

**BLUMIG
GRÜN
NACHHALTIG**
RIVERSIDE
OF LIFE

AMÜSBUSCH

Das Gluschtigmachermagazin der Emmenpark AG | Ausgabe 5

Blumig, grün, nachhaltig

Ein Quartier blüht auf.

Begeistert denke ich an den Start vor drei Jahren mit dem RiverYard zurück. What a summer! Awesome! Eine PopUp Beiz direkt an der Aare vor den Toren Solothurns. Die Faszination des Riverside Areal ist allgegenwärtig und neue Projekte und Ideen warten auf die Umsetzung. Wir sprechen von einer Kulturhalle, einem Roof-Top Restaurant oder einem BackYard mittendrin. Doch eins nach dem anderen. Wir wollen in diesem Sommer das Quartier, das Aareufer und unsere PopUp Location beleben und aktivieren, den «Riverside of Life» spüren und leben. Tagsüber vom Zmorge über Lunch und Zvieri ins Fleur, abends eine Pinsa auch als take away. Ab 16 Uhr zum Apérole und anschliessendem Grillplausch in den RiverPark. Start im April zur «Springtime», «Grill & Chill» in der Sommerzeit und den «Wintermood» zum Jahresausklang. Grün ist es, blumig wird's und Nachhaltigkeit haben wir uns auf die Fahne geschrieben. Erlebe bei uns den «Riverside of Life».

Markus Balsiger

Geschäftsführer

Emmenpark AG



AMÜSBUSCH

Online...



Impressum

Auflage: 40'000 Stück

Ausgabe: Nummer 5 | April 2023

Online: www.emmenpark.ch/magazin

Herausgeber: Emmenpark AG | Zuchwil

Druck: ABC Druck AG | Wangen

Gestaltung: rougemarketing | Walliswil

Brunch im Sommerzelt

Facts zum Sonntags-Brunch

Ort: Maxililian | Hunnenweg 10 | Solothurn

Dauer: Von Mai bis September 2023

Zeit: Jeden Sonntag von 10 bis 13 Uhr

Preis: CHF 43 pro Person

Angebot: Butter-Croissants | Brotkorb | Käse | Fleisch
Butter | Margarine | Konfitüre | Honig | Pancakes | Früchte
Bagel mit Lachs und Avocadotatar | Rühreviationen
Cerealien & Müesli mit allerlei Zutaten
Smoothiebowl nach Saison | diverse Säfte | Kaffee | Tee

*Sommerlich frisch
und fruchtig....*

Unvergesslicher Sonntagsbrunch

Maxililian's Zuhause kennt ihr vielleicht bereits. Diese einzigartige Eventlocation lädt während der Sommermonate jeden Sonntag zum Schlemmen ein. Geniesst im Max – unserem Baldachinzelt – und im wunderschönen Garten einen unvergesslichen Sonntags-Brunch. Bedient euch am Buffet nach Lust und Laune. Ihr werdet begeistert sein!



MAXILILIAN



Das Bijou am Aareufer...

9.00 Uhr

Gemahlen und gebacken

Täglich die köstlichen Zmorge-Étagèren, am Weekend das grandiose Buffet à discrétion. Kaffee von Lü's Biorösterei. Vom Espresso bis Latte Macchiato ein Hit. Hausgebackener Zopf und Brot gleich scheibenweise auf Wunsch gefüllt und garniert...

12.00 Uhr

Lunch & Auszeit an der Aare

Unser Mittags Buffet bietet täglich sechs warme und sechs kalte Gerichte zum selber kombinieren an. Kleiner Teller oder grosser Teller? Ganz unkompliziert, einfach nach deinem Hunger. Ab Theke gibt's zudem auch unsere Spezialität: «planted.chicken Guggeli»...

14.00 Uhr

BIO-Glacé & Waffeldüfte

Die Luft geschwängert von Vanille und Butteraroma, das Auge hängt an der gluschtigen Glacétheke - entweder oder? Warum nicht beides! Zum Sundowner eine Pinsa mit einem Bierli auf der Terrasse oder ganz einfach zum nach Hause nehmen...





Grill & Chill im RiverPark...

16.00 Uhr

Schattenplätze & Apéro

Ob mit unserem Hausapéro oder einem kühlen Bier, im RiverPark gibt's Plätze im Garten zum Beine hochlagern und entspannen. Gute Musik und chillige Atmosphäre garantiert...

18.00 Uhr

Family & Friends

Deine Party, dein Apéro, dein Grillabend, unkompliziert, locker und zu einem erschwinglichen Budget. Du lädst ein, wir organisieren und bereiten vor - so hast du Zeit und Raum mit deinen Gästen...

20.00 Uhr

Das Abendfeuer brennt

Der Grill läuft auf Hochtouren. Das Salatbuffet sieht gluschtig aus und die Kartoffeln duften herrlich. Deine Pizza zum selber zusammenstellen backen wir im Nu. Den Tag ausklingen lassen, den Abend genießen - das ist «**Riverside of Life**»...

Eis mit Stil

Schon gehört? Ab Mai gibts unsere neue selbstgemachte Bio-Glace in verschiedenen Aromen... Ehrlich, fein, natürlich - zum Teil auch vegan. Erhältlich im Fleur de Soleure, im RiverPark und in der 1881 Kantine...

*Hausgemacht im
Emmenpark!*



Ein letztes Jahr mit Feuer & Flamme



Ein Blick in den Reifeschrank...

Der Countdown läuft

Nach zehn schönen Jahren werden wir den Vertrag im Tschoppach's nicht mehr verlängern und im März 2024 die letzten Emmenpark-Biere zapfen. Es soll kein Ausplampen sein - oh nein! Wir wollen jeden Monat feiern und genießen, unseren Gästen nochmals verschiedene Highlights bieten und unter dem Motto «Back to the roots» die Spezialitäten aus den Anfängen des Tschoppach's präsentieren. Am 1. April startet das Programm und wird so einige Highlights bieten - für Gäste und Team. Wir freuen uns.

Markus Balsiger & Damaris Strebel

ZMORGE

Am Sonntag; DAS Highlight! Legendär ist das Burezmorge im Tschoppach's. Die Rösti, der Speck, das Rührei, die Käseplatte, der Zopf und das Brot, die Fleischplatte, die Butter und, und, und...

ZMITTAG

Die Woche beginnt am Donnerstag mit dem «Burger-Lunch», dicht gefolgt vom «Grill den Freitag». Ob im tollen Buregarte oder den gemütlichen Stuben - immer ein Highlight...

ZNACHT

Unser Fleischreifeschrank ist gefüllt mit tollem Rindfleisch aus Büren. In unserem JOSPER-Holzkohle-Grill werden die Steaks krustig und bleiben zugleich saftig. Zur Vorspeise ein Tapasbrett und ein toller Tropfen aus dem Weinkeller runden das Erlebnis ab...

GELÜSTE-ABEND

Immer am ersten Donnerstag im Monat ist unser Executiv-Chef besonders kreativ. Die Kreation der Küche präsentiert er in einem Mehrgänger voller Überraschungen und Geschmacksexplosionen...

SPECIALS

Ob Lapplandspass ab November, Line Dance am Donnerstag, Bänz Friedli oder Schreiber vs. Schneider als ShowActs im Herbst, auch eventmässig warten einige Highlights zum «Grande Finale»...

Bis bald im Tschoppach's!





Chez Damaris

Damaris Strebel

Betriebsleiterin Event-Gasthof Tschoppach's
und seit 1991 bei der Emmenpark AG

Was wir schon lange wissen wollten

4 amüsante Fragen an Damaris

Hast du einen Lieblingsgast?

Ich habe Lieblingsmenschen, das sind dann natürlich auch gleich Lieblingsgäste, halt einfach weil ich sie so oder so gerne mag. DEN Lieblingsgast hingegen gibt's nicht. Mir sind alle Gäste lieb, welche unsere Dienstleistungen schätzen.

Kochst du selber auch?

Eigentlich nie. Ich geniesse es, von Carlo bekocht und verwöhnt zu werden. Ich freue mich jedoch darauf, mit mehr Freizeit auch mehr Freunde und Gäste privat verwöhnen und vielleicht auch bekochen zu dürfen. Schliesslich war meine erste Ausbildung: KOCH!

Warum fährst du eigentlich so ein «schnittiges» Auto?

Ich mag's rassig und sportlich, auch ohne Motor. Spüre gerne die Kraft des Autos unter dem Füßli. Geniesse am Feierabend den Heimweg mit offenem Verdeck. Kopf lüften geht nie einfacher.

Wo trifft man dich nächstes Jahr? Auf den Bahamas, im Altersheim oder weiterhin als Gastgeberin?

Meistens wohl in der Natur. Mit dem Velo oder einem Camper die Schweiz und Europa erkunden ist mein Plan. Freue mich auf etwas mehr Freiraum für mich. Der Emmenpark AG stehe ich nach wie vor mit Rat und vor allem Tat liebend gerne zur Seite.

Danke Damaris! :-)

Gutschein für ein

Eis mit Stil

@riverpark_zuchwil
@fleur_de_soleure
@1881kantine

Kulinarik aus Leidenschaft



Emmenpark AG | Allmendweg 8 | CH-4528 Zuchwil | events@emmenpark.ch | www.emmenpark.ch