
mit Spinat, Kabis
und Karottenstreifen
***
Bayerische Creme

Menü-Vorschlag 4 (Fleisch)	Menü-Vorschlag 4 (Vegi)
Kraftbrühe mit Backerbsen	Gemüsebouillon mit Backerbsen
***	***
Salat	Salat
***	***
Schwedenbraten (S)	Gemüse-Tätschli
Madeirajus	Helle Kräuterrahmsauce
Parmesan-Polenta	Couscous
Mischgemüse	Marktgemüse
***	***
Schwarzwälderschnitte	Schwarzwälderschnitte

Menü-Vorschlag 5 (Fleisch) CHF 45.00	Menü-Vorschlag 5 (Vegi)
Kraftbrühe mit Flädli	Gemüsebouillon mit Flädli
***	***
Salat	Salat
***	***
Schweinshalsbraten (S)	Quornschnitzel
Champignonsauce	Currysauce
Nudeln	Trockenreis
Mischgemüse	Aisa-Mischgemüse
***	***
Caramelköpfli	Caramelköpfli

Das Menü beinhaltet Salat, Suppe, Hauptgang und Dessert zu folgenden Preisen:

	CHF
4-Gang Menü gross	32.00
4-Gang Menü klein	29.00

Das Menü beinhaltet Salat oder Suppe, Hauptgang und Dessert zu folgenden Preisen:

	CHF
3-Gang Menü gross	28.00
3-Gang Menü klein	25.00

Kindermenü

	CHF
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Kartoffelstock	12.50
Teigwaren mit Tomatensauce	12.50
Kleine Portion Pommes	7.00
Grosse Portion Pommes	8.50

Deklaration:
Wir verwenden ausschliesslich qualitativ hochstehendes Schweizer Fleisch sofern nicht anders deklariert.

Allergien und Unverträglichkeiten:
Bei Fragen zu den verwendeten Produkten und möglichen Allergenen oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich direkt an uns.

Desserts - Sélection Mürner one

Wir sind sehr stolz, dass wir Sie und Ihre Gäste mit den aussergewöhnlichen Dessertkreationen von Rolf Mürner verwöhnen dürfen.

Für ihn und sein Team stehen Leidenschaft und Qualität an erster Stelle.
Er verwendet in seinen Desserts nur die besten Rohstoffe, wenn möglich auch aus regionaler Produktion und kreiert immer wieder "Süsse Träume" die nicht nur vom Aussehen, sondern vor allem durch den Geschmack überwältigen.

		CHF
Sélection Mango Passion	pro Person	17.50
Sélection Kaffee-Caramel	pro Person	17.50
Sélection Schokolade-Zwetschgen	pro Person	17.50
Sélection Schokolade-Caramel	pro Person	17.50
Sélection Himbeere-Kalamansi Schokolade	pro Person	17.50
Sélection Joghurt-Limone	pro Person	17.50
Sélection Banane-Kokosnuss	pro Person	17.50
Sélection Cube Schokolade-Himbeer	pro Person	17.50

Cake (10 - 12 Personen)	**CHF**
Schokolade, Haselnuss, Marmor, Tiroler, Zitronen	24.20

Torten (Felber Beck)	**CHF**
Einzelne Tortenstücke	
Schwarzwälder, Himbeerrahm, Aprikosenquark, Rüebli, Rahmkirsch, Felbertraum (Schoggimousse und Kirschparfait)	6.10

24cm rund für ca. 10-12 Personen	**CHF**
Schwarzwälder, Himbeerrahm, Aprikosenquark, Rüebli, Rahmkirsch, Felbertraum (Schoggimousse und Kirschparfait)	51.00

Dekorationen werden nach Aufwand verrechnet.



Getränke

Aperitif		**CHF**
Campari (IT)	4cl	6.80
(mit O-Saft oder Mineralwasser)		8.80
Cynar (IT)	4cl	6.80
(mit O-Saft oder Mineralwasser)		8.80
Martini Bianco (IT)	4cl	6.80
(mit O-Saft oder Mineralwasser)		8.80
Aperol Spritz	4cl	8.80
(Aperol aufgefüllt mit Mineralwasser und Prosecco)		
Gespritzter Weisswein	4cl	8.80
(Yvorne aufgefüllt mit Mineralwasser oder Citro)		

Weine

Schaumwein		**CHF**
Nera Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG (IT)	37.5 cl	22.50
MOSCATO D'Asti DOCG - Grasso Fratelli	75 cl	25.00
Mauler Cordon Or brut - Mauler	75 cl	34.50
Nera Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG (IT)	75 cl	39.00

Rosé		**CHF**
Oeil-de-Perdix Pinot Noir	50 cl	23.00
Miraval Côtes de Provence AOP Rosé - Familie Perrin	75 cl	40.00

Weisswein		**CHF**
Schinznacher Riesling-Sylvaner	50 cl	23.00
Yvorne Chasselas	50 cl	25.50
CÔTES DU RHÔNE Réserve blanc AOC - Familie Perrin	75 cl	25.00
HEIDA AOC Valais - Franz Josef Mathier AG	75 cl	33.50
Unplugged Chardonnay - Hannes Reeh	75 cl	34.50
ELISA Cuvée Blanc AOC Aargau - BIO - CK Weine, Schinznach	75 cl	40.00

Rotwein		**CHF**
Gladiatore Primitivo del Salento	50 cl	22.00
La Brante Dole	50 cl	23.00
CÔTES DU RHÔNE Réserve rouge AOC - Familie Perrin	75 cl	25.00
RITA Primitivo di Manduria DOP Ritardatario - Cantina Sava	75 cl	31.50
OMBRA Montsant DO - La Cova dels Vins	75 cl	32.60
Unplugged Zweigelt - Hannes Reeh	75 cl	39.00
BELL'AJA BOLGHERI DOC - San Felice	75 cl	45.20
SINGULARIS Pinot Noir de Salquenen AOC Valais - Franz Josef Mathier AG	75 cl	47.50
COSTAMADRE Rosso Maremma DOC - Fattoria di Magliano	75 cl	49.50

Bier		**CHF**
Appenzeller Brandlöscher	33 cl	5.50
Appenzeller Zitronen Panaché	33 cl	5.50

Alkoholfreie Getränke		**CHF**
Mineralwasser	100 cl	6.10
Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot und blau, SEPPI Apferschorle	50 cl	5.50
SEPPI BioTEA Alpenkräuter, Früchte, Pfirsich, Zitrone	50 cl	5.50
Pepita Orange, Citro, Grapefruit	50 cl	5.50
Alkoholfreies Bier Clausthaler	33 cl	5.50
Orangensaft	100 cl	7.20

Warme Getränke		**CHF**
Kaffee creme		4.60
Schale		4.60
Cappuccino		4.60
Espresso		4.60
Latte macchiato		4.60
Tee		4.60
Ovomaltine warm/kalt	20 cl	4.60
Caotina warm/kalt	20 cl	4.60

Digestif		
Calvados, Morin père et fils, (FR)	2cl	5.50
	4cl	9.00
Marc, Morin père et fils, (FR)	2cl	5.50
	4cl	9.00
Vieille Prune, Morin père et fils, (FR)	2cl	5.50
	4cl	9.00
Grappa, Fior di Vite, (IT)	2cl	5.50
	4cl	9.00
Baileys (IE)	2cl	5.50
	4cl	9.00
Willisauer Kernobstbrand (CH)	2cl	5.50
	4cl	9.90
Willisauer Kirsch (CH)	2cl	5.50
	4cl	9.90
Willisauer Zwetschgen (CH)	2cl	5.50
	4cl	9.90

Kaffee Kreationen		**CHF**
Kafi Lutz mit Willisauer Kernobst	4cl	7.90
Kafi Fertig mit Willisauer Kernobst	4cl	7.90
Kafi Baileys **s**erviert mit Baileys und Sahne	4cl	7.90

Konditionen

Die definitive Auftragsbestätigung mit der für die Schlussrechnung verbindlichen Anzahl Teilnehmenden sowie mit den gewählten Räumlichkeiten und Zusatzleistungen müssen der GAG **14 Tage vor Veranstaltungsbeginn** vom Kunden akzeptiert und unterzeichnet vorliegen. Spätere Anpassungen der Leistungsbeschreibung sind nur bei Übernahme der entstehenden Kosten möglich.

Catering

Sie planen eine Veranstaltung bei Ihnen zu Hause oder bei einer Location Ihrer Wahl? Wir bieten auch Caterings an. Mit folgenden Kosten müssen Sie rechnen:

Geschirr	**Preis pro Stück**
Besteck	CHF 0.35
Teller	CHF 0.45
Gläser	CHF 0.55

Mitarbeitende/r	**Stundenansatz**
Mitarbeitende/r Service	CHF 45.00
Chef de Service	CHF 54.00
Küchenangestellte/r / Logistiker/in	CHF 42.00
Köchin/Koch	CHF 45.00
Küchenchef / Verantwortliche/r der Veranstaltung	CHF 60.00

Distanz	**Kosten**
Umkreis bis und mit 10 km zu einem GAG-Standort	Pauschal CHF 60.00/Weg
Umkreis ab 10.01 km zu einem GAG-Standort	CHF 2.00/km