



GASTHOF
SOLBAD

Herbst- 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

Menuvorschläge

Um Ihnen die Planung Ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menuideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menugestaltung zu beachten:

Menus bis 12 Personen

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

Menus mit mehreren Gerichten zur Auswahl

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

Menus ab 12 Personen

Die nachfolgenden Menuvorschläge sind als **einheitliche** Menus für Gruppen ab 12 Personen gedacht. Es handelt sich hierbei um Speisen, die wir extra für Ihren Anlass einkaufen und frisch zubereiten. Die Menus 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.

Menus zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menus 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 auf Wunsch zeitnah zum Anlass zustellen. Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.***



GASTHOF
SOLBAD

Unsere Herbstmenüs

Gültig von Mitte September bis Ende Dezember

Menu H1 à CHF 74.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange

CHF 10.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 16.00

Menu H2 à CH 69.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing

mit Balsamico Champignons, gerösteten Nüssen und Croûtons

CHF 15.00

Maispouardenbrust mit Maronikruste Portweinjus
hausgemachte Spätzli und Ananas-Rotkraut

CHF 38.00

Lauwarme Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace

CHF 16.00

Menu H3 à CH 80.00

Steinpilzcrèmesuppe

mit Rohschinkencelestine und Preiselbeerschaum

CHF 10.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 54.00

Trilogie von Mousse au Chocolat

CHF 16.00



GASTHOF
SOLBAD

Unser Gourmet Menu

Signature Dishes by Stefan Minsel

**Im Zuge der Ehrung im Gault & Millau haben wir uns entschlossen,
neu ein Menu Surprise anzubieten.**

Dabei müssen Sie uns nur mitteilen, was Sie nicht mögen oder vertragen.

**Aufgrund Ihrer Angaben stellt Ihnen unser Küchenchef Stefan Minsel mit dem
grössten Vergnügen ein Gourmet-Menu zusammen.**

**Wenn Sie nicht der beste Freund von Überraschungen sind, verrät er Ihnen das Menu
natürlich im Voraus.**

**Zum Einstieg serviert er einen kleinen Gruss aus der Küche und danach die
gewünschten Anzahl Gänge:**

5 Gänge Gourmet-Menü	CHF 95.00
6 Gänge Gourmet-Menü	CHF 105.00
7 Gänge Gourmet-Menü	CHF 115.00
8 Gänge Gourmet-Menü	CHF 125.00
9 Gänge Gourmet-Menü	CHF 135.00

**Wir bitten um Verständnis, dass dieses Angebot nur
von 6 bis 40 Personen machbar ist.**



GASTHOF
SOLBAD

Herbstliche Menukomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menukomponenten Ihr Wunschmenu zusammen oder ergänzen Sie unsere Herbstmenus 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			
Mesclunssalat und Sesam-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Nüsslisalat an Himbeer-Dressing mit Balsamico Champignons, gerösteten Nüssen und Croûtons	15.00	14.00	13.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons	14.00	13.00	12.00
Sashimi vom Thunfisch mit Wakame-Salat und Wasabi	20.00	20.00	20.00
Hausgemachte Foie Gras-Terrine mit Brioche und Chutney	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			
Maroni-Curry Suppe mit Speckchip	10.00	10.00	9.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchip	10.00	10.00	9.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange	10.00	10.00	9.00
Steinpilzsuppe mit Rohschinkencelestine und Preiselbeerschaum	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe, Grün-Weiss	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit Safran und glasige Jakobsmuschel	14.00	14.00	12.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola und Birne	10.00	10.00	9.00
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Warme Vorspeisen			
Sous Vide Grüntee-Lachs auf Limettenrisotto	20.00	18.00	16.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	20.00	18.00	16.00
Pilz Tarte Tatin Ziegenkäsecreme und Baumnuss-Honig	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber (Praline, Crème brûlée, sautierte Entenleber)	28.00	28.00	24.00



GASTHOF
SOLBAD

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fischgerichte				
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet auf zweierlei Petersilie	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	40.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Schwarzteemantel auf Belugalinsen und Kürbis	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Rotweinschalotten und Gemüse-Fregola di Sarda	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Gebackene Tempura Riesencrevetten mit Sesam Green Curry Sauce, Basmatireis und Pak Choi	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00

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

		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fleischgerichte				
Filet und Backe vom Witzwiler Freilandsäuli mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und sautiertem Rosenkohl und Preiselbeeren		46.00	44.00	42.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		54.00	50.00	46.00
Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce Spätzli, Rotkohl mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel		48.00	46.00	44.00
Saltimbocca-Roulade vom Kalb mit Marsalajus Dörrtomatenrisotto und glasiertes Herbstgemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet		48.00	46.00	44.00
Lammrücken unter der Kräuterkruste dazu Polenta mit Salbei und Ratatouille		46.00	44.00	42.00
Maispoulardenbrust mit Maronikruste, Portweinjus hausgemachte Spätzli und Ananas-Rotkraut		38.00	36.00	34.00



GASTHOF
SOLBAD

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Vegetarische Hauptgerichte			
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	28.00	28.00	28.00
FrISChe Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	Tages- Preis	Tages- Preis	Tages- Preis
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Käse als Zwischengang			
Regionale Käseauswahl mit Chutney, Nüssen und hausgemachtem Früchtebrot		12.00	12.00
Hausgemachter Trüffelbrie mit Trauben und Früchtebrot		16.00	16.00
Käsebuffet mit Brotkorb und hausgemachten Chutneys (Ab 30 Personen/Berechnung per 100g)	14.00 /100g	14.00 /100g	14.00 /100g
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Desserts			
Basler Karamellcrème	10.00	10.00	9.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	16.00	15.00	14.00
Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace	16.00	15.00	14.00
Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierten Birnen	16.00	15.00	14.00
Dessertkomposition *Solbad* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Grand Marnier-Parfait mit marinierten Orangen	16.00	15.00	14.00
Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen	16.00	15.00	14.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtegarnitur	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 à discrétion an

Personenzahl

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

Chinoise Menu

Nüsslisalat mit Speck & Croûtons
und/oder mit gehacktem Ei

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

Auf Wunsch

Chinoise Bouillon mit Sherry

Dessertkomposition "Solbad"

CHF 75.00 pro Person