



GASTHOF  
SOLBAD

---

# Speisekarte

**Gasthof Solbad**  
Rheinfelderstrasse 2  
4133 Schweizerhalle  
[www.gasthofsolbad.ch](http://www.gasthofsolbad.ch)  
[kontakt@gasthofsolbad.ch](mailto: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

\*\*\*

**Rindscarpaccio mit Limonenöl, Haselnüssen und kleinem Spargel-Tomatensalat**

*Beef carpaccio with lime oil, hazelnut and asparagus-tomato salad*

\*\*\*

**Selleriecremesuppe mit Riesenkrevettenknusperli und Safran**

*Cream of celery soup with giant prawn fritter and saffron*

\*\*\*

**Rotbarbenfilet auf Spinat-Risotto**

**serviert mit Zitronenschaum und kleinem Gemüse**

*Sautéed red mullet with spinach risotto*

*Lemon foam and small vegetables*

\*\*\*

**Schweinsfilet mit Rhabarber-Pfifferlingragout an Portweinjus**

**serviert mit Bärlauchgnocchi und Gemüse**

*Pork filet with rhubarb, chanterelle and Porto sauce*

*Wild garlic gnocchi and vegetables*

\*\*\*

**Karamellköpfler im Glas serviert mit Schokoladenglacé und marinierten Erdbeeren**

*Caramel flan with chocolate ice cream and marinated strawberries*

\*\*\*

### Friandises

3 Gänge nach Wahl

CHF 69.00

4 Gänge nach Wahl

CHF 79.00

5 Gänge Menü komplett

CHF 89.00

---

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

---

## Vorspeisen

### Frühlings-Blattsalat

Frühlingsblattsalat mit Ei, Cherrytomaten, gebratenem Pancetta und Croutons  
*Spring salads with egg, cherry tomatoes, pancetta and croutons*  
CHF 14.00

### Rauchlachs-Tatar- und Rose

Rauchlachs-Tatar- und Rose mit Wasabi-Moussline und Salatbouquet  
*Tatar and rose from smoked salmon with wasabi cream and salad bouquet*  
CHF 20.00

### Crevettencocktail „Calypso“

an feiner Cocktailsauce, garniert mit Agrumenfilets, serviert mit Toast und Butter  
*Shrimps cocktail with citrus filets, toast and butter*  
CHF 19.00

### Carpaccio vom Omoso-Trockenfleisch

mit Trüffelhonig, Belperknolle und kleinem Salatbouquet  
*Carpaccio vom dried Swiss beef with truffle honey, Belper Knolle and salad bouquet*  
CHF 23.00

### 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

Rüeblicremesuppe mit Minze und Kaninchenfiletstreifen  
*Cream of carrot soup flavored with peppermint, rabbit filet strips*  
CHF 15.00

---

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

### Zanderfilet

Zanderfilet auf grünem Spargelrisotto  
serviert mit glasierten Cherrytomaten und Pinienkernen

*Pike perch filet with green asparagus risotto  
served with glazed cherry tomatoes and pine nuts*

CHF 42.00

### Kalbssteak

Gebratenes Kalbssteak mit Erdnusskruste an Portweinjus  
serviert mit hausgemachten Mohnspätzli und Tagesgemüse

*Sautéed veal steak with peanut crust and Porto sauce  
served with homemade poppy seed spaetzli and vegetables*

CHF 44.00

### Rindsfilet

200g Rindsfilet (Canada) an Balsamico-Jus  
Risotto mit Baumnüssen und Tagesgemüse

*Beef Tenderloin 200g with Balsamic sauce, walnut risotto and vegetables*

CHF 54.00

### Schweinsfilet-Spiesschen mit Speck

auf grünem Spargelgemüse, serviert mit Meaux-Senf-Sauce und neuen Kartoffeln

*Pork filet skewer with bacon and green asparagus,  
served with mustard sauce and pommes château*

CHF 42.00

### Vegi-Pasta

Spargelravioli im Orangenteig an Zitronenthymian und kleines Gemüse  
*Asparagus ravioli with orange dough, lemon-thyme sauce and vegetables*

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

Hausgemachtes Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce  
*Homemade Panna Cotta with passion fruit sauce*  
CHF 14.00

### Vanilleparfait

Vanille-Parfait mit marinierten Erdbeeren und Mandelgebäck  
*Vanilla parfait with marinated strawberries and almond cracker*  
CHF 15.00

### Meringue Chantilly

Emmentaler Meringueschalen mit viel Schlagrahm garniert  
*Meringue from Emmental with a lot of whipped cream*  
CHF 10.00 / 14.00

### Meringue Glace

Emmentaler Meringueschalen mit Schokoladen & Vanilleglace und viel Schlagrahm garniert  
*Meringue from Emmental with vanilla and chocolate ice cream and a lot of whipped cream*  
CHF 12.00 / 16.00

### Gebrannte Crème

Gebrannte Crème mit Rhabarber und Safran  
*Crème Brûlée with rhubarb and saffron*  
CHF 16.00

### Coupe Romanoff

Vanille- und Erdbeerglacé mit marinierten Erdbeeren und Schlagrahm  
*Strawberry and vanilla ice cream with marinated strawberries and whipped cream*  
CHF 10.00/14.00

### Danmark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm  
*Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream*  
CHF 10.00 / 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

---

<b>Sorbet avec</b>	CHF 12.00	CHF 16.00
Fruchtsorbet mit dem passendem Brand <i>Sorbet with attendant liquor</i>		
Birnsorbet mit Williams – <i>Pear sorbet with Williams</i>		
Zitronensorbet mit Vodka – <i>Lemon sorbet with vodka</i>		
Zwetschgensorbet mit Vielle Prune – <i>Plum sorbet with vieille prune</i>		

<b>Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl</b>	1 Kugel/Scoop	CHF 5.00
<i>Ice cream or sorbet of your own choice</i>	2 Kugeln/Scoops	CHF 8.00
	3 Kugeln/Scoops	CHF 10.50
<b>Glace – Ice Cream</b>	mit Schlagrahm	CHF 2.00
Vanille, Schokolade, Karamel, Mocca und Erdbeer <i>Vanilla, Chocolate, Caramel, Mocca and Strawberry</i>	<i>whipped cream</i>	

### Sorbet

Zwetschgen, Aprikosen, Birne, Zitrone  
*Plum, Apricot, Pear, Lemon*

### Fleisch- und Fischdeklaration:

Fleisch, wo immer möglich, aus Schweizer Zucht mit artgerechter Haltung (sonst deklariert)  
Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei (MSC, Friends of Sea, Fisch for Future)

### 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

---

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.