



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 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  
2. bis 8. Mai 2018

### Amuse Bouche

\*\*\*

**Blattsalatbouquet mit panierten Seezungenstreifen, Sauerrahm, Radieschen und Sprossen**  
*Salad bouquet with breadcrumbed sole goujons, sour cream, garden radish and sprouts*

\*\*\*

### Rindskraftbrühe mit Bärlauchflädli

*Consommé with wild garlic strips*

\*\*\*

**Lachsforellenfilet (l) auf Spragelragout mit Noilly-Pratsauce  
serviert mit Gemüsereis**

*Salmon trout filet with asparagus ragout and Noilly Prat sauce  
Vegetable rice*

\*\*\*

**Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce  
serviert mit Butterrösti und Frühlingsgemüse**

*Veal strips with morel sauce  
Rösti and spring vegetables*

\*\*\*

**Rhabarberquarkcreme begleitet von Erdbeerglacé**

*Rhubarb-curd cheese pudding with strawberry ice cream*

\*\*\*

### 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

Eisbergsalat mit gehacktem Ei, Croutons, Cherry-Tomaten und Speck-Chips  
*Iceberg lettuce with minced egg, croutons, cherry tomatoes and bacon crisps*

CHF 14.00

### Saisonsalat

Blattsalatbouquet mit wachweichem Ei im Knuspermantel,  
Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle  
*Salad bouquet with crispy soft-boiled egg, dried Swiss beef and Belper Knolle cheese*

CHF 18.00

### Caipirinha-Lachs

Mit Rum und Limetten mariniertes Lachs, Wasabi-Creme serviert mit 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

Spargelcremesuppe mit geeistem Orangen-Panna cotta  
und kurzgebratener Riesenkrevette

*Cream of asparagus soup with iced orange-panna cotta and giant prawn*

CHF 16.00

## Hauptgerichte

---

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

---

### **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**

Gebratenes Saiblingsfilet auf Spargel  
serviert mit Safranrisotto und kleinem Gemüse

*Sautéed mountain trout filet with asparagus*

*Saffron risotto and small vegetables*

CHF 41.00

### **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 neuen Kartoffeln

*Beef Tenderloin 200g with in Balsamic stewed shallots and new potatoes*

CHF 54.00

### **Maispoularde**

Maispoulardenbrust an Bärlauch-Jus auf Spargelragout  
serviert mit Kräuter-Tagliatelle

*Corn-fed poularde breast with wild garlic sauce and asparagus ragout, herb-tagliatelle*

CHF 42.00

### **Vegi-Pasta**

“Ravioli Limone” mit Ricotta, Zitrone und Parmesan an leichter  
Rahmsauce mit gerösteten Pinienkernen

*“Ravioli Limone» with ricotta, lemon and parmigiano cheese, cream sauce and roasted pine nuts*

CHF 29.00

### **Desserts**

---

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

---

### **Panna Cotta**

Luftiges Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

*Fluffy panna cotta with marinated strawberries*

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

### **Parfait**

Emmentaler Meringue-Parfait mit Karamellwürfelchen und Greyerzer Doppelrahm

*Meringue semifreddo with caramel crumbles and double cream*

CHF 16.00

### **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**

CHF 12.00

CHF 16.00

Fruchtsorbet mit dem passendem Brand *Sorbet with attendant liquor*

### **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 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

---

**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 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, Suomi-Natura, Augst

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.