



GASTHOF
SOLBAD

Speisekarte

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

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% 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
09. bis 15. Januar 2019

Amuse Bouche

Blattsalatbouquet mit gebratenen Kalbslärerli und Apfelschnitzen

Salad bouquet with sliced veal liver and apple slices

Steinpilzcremesuppe mit Rohschinkenstreifen und Croutons

Cream of boletus soup with smoked ham strips and croutons

Doradenfilet auf Blattspinat mit Schalotten serviert mit Salzkartoffeln und glasierten Rüepli

Sea bream filet with shallot-spinach

Boiled potatoes and glazed carrots

Gebratene Kalbsschnitzel an Limonensauce serviert mit Weissweinsrisotto und Broccoli mit Pinienkernen

Sautéed veal escalope with lime sauce

Risotto and almond-broccoli

Wählen Sie zwei von unseren Mini-Desserts

Selection of two mini desserts of your choice

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 7,7% 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

Nüsslissalat mit Ei, Speckwürfeli und Croutons
Lamb's lettuce with minced egg, bacon and croutons
CHF 14.00

Saisonsalat

Nüsslissalat mit Sbrinz-Crème-Brûlée, Omoso-Trockenfleisch und getrockneten Moosbeeren
Lamb's lettuce with Sbrinz-Crème Brûlée, dried Swiss beef and dried cranberries
CHF 20.00

Duett vom geräucherten Lachs und Forelle

Rauchlachs-Rose und geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet
Salmon marinated in rum and lime, wasabi cream and side salad
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

Sellerie-Marronisuppe mit gebratenem Wachtelbrüstchen und Zimtcroûtons
Cream of celery and chestnut soup with sautéed quail breast and cinnamon croutons
CHF 16.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% 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 49.00

Zander

Zanderfilet auf Sauerkrautbeet mit Absithsauce
serviert mit Speck-Chips und Safran-Kartoffelkugeln
Sautéed pike perch filet with sauerkraut and Absinth sauce
served with bacon crisps and saffron-pommes Parisienne

CHF 41.00

Cordon Bleu

Paniertes Kalbsschnitzel mit Baselbieter Schinken und Schlossberg-Käse gefüllt
Pommes Frites und Gemüse vom Markt
Veal Cordon bleu with local ham and Schlossberg cheese, French fries and a selection of vegetables

CHF 44.00

«Surf and Turf»

180g Rindsfilet mit Riesenkrevetten an Trüffel-Butter-Jus
serviert mit Risotto und Gemüse
Beef Tenderloin with giant prawns, truffle-butter sauce, Risotto and a selection of vegetables

CHF 54.00

Säuli

Schweinsfilet-Spiesschen mit Honig-Rosmarinjus auf Fregola-Sarda
serviert mit Gemüse vom Markt
Pork-filet skewer with honey-rosemary sauce, fregola sarda and vegetables

CHF 37.00

Vegi-Pasta

Kürbisravioli an Rahmsauce mit Rosenkohlblättern,
gerösteten Kürbiskernen und Belper-Knolle
Pumpkin ravioli with cream sauce, brussels sprouts, roasted seeds and "Belper Knolle"

CHF 29.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Dessert-Variation nach Ihrem Wunsch
Wählen Sie Ihre Lieblings-Kombination aus unseren Mini-Desserts



Mini Desserts:

Crema Catalana mit Karamellkruste
Mini-Nesselrode
Mini-Brownie mit Vanilleglace & Schoggisauce
Tiramisù im Gläsli
Mousse au Chocolat im Gläsli
Frischer Fruchtsalat mit Vanillesirup
Panna Cotta mit Himbeercoulis

«Mini Dessert»	1 Dessert nach Wahl	CHF 6.00
«Damen Dessert»	2 Desserts nach Wahl	CHF 11.00
«Classic Dessert»	3 Desserts nach Wahl	CHF 16.00
«Herren Dessert»	4 Desserts nach Wahl	CHF 19.00
«Dessert für 2»	Alle 7 Desserts	CHF 32.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Glacé und Sorbets

Eiskaffee

Hausgemachter Eiskaffee mit Mocca Sauce, Kirsch und Schlagrahm
Homemade mocca ice cream with mocca sauce, kirsch and whipped cream
CHF 14.00

Coupe Danmark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream
CHF 10.00 / 14.00

Coupe Nesselrode

Vanilleglace mit Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream with chestnut mash and whipped cream
CHF 10.00 / 14.00

Vermicelles

Portion Vermicelles mit Meringue und Schlagrahm
Chestnut mash with meringue and whipped cream
CHF 10.00 / 14.00

Sorbet avec	CHF 12.00	CHF 16.00
Fruchtsorbet mit dem passendem Brand <i>Sorbet with attendant liquor</i>		
Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl	1 Kugel/ <i>Scoop</i>	CHF 5.00
<i>Ice cream or sorbet of your own choice</i>	2 Kugeln/ <i>Scoops</i>	CHF 8.00
	3 Kugeln/ <i>Scoops</i>	CHF 10.50
Glacé – Ice Cream	mit Schlagrahm	CHF 2.00
Vanille, Schokolade, Karamell, Mocca und Erdbeer <i>Vanilla, Chocolate, Caramel, Mocca and Strawberry</i>	<i>whipped cream</i>	
Sorbet		
Zwetschgen, Aprikosen, Birne, Zitrone <i>Plum, Apricot, Pear, Lemon</i>		

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD



FONDUE CHINOISE

à discretion

Jeden Abend von Oktober bis April

Pro Person CHF 42.00

Chinoise Menü

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutons

Fondue Chinoise à discretion

Dessertkomposition « Solbad »

CHF 69.00

Fleisch- und Fischdeklaration:

Fleisch, wo immer möglich, aus Schweizer Zucht mit artgerechter Haltung
(Speck, Bündnerfleisch, Rindstatar, Kalbsschnitzel, Schinken, Rindscarpaccio)
Entenleber und Wachtelbrust: Frankreich
Rindsfilet: Nach Verfügbarkeit aus der Schweiz, eventuell aus Irland (hormonfrei)
Rehschnitzel: Deutschland und Österreich
Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei (MSC, Friends of Sea, Fisch for Future)
Zander aus der Schweiz, bei Lieferengpässen aus Deutschland und Estland
Thunfisch aus Thailand

Unsere Lebensmittellieferanten

Backwaren: 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 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.