

Information/Reservation

Reservieren Sie Ihr Ticket:

Online (print@home)

QR Code scannen



Persönlich

An allen RBS-Verkaufsstellen

Telefonisch

Reiseservice RBS, Bahnhof Bern Tel. +41 31 925 55 70

Billettschalter RBS, Bahnhof Bern Tel. +41 31 925 56 60

Bahnhof Jegenstorf Tel. +41 31 925 58 89

Bahnhof Worb Tel. +41 31 925 57 62

Bahnhof Worblaufen Tel. +41 31 925 56 70

Bitte beachten Sie bei der Reservation unsere geltenden
Annullationsbedingungen.

 **Informationen & Reservation:** [rbs.ch/themenfahrten](https://www.rbs.ch/themenfahrten)

Geschenk-Tipp

Das ideale Geschenk für Jung und Alt, für Geschäftsessen der besonderen Art, für ein gemütliches Familienessen oder für einen kulinarischen Ausflug, der in Erinnerung bleibt.

Regionalverkehr Bern-Solothurn

Tiefenastrasse 2, Postfach, 3048 Worblaufen

Telefon +41 31 925 55 55

info@rbs.ch, www.rbs.ch



Das Bistro Soleure

Das Bistro auf Schienen verkehrt für Sie zwischen Bern und Solothurn vom 26. April bis 21. Juni 2023. Sie können sich an folgenden Daten mit einem feinen Gourmet-Menü verwöhnen lassen:

- April:** Mittwoch, 26.04.2023
- Mai:** Mittwoch, 10.05.2023, Donnerstag, 11.05.2023
Mittwoch, 17.05.2023
Mittwoch, 24.05.2023, Donnerstag, 25.05.2023
Mittwoch, 31.05.2023
- Juni:** Donnerstag, 01.06.2023
Mittwoch, 07.06.2023, Donnerstag, 08.06.2023
Mittwoch, 14.06.2023, Donnerstag, 15.06.2023
Mittwoch, 21.06.2023

Fahrplan und Ablauf

Das Bistro Soleure erwartet Sie im RBS-Bahnhof Bern auf Gleis 21, ganz vorne. Bitte steigen Sie in das reservierte Abteil ein. Sie werden vom Service-Personal zu Ihrem Platz begleitet.

Bern ab	19.35 Uhr (bitte bis 19.30 Uhr einsteigen)
Solothurn an	20.10 Uhr
Solothurn ab	20.48 Uhr
Bern an	21.22 Uhr (bitte bis 21.30 Uhr aussteigen)

Preis

Pro Person und Fahrt CHF 97.–
Das 4-Gänge-Menü, auserlesener Weiss- und Rotwein, Wasser, Orangensaft, Kaffee und Tee sind im Preis inklusive.

Das Ticket für das Bistro Soleure ist für die An- und Rückreise von/nach Bern in allen Zügen und Bussen des RBS/BSU in der 2. Klasse gültig.

Menü

Blumenkohl | Freilandpoulet | Apfel

Gebackener Blumenkohl in verschiedenen Konsistenzen mit gegartem kalt aufgeschnittenem Freilandpoulet, eingelegten Äpfeln und gerösteten Haselnüssen

Erbse | Gurke | Baguette

Luftige Erbsenschaumsuppe gerundet mit süss-sauren Nostrano-Gurken, gerösteten Sonnenblumenkernen und einem knusprigen Crostini mit Frischkäse und Erbsensprossen

Rind | Frühlingsgemüse | Kartoffel

Rosa gebratenes Flat Iron Steak mit kräftigem Rindsjus, glasiertem Frühlingsgemüse und einer Creme aus heimischen Kartoffeln

Zitrone | Meringue | Joghurt

Cremige Zitronentarte mit knuspriger Meringue und erfrischender Joghurtglace

Getränke

«dr wiss» und «dr rot»,
qualitäts weingenuss der restolike GmbH,
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure,
Orangensaft, Kaffee, Tee

Catering-Partner:

restolike
CREATIVE FOOD