



APEROS BANKETTE

Staunen Erleben Geniessen

Kloster St. Urban
Kultur | Events | Gastronomie



INHALTSVERZEICHNIS

Herzlich Willkommen	3
Apero-Empfehlungen	4
Menü-Empfehlungen	9
Klassische Tellergerichte	19
Weisswein	20
Schaumwein	21
Roséwein	22
Rotwein	23
Bier / Spirituosen / Alkoholfreie Getränke	25
Gut zu Wissen	26
Anreise und Lageplan	27
Kontaktadressen	28

GASTRONOMIE IM KLOSTER ST. URBAN

Lassen Sie sich überraschen und inspirieren von den vielfältigen Möglichkeiten, der erstklassigen Küche und Herzlichkeit Ihrer Gastgeber.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen. Sie können selbstverständlich die einzelnen Apéro- und Menü-Komponenten nach Ihren persönlichen Wünschen, Vorlieben und Vorstellungen kombinieren, oder uns Ihr Lieblingsgericht verraten. Gerne beraten wir Sie.

Kontaktieren Sie uns für weitere Auskünfte und vereinbaren Sie einen Besprechungstermin. Als Gastgeber setzen wir alles daran, Ihren Erwartungen gerecht zu werden, damit Ihr Event zum Erfolg wird.

Wir freuen uns auf Sie
Kloster St. Urban

APERO-EMPFEHLUNGEN

KALT

Apéro-Mini-Sandwiches mit diversen Füllungen

Kloster-Salami	pro Stück	CHF	3.00
Schinken	pro Stück	CHF	3.00
Greyerzer	pro Stück	CHF	3.00
Thon	pro Stück	CHF	3.00
Rauchlachs	pro Stück	CHF	4.00
Rohschinken	pro Stück	CHF	4.00
Bio Brie	pro Stück	CHF	3.00
Tomaten Mozzarella	pro Stück	CHF	3.00

Zopf-Sandwiches am Meter

Salami, Schinken, Greyerzer, Bio Brie, Tomaten-Mozzarella	pro Meter	CHF	60.00
Rauchlachs, Rohschinken	pro Meter	CHF	80.00

Gefüllte Tartelettes

Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.00
Schinkenmousse	pro Stück	CHF	2.00
Thonmousse	pro Stück	CHF	2.00
Kräuterquark	pro Stück	CHF	2.00
Tomatenmousse	pro Stück	CHF	2.00

Tortilla-Rolls

Rauchlachs und Frischkäse	pro Stück	CHF	2.00
Rohschinken und Frischkäse	pro Stück	CHF	2.00
Gurken und Frischkäse	pro Stück	CHF	2.00

Weitere Angebote

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	CHF	2.50
Bruschetta mit Klosterrohschinken und Frischkäse	pro Stück	CHF	3.00
Crostini mit Cantadou und Kresse	pro Stück	CHF	2.50
Crostini mit Büffelmozzarella und Balsamico	pro Stück	CHF	2.50
Gemüsesticks mit Dipsauce im Glas	pro Stück	CHF	2.50
Tomaten-Mozzarella Spiessli	pro Stück	CHF	2.00
Fruchtspiessli	pro Stück	CHF	2.00

APERO-EMPFEHLUNGEN

WARM

Fleisch

Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Rindshackfleischkugeln im Speckmantel	pro Stück	CHF	3.00
Kloster Cipolata	pro Stück	CHF	3.00
Mediterrane Crevetten	pro Stück	CHF	3.00
Marrinierte Pouletspiessli	pro Stück	CHF	3.00

Vegetarisch

Asiatische Teigtaschen	pro Stück	CHF	2.50
Mini-Frühlingsrollen	pro Stück	CHF	2.50
Gebackene grüne Peperoni mit Frischkäse	pro Stück	CHF	2.50

SÜSS

Saisonales Mini-Gebäck	pro Stück	CHF	3.00
Pralinen und Konfekt	pro Stück	CHF	1.50
Saisonale Mini-Pâtisserie im Glas	pro Stück	CHF	3.50
Glacekübeli 70 ml (Kalte Lust)	pro Stück	CHF	3.00



«ÖBIS FÜRE GLUSCHT»

pro Person CHF 10.00

Grissini

Napfkäse Nuggets

Marinierte Oliven

KLOSTERAPERÖ

pro Person CHF 15.00

Hausgemachte Grissini

Napfkäse Nuggets

Marinierte Oliven

Klosterrauchwurst

KLOSTERAPERÖ PLUS

pro Person CHF 20.00

Hausgemachte Grissini

Napfkäse Nuggets

Marinierte Oliven

Klosterrauchwurst

Tortilla Rolls mit Rohschinken und Frischkäse

Tortilla Rolls mit Rauchlachs und Frischkäse

Tortilla Rolls mit Gurken und Frischkäse

Tartelettes mit diversen Füllungen

LUZERNER LANDSCHAFTS APERÖ

pro Person CHF 28.00

Rottaler Trockenwurst

Napfkäse Nuggets

Kalbstafelspitz mit Kartoffelsalat

Gemüsesticks mit Dipsauce

Napfkäsemousse mit Birnen Chutney

Mini-Klosterbrötchen mit diversen Füllungen

Bruschetta mit Klosterrohschinken und Frischkäse

Saisonale Suppe

Hackfleischkugeln im Speckmantel

Klosterquiche mit Lauch

Luzerner Birnenwegge

Klosterlebkuchen

Willisauer Ringli Mousse im Glas

HOCHZEITSAPERÖ

pro Person CHF 32.00

Hausgemachte Grissini			
Gefüllte Brandteigschwänchen mit Tomaten- und Ricotta-Mousse			
Tortilla Rolls mit Rohschinken und Frischkäse			
Tortilla Rolls mit Rauchlachs und Frischkäse			
Tortilla Rolls mit Gurken und Frischkäse			
Sandwiches Herzen mit diversen Füllungen			
Tête de Moine mit Birnen Chutney			
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum			
Antipasto-Spiesschen			
Fruchtspiesschen			
Gebeizter Lachs mit Avocado			
Auberginen-Frischkäse-Involtini auf Peperonata			
Marinierte Pouletspiesschen			
Mediterrane Crevetten			
Klosterquiches mit Lauch			
Frühlingsrollen			
Saisonales Gebäck und Mini-Pâtisserie im Glas	pro Person	CHF	6.00
Glacekübeli 70 ml (Kalte Lust)	pro Stück	CHF	3.00



APERRO RICHE

pro Person CHF 38.00

Hausgemachte Grissini

Napfkäse Nuggets

Marinierte Oliven

Klosterrauchwurst

Marinierte Forelle mit Erbse und Sauerrahm

Gourmetsandwiches mit diversen Füllungen

Mini Crevetten-Cocktail

Auberginen-Frischkäse Involcini auf Peperonata

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Tafelspitz mit Kartoffelsalat

Caesar Salat mit Parmesan, Speck und Brotcroûtons

Rindstatar mit Wachtelei

Saisonale Suppe

Marinierte Pouletspiessli

Kloster-Cipolata

Klosterquiches mit Lauch

Röstisnack mit Greyerzerfüllung

Baumnussrisotto mit Belper Knolle

Saisonales Gebäck und Mini-Pâtisserie im Glas

pro Person CHF 6.00

Glacekübeli 70 ml (Kalte Lust)

pro Stück CHF 3.00

BUSINESS MENÜ 3-GANG

pro Person CHF 68.00

Lachstatar mit gebackener Feige, Feldsalat und Honig-Senf-Dressing

Filet vom Kräuterschwein

Balsamicosauce

Safranrisotto

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung

**BUSINESS MENÜ 3-GANG
VEGETARISCH**

pro Person CHF 68.00

Geflämmter Ziegenkäse mit gebackener Feige, Feldsalat und Honig-Senf Dressing

Sellerie- und Zucchini-Piccata

Tomaten Coulis

Safranrisotto

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung



BUSINESS MENÜ 4-GANG

pro Person CHF 82.00

Gebeizter Saibling mit Linsen und gelben Randen

Kaninchenfilet im Klosterrohschinken auf Risotto mit Belper Knolle

Kalbsrücken rosa gebraten

Waldpilzsauce

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung

**BUSINESS MENÜ 4-GANG
VEGETARISCH**

pro Person CHF 82.00

Erbsenterrine mit Linsen und gelben Randen

Gefüllte Zucchini-Blüte auf Risotto mit Belper Knolle

Nussbraten

Waldpilzsauce

Kartoffelgratin

Saisonales Gemüsebouquet

Trio Dessertüberraschung



JAHRESZEITEN MENÜ «FRÜHLING»

pro Person CHF 105.00

Zarter Frühlingsalat mit Trockenfleisch und wildem Spargel

Triosuppe von Bärlauch, Riesling und Frühlingskarotten

Gebratene Wachtelbrust mit Senfbutter auf Morchelragoût und Jungspinat

Kalbsrücken im Kräutermantel

Sauce Hollandaise

Gebratene neue Kartoffeln

Grüne und Weisse Spargeln

Variation von Erdbeere und Rhabarber

**JAHRESZEITEN MENÜ «FRÜHLING»
VEGETARISCH**

pro Person CHF 105.00

Zarter Frühlingsalat mit Hobelkäse und wildem Spargel

Triosuppe von Bärlauch, Riesling und Frühlingskarotten

Stundenei mit Senfbutter auf Morchelragoût und Jungspinat

Pilz-Gemüse Steak

Sauce Hollandaise

Gebratene neue Kartoffeln

Grüne und Weisse Spargeln

Variation von Erdbeere und Rhabarber

JAHRESZEITEN MENÜ «SOMMER»

pro Person CHF 105.00

Sommersalat mit Bresaola und Melonen

Zweifarbige Peperoni-Kaltschale

Saibling auf Sellerie-Mousseline, Zitronen Beurre Blanc und Schnittlauchöl

Am Stück gebratener Lammrücken

Tannenhonigsauce

Champagner Risotto

Saisonales Gemüsebouquet

Dreierlei vom Pfirsich

**JAHRESZEITEN MENÜ «SOMMER»
VEGETARISCH**

pro Person CHF 105.00

Sommersalat mit Feta und Melonen

Zweifarbige Peperoni-Kaltschale

Pilzknödel auf Sellerie-Mousseline, Zitronen Beurre Blanc und Schnittlauchöl

Seitan Cordon Bleu

Tomatencoulis

Champagner Risotto

Saisonales Gemüsebouquet

Dreierlei vom Pfirsich

JAHRESZEITEN MENÜ «HERBST»

pro Person CHF 105.00

Gebeiztes Wiesenschwein Filet mit mariniertem Kürbis und zweifarbiger Endivie

Karotten-Vanillesuppe mit Black Tiger Crevette

Steinpilzravioli mit Hobelkäse und Gin-Espuma

Hirschentrecôte

Wacholderrahmsauce

Laugenbrezelknödel

Variation von herbstlichem Gemüse

Trio von Marroni-Kirschmousse, Birnensorbet und Mandel-Zwetschgenkrapfen

**JAHRESZEITEN MENÜ «HERBST»
VEGETARISCH**

pro Person CHF 105.00

Kürbisterrine mit Kürbis Süss-Sauer und zweifarbiger Endivie

Karotten-Vanillesuppe mit Räuchertofu

Steinpilzravioli mit Hobelkäse und Gin-Espuma

Randenküchlein

Wacholderrahmsauce

Laugenbrezelknödel

Variation von herbstlichem Gemüse

Trio von Marroni-Kirschmousse, Birnensorbet und Mandel-Zwetschgenkrapfen

JAHRESZEITEN MENÜ «WINTER»

pro Person CHF 105.00

Feldsalat mit hausgebeiztem Alpenlachs, mariniertes Apfel und Honig-Senf Dressing

Triosuppe von Winterlauch, Safran und Riesling

Perlhuhnbrust auf Sanddorn-Mousseline mit Orangen Espuma

Rindsfilet

Trüffeljus

Kartoffelgalette

Winterliche Gemüsevariation

Trio von Apfelstrudel, Zimtglace und weissem Kaffeemousse

**JAHRESZEITEN MENÜ «WINTER»
VEGETARISCH**

pro Person CHF 105.00

Feldsalat mit Frischkäsemousse, mariniertes Apfel und Honig-Senf Dressing

Triosuppe von Winterlauch, Safran und Riesling

Gerstenküchlein auf Sanddorn-Mousseline mit Orangen Espuma

Knuspriges Pilzravioli

Trüffeljus

Kartoffelgalette

Winterliche Gemüsevariation

Trio von Apfelstrudel, Zimtglace und weissem Kaffeemousse



LUZERNER LANDSCHAFTS MENÜ

pro Person CHF 105.00

Gebeiztes Eglifilet, Linsen und Apfel

Trio Suppe von Kerbel, Karotten und Dagmerseller Riesling

Luzerner Kugelipastetli im Blätterteigstern

Rindsentrecôte «Natura-Beef»
Kräftige braune Sauce mit Honig
Ofentori
Saisonales Gemüsebouquet

Trio von Willisauer Ringli Mousse, Luzerner Lebkuchen und Kaffee Luz Glace

Alle in diesem Menü verwendeten Hauptkomponenten stammen aus dem Luzerner Hinterland

LUZERNER LANDSCHAFTS MENÜ VEGETARISCH

pro Person CHF 105.00

Wauwiler Champignonterriner, Linsen und Apfel

Trio Suppe von Kerbel, Karotten und Dagmerseller Riesling

Luzerner Gemüsepastetli im Blätterteigstern

Gebackener Napfkäse
Preiselbeerkompott
Ofentori vegetarisch
Saisonales Gemüsebouquet

Trio von Willisauer Ringli Mousse, Luzerner Lebkuchen und Kaffee Luz Glace

Alle in diesem Menü verwendeten Hauptkomponenten stammen aus dem Luzerner Hinterland



HOCHZEITSMENÜ

pro Person CHF 105.00

Verführung von Lachs, Wildspargel und Limette
Frischkäsemousse mit Klosterrohschinken und Feige
Rindstatar mit Wachtelei

Suppen-Duett von Champagner und Trüffel

Gebratenes Makrelenfilet
Erbsenmousseline
Yuzuöl

Rosa gebratenes Rindsfilet
Mariage aus Barolo und Morcheln
Safranrisotto
Herzliche Gemüsevariation

Trio von der Limette

**HOCHZEITSMENÜ
VEGETARISCH**

pro Person CHF 105.00

Verführung von geräucherter Karotte, Wildspargel und Limette
Frischkäsemousse mit grillierter Melone und Feige
Gemüsetatar mit Wachtelei

Suppen-Duett von Champagner und Trüffel

Gefüllte Zucchiniblüte
Erbsenmousseline
Yuzuöl

Nussbraten
Mariage aus Barolo und Morcheln
Safranrisotto
Herzliche Gemüsevariation

Trio von der Limette

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

DESSERTBUFFET KLEIN

pro Person CHF 15.00

Brownie
Mini-Berliner
Mini-Profiteroles
Eine saisonale Mini-Pâtisserie im Glas
Pralinen und Konfekt

DESSERTBUFFET MITTEL

pro Person CHF 20.00

Brownie
Mini-Berliner
Mini-Profiteroles
Saisonales Mini-Gebäck
Trio saisonaler Mini-Pâtisseries im Glas
Glacekübeli (Kalte Lust)
Pralinen und Konfekt

DESSERTBUFFET GROSS

pro Person CHF 25.00

Brownie
Mini-Berliner
Mini-Profiteroles
Saisonales Mini-Gebäck
Quintett saisonaler Mini-Pâtisseries im Glas
Fruchtsalat
Glacekübeli (Kalte Lust)
Pralinen und Konfekt



MENÜ-EMPFEHLUNGEN

KÄSEBUFFET

pro Person CHF 10.00

Käseauswahl mit Luzerner Birnenwegge und Garnituren

HOCHZEITSTORTE

Gerne servieren wir Ihre Hochzeitstorte, welche durch Sie organisiert wird.

Service und Geschirr

pro Person CHF 5.00

KLASSISCHE TELLERGERICHTE

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat mit Blätterteigknusper	CHF 14.00
Nüsslisalat mit Speck und Ei	CHF 17.00
Dagmerseller Rieslingsuppe	CHF 12.00

HAUPTSPEISEN

Schweinsbraten, Rotweinsauce	
Kartoffelgratin und Saisongemüse	CHF 34.00
Rindsschmorbraten	
Kartoffelstock und Saisongemüse	CHF 36.00
Rindshuft am Stück gebraten, Sauce Hollandaise	
Kartoffelgalette und Saisongemüse	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	
Rösti und Saisongemüse	CHF 38.00

DESSERT

Süssmostcrème mit Rahm	CHF 10.00
Gebrannte Crème mit Rahm	CHF 10.00
Frischer Fruchtsalat	CHF 12.00
Saisonales Triodessert (Glace, Crème, Gebäck)	CHF 18.00

KINDERMENÜ

Spaghetti mit Tomatensauce und Reibkäse	CHF 12.00
Chicken Nuggets mit gebackenen Kartoffelschnitzen	CHF 15.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	CHF 15.00
Möchte ein Kind das «normale» Menü essen, verrechnen wir pro Gang	CHF 10.00

WEISSWEIN

SCHWEIZ

75cl

Luzerner Seelagencuvée weiss AOC Luzerner Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch CHF 43.00
HAUSWEIN, Pinot Noir, Müller-Thurgau

Johannisberg AOC VS Cave Orsat, Wallis CHF 44.00
Johannisberger

Dagmerseller Weissburgunder Bisang, Luzern CHF 45.00
Weissburgunder

Merlot Bianco Tenuta Vallombrosa, Tessin CHF 46.00
Merlot

Cuvée Madame Rosmarie Mathier Blanc AOC VS Adrian & Diego Mathier, Wallis CHF 52.00
Sylvaner, Pinot blanc, Pinot Gris, Petit Arvine

FRANKREICH

Château Thieuley, Bordeaux CHF 45.00
Sauvignon Blanc, Sémillon

ITALIEN

Pinot Grigio Friuli Coli Orientali DOP La Tunella, Friaul CHF 39.00
Pinot Grigio

Vermentino IGT Streda Leonardo da Vinci, Toskana CHF 45.00
Vermentino

SCHAUMWEIN

ITALIEN

75cl

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry Villa Sandi, Veneto
Glera

CHF 38.00

FRANKREICH

Taittinger Brut Réserve, Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

CHF 69.00



ROSÉWEIN

SCHWEIZ

75cl

Nobler Rosé Vin de Pays Suisse Nadine Saxer, Neftenbach

CHF 43.00

Pinot Noir

FRANKREICH

Le Champ des Grillons Cotes de Thongue IGP Domaine La Croix Belle,

CHF 39.00

Puissalicon Languedoc-Roussillon

Grenache, Syrah



ROTWEIN

SCHWEIZ

75cl

Luzerner Seelagencuvée rot AOC Luzern Brunner Weinmanufaktur, Hitzkirch CHF 45.00
Zweigelt, Blaufränkisch, Dornfelder

Cornalin AOC VS Cave Orsat, Wallis CHF 44.00
Cornalin

Tenuta Vallombrosa Merlot rosso Tambotini, Tessin CHF 47.00
Merlot

Dagmerseller Blauburgunder Bisang, Luzern CHF 46.00
Blauburgunder

Cuvée Madame Rosmarie Mathier rouge AOC VS, Adrian & Diego Mathier, Wallis CHF 52.00
Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah



ROTWEIN

ITALIEN

Merlot Friuli Colli Orientali DOP La Tunella Friaul Julisch Venetien CHF 40.00
Merlot

Primitivo di Manduria I Vercesi CHF 45.00
Primitivo

Sant'Urbano Valpolicella Classico Superiore DOC Speri, Pedemonte Veneto CHF 52.00
Corvina, Rondunella

Amarone Valpolicella Classico DOCG Speri, Pedemonte Veneto CHF 72.00
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella, Molinara

UNSER
GEHEIM-
TIPP

SPANIEN

Rioja Egomei DOC Finca Egomei, Rioja CHF 45.00
Tempranillo, Graciano

NICHTS PASSENDES GEFUNDEN?

Sollten Sie in unserem Getränkeangebot nichts Passendes finden, beraten wir Sie gerne weiter.

ZAPFENGELD

Sie möchten Ihren bevorzugten Wein selber mitbringen?

Gerne schenken wir auch diesen Wein aus. Für unsere Dienstleistungen

verrechnen wir pro geöffnete 75 cl Flasche ein Zapfengeld von

CHF 30.00

BIER / SPIRITUOSEN / ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BIER

Eichhof Lager	33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Quöllfrisch	33 cl	CHF	4.50
Appenzeller Leermond (alkoholfrei)	33 cl	CHF	4.50

SPIRITUOSEN

Spirituosenauswahl vom Wagen	2 cl	CHF	8.00
------------------------------	------	-----	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure, Knuttwiler	50 cl	CHF	5.00
Orangensaft	100 cl	CHF	8.00
Süssgetränke	150 cl	CHF	8.00
Kaffee, Espresso, Tee		CHF	4.00

BESICHTIGUNG DER RÄUMLICHKEITEN

Für eine Besichtigung der Räumlichkeiten im Zusammenhang mit Ihrem Anlass können Sie einen Termin vereinbaren. Die verfügbaren Zeiten sind von Montag bis Freitag zwischen 08.00 und 17.00 Uhr.

PERSONENZAHL

Apéros führen wir ab 30 Personen durch. Bankette ab 20 Personen.

Bei Anlässen mit einer geringeren Personenzahl wird ein Zuschlag gemäss AGB verrechnet.

MENÜWAHL

Wir bitten Sie, pro Anlass nur ein Menü zu wählen. Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei Wünsche wie vegetarische, vegane oder allergenfreie Kost. Falls Sie Gäste mit Spezialkost haben, benötigen wir rechtzeitig vor dem Anlass die entsprechenden Angaben.

DEKLARATION

Für unsere Speisen verarbeiten wir ausschliesslich Schweizer Geflügel (Freilandhaltung) und Schweizer Frischfleisch aus der Region. Gemüse und Früchte kaufen wir saisonal ein und beziehen einen grossen Teil aus den umliegenden Landwirtschaftsbetrieben. Damit tragen wir zur Erhaltung und Förderung der lokalen Landwirtschaft und Wertschöpfungsketten bei. Zudem verwenden wir nur Fisch mit anerkannten Labels (MSC, Fair Fish, Dolphin-Safe etc.). Brot und Backwaren werden im Haus produziert oder durch einen Partner aus der Region.

UNTERHALTUNG

Wir bitten Sie, die musikalische Unterhaltung spätestens um 00.30 Uhr zu beenden und Ihr Fest nicht länger als bis 01.00 Uhr zu planen.

NACHTZUSCHLAG

Ab 24.00 Uhr verlangen wir pro halbe Stunde einen Nachzuschlag von CHF 75.00.

RAUCHEN

In allen Räumen besteht ein Rauchverbot. Für Raucher stehen im Freien Aschenbecher zur Verfügung.

AUSSERORDENTLICHE AUFWENDUNGEN

Zwei Vororttermine zur Besichtigung und Besprechung für Ihren Anlass sind kostenlos.

Für jeden weiteren Termin verrechnen wir pro Stunde CHF 85.00.

EXTERNE AUFWENDUNGEN

Externe Aufwendungen werden vollumfänglich weiterverrechnet.

ALLGEMEINE GESCHÄFTS-BEDINGUNGEN UND NUTZUNGSBESTIMMUNGEN FESTSAAL

Siehe separate Beilagen

ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

Bahn: Züge der Aare Seeland Mobil AG verbinden St. Urban tagsüber halbstündlich und abends stündlich mit Langenthal und gewährleisten Anschluss an das nationale Bahnnetz.

Bus: Ab Reiden, Zell und Zofingen bestehen gute Verbindungen nach St. Urban.

PERSONENWAGEN UND CARS

Über die A2 bis zur Ausfahrt Reiden (12 km)

Über die A1 bis zur Ausfahrt Niederbipp oder Rothrist (je 14 km)

PARKPLÄTZE

Gebührenpflichtige Parkplätze sind vorhanden



- i Klinik Information / Empfang
- ↑ Eingang Konvent West
- ↙ Eingang Konvent Süd
- ↙ Eingang rollstuhlgängig
- Ticketautomat/Parkuhr (Alle Parkplätze sind gebührenpflichtig)
- P Besucher Kloster P1, P2, (P3)
- P_s Parkplatz Besucher mit Gehbehinderung
- CAR Car-Parkplatz
- Bus Bushaltestelle
- B Bahnhof



Anfragen und Reservationen

Kloster St. Urban
Schafmattstrasse 1
4915 St. Urban

Eventmanagement
T 058 856 50 80
event-kloster@st-urban.ch
www.st-urban.ch