



GASTHOF
SOLBAD

Speisekarte

Gasthof Solbad
Rheinfelderstrasse 2
4133 Schweizerhalle
www.gasthofsolbad.ch
kontakt@gasthofsolbad.ch
+41 (0)61 821 52 40

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Abendmenü

Jede Woche eine neue Kreation
Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln geniessen

Amuse Bouche

Herbstlicher Blattsalat mit panierten Seezungenstreifen und Schnittlauch-Sauerrahm
Autumn salads with bread crumbed sole strips and chive-sour cream

Kürbiscrèmesuppe mit Bündnerfleisch-Julienne und Lækkerli-Croutons
Cream of pumpkin soup with Buendnerfleisch-Julienne and Basler Laeckerli flavored croutons

**Lachsschnitzel mit Quinoa-Kruste
auf Rahmsauerkraut und Petersilien-Kartoffeln**

*Quinoa crusted salmon steak
with creamy sauerkraut and parsley potatoes*

**Hirsch-Entrecôte mit Preiselbeersauce
Rotkraut, Spätzli und herbstliche Begleiter**

*Deer sirloin with cowberry sauce
Red cabbage, spaetzli and autumn fruits*

Maroni-Halbgefrorenes mit lauwarmem Traubenragout und Apfel-Zimt-Espuma
Chestnut semifreddo with lukewarm grape ragout and apple-cinnamon foam

Friandises

<i>3 Gänge nach Wahl</i>	<i>CHF 69.00</i>
<i>4 Gänge nach Wahl</i>	<i>CHF 79.00</i>
<i>5 Gänge Menü komplett</i>	<i>CHF 89.00</i>

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Vorspeisen

Klassiker

Nüsslisalat mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Croutons

Lamb's lettuce with bacon, minced egg and croutons

CHF 16.00

Saisonsalat

Nüsslisalat mit wachsweichem Ei im Knuspermantel, Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle

Lamb's lettuce with crispy soft-boiled egg, dried Swiss beef and Belper Knolle cheese

CHF 18.00

Hausgeräuchert

Variation von hausgeräucherten Fischen mit seinen Garnituren

Variation of home smoked fish with side orders

CHF 22.00

Entenleber

Gebratene Entenleber-Tranchen auf Brioche und Baselbieter Apfel-Kompott

Sautéed duck liver with brioche and local apple compote

CHF 26.00

Rindstatar

Frisch zubereitetes Tatar mild, medium oder scharf gewürzt,
mit Cognac verfeinert

*Freshly prepared beefsteak tatar
marinated with cognac*

Vorspeise CHF 25.00

Hauptspeise CHF 39.00

Saison-Süppchen

Steinpilzcrème mit gebratenem Wachtelbrüstchen oder Thymian-Rahmglace

Cream of boletus soup with sautéed quail breast or thyme-ice cream

CHF 18.00 / 14.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Hauptgerichte

Fisch-Trilogie

Geniessen Sie unsere täglich wechselnde Fisch-Komposition.
Das Service-Team wird Ihnen das heutige Angebot vorstellen.

Enjoy a daily changing fish-trilogy

Our service crew will inform you about the today's menu

CHF 52.00

Saibling

Gebratene Saiblingsfilets mit Pistazien und Variation vom heimischen Kürbis

Sautéed mountain trout filets with pistachio and local pumpkin variation

CHF 42.00

Cordon Bleu

Paniertes Kalbsschnitzel mit Baselbieter Schinken und Schlossberg-Käse gefüllt

Pommes Alouettes und Gemüse vom Markt

Veal Cordon bleu with local ham and Schlossberg cheese

Pommes Alouettes and a selection of vegetables

CHF 44.00

Rindsfilet

200g Rindsfilet mit geschmorten Balsamico-Schalotten

und Risotto

Beef Tenderloin 200g with in Balsamic stewed shallots and risotto

CHF 54.00

Wild

Rehschnitzel an Lebkuchen-Sauce mit frischen Waldpilzen

Spätzli, Rotkraut mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeer-Apfel

Venison escalope with gingerbread sauce and mushrooms, spaetzli,

Red cabbage, Brussels sprouts and poached apple with cowberries

CHF 46.00

Vegi-Pasta

Kürbis-Gorgonzola-Ravioli mit Birne und Bio-Ricotta, Birnenschaum und Kürbiskerne

Pumpkin-Gorgonzola ravioli with pear and organic ricotta, pear foam and pumpkin seeds

CHF 29.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Desserts

Panna Cotta

Luftiges Panna Cotta mit in Vieille Prune marinierten Zwetschgen

Fluffy panna cotta with vieille prune marinated plums

CHF 14.00

Eiskaffee

Hausgemachter Eiskaffee mit Mocca Sauce, Kirsch und Schlagrahm

Homemade mocca ice cream with mocca sauce, kirsch and whipped cream

CHF 14.00

Meringue

Hausgemachte Schokoladen-Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und Birnenkompott

Homemade chocolate meringue with Swiss double cream and pear compote

CHF 14.00

Gebrannte Crème

Crema Catalana mit Karamell-Kruste

Crème Brûlée

CHF 16.00

Coupe Danmark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

CHF 10.00 / 14.00

Sorbet avec

Fruchtsorbet mit dem passendem Brand *Sorbet with attendant liquor*

CHF 12.00

CHF 16.00

Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl

Ice cream or sorbet of your own choice

1 Kugel/Scoop

CHF 5.00

2 Kugeln/Scoops

CHF 8.00

3 Kugeln/Scoops

CHF 10.50

Glace – Ice Cream

Vanille, Schokolade, Karamel, Mocca und Erdbeer

Vanilla, Chocolate, Caramel, Mocca and Strawberry

mit Schlagrahm

CHF 2.00

whipped cream

Sorbet

Zwetschgen, Aprikosen, Birne, Zitrone

Plum, Apricot, Pear, Lemon

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Fleisch- und Fischdeklaration:

Fleisch, wo immer möglich, aus Schweizer Zucht mit artgerechter Haltung
(Speck, Bündnerfleisch, Rindstatar, Kalbsschnitzel, Schinken)

Entenleber und Wachtelbrust: Frankreich

Rindsfilet: Nach Verfügbarkeit aus der Schweiz, eventuell aus Kanada (hormonfrei)

Rehschnitzel: Deutschland und Österreich

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei (MSC, Friends of Sea, Fisch for Future)

Saibling aus der Schweiz, bei Lieferengpässen aus Deutschland

Unsere Lebensmittellieferanten

Backwaren:

Gebrüder Marksteiner AG, Bäckerei Gaugler Augst

Fleisch:

Merat Basel, Fideco AG Murten, Polar AG Reinach

Fisch:

Fideco AG Murten, Polar AG Reinach, Merat Basel

Gemüse & Früchte:

Gebrüder Marksteiner AG Basel, Jos. Pfaff AG Allschwil

Handelsware:

Scana AG Regensdorf, Bieri AG

Milchprodukte und Eier:

Miba Manser AG, Aesch

Pasta:

Familie Sheholli, Basel (Frisch-Produktion von Pasta)

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 8% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.