

SILCO

BAR | EVENTS | GALLERY

Raum für Leidenschaft

SPECIALS

HIGHLIGHT EVENTS

NOV./DEZ. 25 KMU X-MAS NIGHTS



Besondere Events verdienen einen besonderen Ort

Im SILO Rooftop schaffen wir Raum für einzigartige Momente. Ob Hochzeit, Jubiläum, 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 Persönlichkeit zu gestalten. Dabei achten wir auf jedes Detail, schaffen 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

ZUM APÉRO ODER ZWISCHENDURCH
die SILO-Hausspezialitäten

SUPPE kl. 11.50* | gr. 18*

Hausgemachte Kürbissuppe mit getoastetem Zwirbelbrot vom Beck

BRUSCHETTAS 29.50 | 25*

Stracciatella aus dem VALLEY mit konfierten Tomaten, Zitronenöl und Kräutern

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

* 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 exPARIS» (200g/Person) 49.50

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

Unsere neuste 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

DAS SMOKY FONDUE AUS DEM VALLEY

Spezialmischung von Idea Salentina

RAUCH FONDUE «Surchoix» (Mischung 300g/Person) 32.50

Das Geheimrezept aus dem VALLEY mit 10% geräuchertem, hausgemachtem **Mozzarella** sowie top Hart- und Halbhart-Käse in Surchoix-Qualität.

Dazu reichen wir das Fonduebrot zum Brechen.

Nachschlag pro 100g 9

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) 45

mit 5 verschiedenen Fleischsorten vom Hausmetzger mit Rindsbouillon (regionales Fleisch: Kalb, Rind, Lamm, Poulet & Hackkügeli).

Dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln oder Reis, verschiedene Früchte, 4 verschiedene Saucen, Cornichons und Silberzwiebeln.

FONDUE CHINOISE VEGETARISCH (250g/Person) 42

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 10

«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 • Kempthpark 12 • 8310 Kempththal • www.silo.bar

SAISONALES PARFAIT 9.50

das Halbgefrorene im Weckglas – eine Sünde wert

X-MAS DESSERT NOV. – DEZ. 11.50

Schoggi Mousse mit Mandarinen-Chili-Cullis – lass dich aphrodisieren

SÜSSWEIN 37.5cl 59

«Noces d’Or» Chasselas Passerillé AOC Lavaux, Waadt, Schweiz

«Muscat d’Alexandrie», Daschbosch, Südafrika



DESSERT

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST

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