

SILÖ

BAR | EVENTS | GALLERY

Raum für Leidenschaft

SPECIALS

HIGHLIGHT EVENTS

NOV. - DEZ. 2026 KMU X-MAS NIGHTS



www.silo.bar



KMU CHRISTMAS NIGHTS

für Kleinfirmen oder Vereine von 4 bis max. 25 Personen

Nach dem Erfolg der vergangenen Jahre organisieren wir wieder speziell für kleine Teams unsere beliebten Weihnachtsabende:

Freitag, 13. November 2026 (ausgebucht)

Mittwoch, 25. November 2026

Freitag, 27. November 2026

Freitag, 11. Dezember 2026

Donnerstag, 05. November 2026

Donnerstag, 12. November 2026

Donnerstag, 19. November 2026

Donnerstag, 26. November 2026 (ausgebucht)

Donnerstag, 03. Dezember 2026

Donnerstag, 10. Dezember 2026

Donnerstag, 17. Dezember 2026

Menu Angebot:

Fondue, Raclette, Fondue Chinoise (auch Vegi) & Entrecôte Café de Paris (auch Vegan)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILÖ Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

ZUM APÉRO ODER ZWISCHENDURCH

die SILO-Hausspezialitäten

BRUSCHETTAS | 9 Stk./Platte

mit Stracciatella vom VALLEY, konfierten Tomaten, Zitronenöl & Kräutern **29.50 | 25***

mit geräuchertem Lachstatar **32.50**

- dauert ein paar Minuten, da wir die Platten immer frisch zubereiten -

SUPPE klein 11.50* | gross 18*

Hausgemachte Kürbissuppe mit getoastetem Zwirbelbrot vom Beck

* vegan



SPEZIALITÄT

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

UNSERE HAUSSPEZIALITÄT AUF VORBESTELLUNG

for Meat Lovers

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS (200g/Person) 49.50

Feinstes Schweizer Bio Rinds-Entrecôte von unserem Hausmetzger mit der unübertrefflichen Kräuterbutter nach dem Geheimrezept der Chefin. Dazu servieren wir Gschwelkti sowie feinster Maggia Pfeffer, Fleur de Sel & Chili Flocken zum selbst Würzen.

Nachschlag pro 100g 20

VEGETARISCHE VARIANTE MIT PLANTED-STEAK (120g/Person) 39.50

Unsere Spezialität wird nur kurz angebraten und auf der Platte roh serviert. Nach dem Entzünden des Rechauds schmilzt die Kräuterbutter und jeder kann das Fleisch nach seinem bevorzugten Garzustand zubereiten.

Achtung Suchtgefahr! En Guete.



SPEZIALITÄT

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

DAS BESTE FONDUE DER REGION

Hausmischung nach 40-jähriger Tradition unseres Partners Weber Comestibles

CLASSIC FONDUE «moitié-moitié» (Mischung 300g/Person) 29.50

Gruyère AOC Moléson primeur/corsé & zwei Vacherin AOC

Dazu servieren wir das Fonduebrot zum Brechen.

Nachschlag pro 100g 8

TRÜFFEL FONDUE «moitié-moitié» (Mischung 300g/Person) 39.50

Dieselbe Mischung, jedoch mit Trüffelöl und schwarzem Schweizer Trüffel verfeinert.

Nachschlag pro 100g 11

BEILAGEN

Gschwellti & Silberzwiebeln-Cornichons, je 5.50

KIRSCH 4cl

vom «Buur us Muur», Bachofen Obstbau, Maur, 42% vol. 8.50



FONDUE SAISON

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

FONDUE CHINOISE AUF VORBESTELLUNG

ab 6 Personen

FONDUE CHINOISE (250g/Person) 47.50

mit 5 verschiedenen Fleischsorten vom Hausmetzger mit Rindsbouillon (regionales Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Poulet & Hackkügel).
Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln oder Reis, verschiedene Früchte, 4 verschiedene Saucen, Cornichons und Silberzwiebeln.

FONDUE CHINOISE VEGETARISCH (250g/Person) 43.50

mit Tofu Würfel, Kichererbsen Bällchen, frisches regionales Gemüse & Champignons mit Gemüsebouillon. Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln, verschiedene Früchte & Saucen, Cornichons und Silberzwiebeln.

KIRSCH 4cl

vom «Buur us Muur», Bachofen Obstbau, Maur, 42% vol. 8.50



FONDUE SAISON

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

RACLETTE AUF VORBESTELLUNG

feinster Raclette Käse von unserem Partner Weber Comestibles

«CLASSIC» mit 4 Käse Sorten (300g/Person) 36

Nachschlag pro 120g 12

«TRÜFFEL» mit 4 Käse Sorten inkl. Trüffel (300g/Person) 43

KÄSE AUSWAHL

Natur • Chnobli • Chili • Pfeffer • Trüffel (+7.00)

inkl. Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben und Gewürze



RACLETTE SAISON

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SILO Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

HAUSGEMACHTES WEISSES ODER DUNKLES SCHOGGIMOUSSE 10.50
mit saisonalem Coulis - von der Chefin mit Liebe hergestellt

HAUSGEMACHTES PARFAIT 9.50
das Halbgefrorene im Weckglas – eine Sünde wert

GLACECHÜBELI VOM BAUERNHOF VOLLENWEIDER 5.50
verschiedene Flavors – Sorbets & Rahmglace

SÜSSWEIN 37.5cl

«Noces d'Or» Chasselas Passerillé AOC Lavaux, Waadt, Schweiz **61**

«Muscat d'Alexandrie», Daschbosch, Südafrika **77**



DESSERT

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

SIL0 Rooftop BAR | EVENTS | GALLERY • Kemptpark 12 • 8310 Kemptthal • www.silo.bar

Besondere Events verdienen einen besonderen Ort

Im SILO Rooftop schaffen wir Raum für einzigartige Momente. Ob Hochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Produktlaunch oder Seminar – bei uns bekommst du nicht nur eine aussergewöhnliche Location, sondern auch ein herzliches Team, das mit Leidenschaft und Liebe zum Detail für dich da ist.

Wir lieben es, Events mit einer persönlichen Note zu gestalten. Dabei schaffen wir eine warme Atmosphäre und sorgen dafür, dass du dich vom ersten Moment an wohlfühlst. Mit Platz für bis zu 120 Gäste ist genug Raum für grosse Gefühle und bleibende Erinnerungen.

Erzähl uns von deinem Event – wir kümmern uns um den Rest.

Deine Gastgeber,
Daniela & Rainer Quenzer



www.silo.bar