



GASTHOF
SOLBAD

Winter- Menüs



GASTHOF
SOLBAD

Gasthof Solbad & Sommerpark am Rhein

Rheinfelderstrasse 2

4133 Schweizerhalle

T +41 (0)61 821 52 40

F +41 (0)61 823 81 76

M kontakt@gasthofsolbad.ch

W www.gasthofsolbad.ch

W www.sommerpark.ch



GASTHOF
SOLBAD

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menüs bis 12 Personen

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 12 Personen** ein einheitliches Menü, so stellen wir Ihnen gerne unsere aktuellen Restaurant-Speisekarten zu.

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

Wünschen Sie für eine **kleinere Gesellschaft bis 20 Personen** ein Menü mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts zur Auswahl, so stellen wir Ihnen gerne ein Angebot aus unseren aktuellen Speisekarten zusammen.

Menüs ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menüvorschläge sind als **einheitliche** Menüs für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menüs sind so gestaltet, dass auch grosse Gesellschaften schnell und zuvorkommend bedient werden können.

Für Kinder, Vegetarier und Allergiker halten wir jeweils angepasste Speisen nach vorheriger Absprache bereit.

Menüs zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menüs auch untereinander austauschen. Die Preise der einzelnen Gerichte sind jeweils angegeben. Ab 4 Gängen reduziert sich der Preis der einzelnen Gerichte, da die Portionen kleiner ausfallen.

Nachservice

Bei allen unseren Bankettmenüs (ausser Pauschalen Bankett 1 - 3) wird nach Wunsch im Hauptgang ein Nachservice mit Beilage und Gemüse serviert. Die Fleischportionen sind grosszügig berechnet, nach vorheriger Absprache können wir auch einen Fleisch-Nachservice anbieten.

Der Zuschlag für Fleischnachservice beträgt 20% des Hauptgang-Preises.

***Gerne geben wir Ihnen Auskunft über Allergene in den Speisen, bitte sprechen Sie uns an!
Wir verwenden, wenn möglich Schweizer Fleisch, eine genaue Deklaration können wir Ihnen zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF beinhalten 7.7% MwSt.***



GASTHOF
SOLBAD

Unsere Wintermenüs

Gültig von ca. 1. Januar bis 31. März

Menü W1 à CHF 78.00

Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber

CHF 14.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und Calvadosauce
Schupfnudeln und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Basler Lächerliparfait mit Honigsauce und Mandelgebäck

CHF 16.00

Menü W2 à CH 62.00

Petersilienwurzel-Schaumsuppe

CHF 10.00

Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel
Duchesse-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse

CHF 36.00

Crema Catalana mit Orange parfümiert

CHF 16.00

Menü W3 à CH 88.00

Limettenrisotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs

CHF 18.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse

CHF 54.00

Grand Marnier Parfait
mit marinierten Orangen

CHF 16.00



GASTHOF
SOLBAD

Winterliche Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Wintermenüs nach ihren Wünschen.

| | Preis 3-Gang | Preis 4-Gang | Preis 5-Gang |
|---|-----------------|-----------------|-----------------|
| Salate & Kalte Vorspeisen | | | |
| Grüner oder gemischter Salat | 12.00 | 10.00 | 10.00 |
| Lachs-Trilogie | 20.00 | 18.00 | 18.00 |
| Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Nüsslissalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons | 15.00 | 14.00 | 13.00 |
| Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croutons | 14.00 | 13.00 | 12.00 |
| Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Gewürztraminer-Gelée | 28.00 | 26.00 | 24.00 |
| Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce und Salatgarnitur | 18.00 | 17.00 | 15.00 |
| | | | |
| | Preis 3-Gang | Preis 4-Gang | Preis 5-Gang |
| Suppen | | | |
| Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Leichtes Sauerkrautsüppchen mit Zanderfilet | 14.00 | 13.00 | 12.00 |
| Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Petersilienwurzel-Schaumsuppe | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber | 14.00 | 14.00 | 12.00 |
| Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| | | | |
| | Preis 3-Gang | Preis 4-Gang | Preis 5-Gang |
| Warme Vorspeisen | | | |
| Limetten-Risotto mit in Pfefferminze mariniertem Graved Lachs | 18.00 | 17.00 | 16.00 |
| Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot | 20.00 | 18.00 | 16.00 |
| Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an Kräuter-Rahmsauce | 18.00 | 17.00 | 15.00 |
| Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber) | 28.00 | 28.00 | 24.00 |



GASTHOF
SOLBAD

| | | Preis | Preis | Preis |
|---|------------------|--------|--------|--------|
| | | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Fischgerichte | | | | |
| Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet | <i>Vorspeise</i> | 26.00 | 24.00 | 20.00 |
| auf zweierlei Petersilie | <i>Hauptgang</i> | 46.00 | 44.00 | 40.00 |
| Trilogie von der Jakobsmuschel | <i>Vorspeise</i> | 24.00 | 22.00 | 22.00 |
| Lachstranche im Rauchteemantel | <i>Vorspeise</i> | 24.00 | 22.00 | 20.00 |
| auf Belugalinsen und Gnocchi | <i>Hauptgang</i> | 38.00 | 38.00 | 36.00 |
| Zanderfilet auf Champagnerkraut | <i>Vorspeise</i> | 24.00 | 22.00 | 20.00 |
| mit Estragon und Schmelzkartoffeln | <i>Hauptgang</i> | 38.00 | 38.00 | 36.00 |
| Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit | <i>Vorspeise</i> | 26.00 | 24.00 | 22.00 |
| Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto | <i>Hauptgang</i> | 46.00 | 44.00 | 42.00 |
| Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry | <i>Vorspeise</i> | 22.00 | 22.00 | 18.00 |
| Basmatireis und Pak Choi | <i>Hauptgang</i> | 42.00 | 42.00 | 40.00 |

| | | Preis | Preis | Preis |
|---------------------------------|--|--------|--------|--------|
| | | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Sorbets als Zwischengang | | | | |
| Basilikumsorbet mit Prosecco | | | | 6.00 |
| Tomatensorbet mit Gin | | | | 6.00 |
| Kräutorsorbet mit Champagner | | | | 6.00 |

| | | Preis | Preis | Preis |
|---|--|--------|--------|--------|
| | | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Fleischgerichte | | | | |
| Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein | | | | |
| mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl | | 46.00 | 44.00 | 42.00 |
| Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise | | | | |
| Lyoner-Kartoffeln und kleines Gemüse | | 54.00 | 50.00 | 46.00 |
| Traditionelle Aschermittwoch-Zunftplatte | | | | |
| Siedfleisch, Speck, Saucisson, Zungenwurst und Salsiccia serviert mit | | | | |
| Sauerkraut, Erbsmus, Meereettichsauce, Senf und Zwiebelschweize | | 39.00 | 38.00 | 36.00 |
| Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus | | | | |
| Risotto und mediterranes Gemüse | | 44.00 | 42.00 | 40.00 |
| Am Stück gebratenes Kalbssteak mit glasierten Apfelschnitzen und | | | | |
| Calvadosauce, Schupfnudeln und Gemüsebouquet | | 48.00 | 46.00 | 44.00 |
| Lammrückenfilet mit Kräuterkruste | | | | |
| Kokos-Polenta und Ratatouille | | 46.00 | 44.00 | 42.00 |
| Saltimbocca von der Pouletbrust mit Marsalajus | | | | |
| Risotto und mediterranem Gemüse | | 32.00 | 32.00 | 30.00 |
| Pouletbrust mit Steinpilz-Frischkäse gefüllt im Rohschinkenmantel | | | | |
| Herzoginnen-Kartoffeln und glasiertes Wurzelgemüse | | 36.00 | 34.00 | 32.00 |

Preis Preis Preis



GASTHOF
SOLBAD

| Vegetarische Hauptgerichte | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
|--|----------------|----------------|----------------|
| Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü | 26.00 | 26.00 | 26.00 |
| Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring | 28.00 | 28.00 | 28.00 |
| Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison) | Tages Preis | Tages Preis | Tages Preis |
| | Preis | Preis | Preis |
| | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Käse als Zwischengang | | | |
| Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Fruchtbrot | | 12.00 | 12.00 |
| Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süsswein-Gelée | | 14.00 | 14.00 |
| Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g) | 14.00 /100g | 14.00 /100g | 14.00 /100g |
| | Preis | Preis | Preis |
| | 3-Gang | 4-Gang | 5-Gang |
| Desserts | | | |
| Basler Rahmtäfelicrème | 10.00 | 10.00 | 9.00 |
| Trilogie von Mousse au Chocolat | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Apfelküchlein mit Vanillesauce und hausgemachter Zimtglace | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierte Birnen | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts | 16.00 | 16.00 | 16.00 |
| Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Basler Läckleriparfait mit Honigsauce und Mandelgebäck | 16.00 | 15.00 | 14.00 |
| Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtégarnitur | 16.00 | 16.00 | 14.00 |
| Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/ohne Käse) | 22.00 | 22.00 | 22.00 |
| Dessertbuffet mit verschiedenen hausgemachten Desserts nach Saison (ab 30 Gästen/mit Käse) | 26.00 | 26.00 | 26.00 |



GASTHOF
SOLBAD

Fondue Chinoise



Von Oktober bis April bieten wir Ihnen das gesellige und beliebte Fondue Chinoise als Büffet à discretion an

Personenzahl

Für unser Fondue Chinoise Büffet à discretion sollten Sie mindestens 30 Gäste sein.
Für kleinere Gesellschaften können wir Ihnen den gemütlichen Fondue-Plausch
auch am Tisch serviert anbieten.

Chinoise Menü

Nüsslisalat mit Speck & Croutons
oder mit gehacktem Ei

Fondue Chinoise vom Büffet à discretion
Mindestens vier verschiedene Sorten Fleisch (dicker Schnitt)
Verschiedene Gemüse und Pilze
Hausgemachte Saucen-Auswahl
Verschiedene Garnituren
Pommes Frites und Reis

Auf Wunsch

Chinoise Bouillon mit Sherry

Lauwarme marinierte Zwetschgen mit einer Kugel Vanilleglace

CHF 69.00 pro Person



GASTHOF
SOLBAD

Büffetangebot ab 30 Personen

Klassisches „Les Trois Buffets“

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten der französischen Küche nach Saison

CHF 32.00

Hauptbüffet mit drei „Grosse Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 50.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

Mediterranes Büffet CHF 94.00

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen (Vegetarisch, Fleisch, Fisch)

CHF 28.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Rind, Geflügel, Kalb/Fisch nach Absprache)

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 48.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Italien ergänzt

CHF 26.00

Grosses Fischbüffet ab CHF 115.00

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten

Ab CHF 34.00*

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 52.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

*Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi