



GASTHOF
SOLBAD

Frühlings- 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 Frühlingsmenüs

Gültig von ca. 1. April bis 30. Juni

Menu F1 à CHF 78.00

Marinierter Bachsaibling aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe und Orange

CHF 14.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchelrahmsauce

Thymian-Tagliatelle und Marktgemüse

CHF 48.00

Komposition von Vanille und Rhabarber

CHF 16.00

Menu F2 à CH 68.00

Bunter Frühlingssalat mit Radiesli-Vinaigrette

dazu gebratene Riesenkrevetten und Passionsfrucht-Dip

CHF 16.00

Tranchierte Maispoulardenbrust mit Kräuter-Bärlauchschaum

auf Spargelrisotto und Balsamicojus

CHF 38.00

Pochierte Birne mit Honig und hausgemachtem Joghurtglace

CHF 14.00

Menu F3 à CH 86.00

Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse dazu

Bunte Blattsalate und Radiesli-Vinaigrette

CHF 16.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise

Sautierte neuen Kartoffeln und Marktgemüse

CHF 54.00

Variation von weisser Schokolade, Apfel und Tonkabohne

CHF 16.00



Unser Gourmet Menu

Signature Dishes by Stefan Minsel

**Im Zuge der Ehrung im Gault & Millau haben wir uns entschlossen,
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-Menu	CHF 95.00
6 Gänge Gourmet-Menu	CHF 105.00
7 Gänge Gourmet-Menu	CHF 115.00
8 Gänge Gourmet-Menu	CHF 125.00
9 Gänge Gourmet-Menu	CHF 135.00

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



GASTHOF
SOLBAD

Frühlingshafte Menukomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menukomponenten Ihr Wunschmenu zusammen oder ergänzen Sie unsere Frühlingsmenus 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 mit Gurke und Pumpernickel	20.00	18.00	18.00
Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse dazu			
Bunte Blattsalate und Radiesli-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Frühlingssalat mit Radiesli-Vinaigrette dazu gebratene Riesencrevetten und Passionsfrucht-Dip	16.00	16.00	16.00
Thunfisch Sashimi mit Yuzusorbet und Chili-Popcorn	20.00	20.00	20.00
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Brioche und Chutney	28.00	26.00	24.00
Hausmarinierter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet	18.00	17.00	15.00
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Suppen			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Mousse	12.00	11.00	10.00
Asiatische Spargelsuppe mit gebackenem Tempura-Poulet	12.00	11.00	11.00
Bärlauch-Schaumsuppe	10.00	10.00	9.00
Zitronengras-Kokossuppe	10.00	10.00	9.00
Marinierter Bachsaibling aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe und Orange	14.00	14.00	14.00
Ochsenschwanz-Consommé mit Entenleber	14.00	14.00	12.00
	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Warme Vorspeisen			
Lauwarmgeräucherter Lachs auf Amalfi-Zitronen-Risotto	20.00	18.00	16.00
Frischer Spargel mit Vinaigrette, Hollandaise und gemischtem Schinken	24.00	22.00	20.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	20.00	18.00	16.00
Blätterteigkissen mit frischen Saisonpilzen an Kartoffel-Trüffel-Espuma	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber mit Brioche, Chutney und karamellisierten Mandeln	28.00	28.00	24.00



		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fischgerichte				
Seezungenfilets auf Venere Risotto, Blattspinat, Champagnerschaum	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	48.00	46.00	42.00
Variation von der Jakobsmuschel mit Fregola Sarda, Tomate und Mango	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Seeteufelmedaillons «Tandoori» mit Belugalinsen und Aubergine	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	40.00	40.00	36.00
Zanderfilet auf Spitzkohl und Sauce Choron serviert mit Nuss-Kartoffeln	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf glasiertem Spargel weissm Balsamico & Hollandaise, dazu Maxim-Kartoffeln	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Tempura gebackene Riesenkrevetten auf rotem Curry 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
Yuzu-Zitronen-Sorbet mit Champagner			6.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fleischgerichte			
Schweinsfilet im Seranomantel am Stück gebraten mit Cognacrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse	44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise sautierten neuen Kartoffeln und Marktgemüse	54.00	50.00	46.00
Saltimbocca «Solbad» vom Kalb an Marsalajus Zitronenrisotto und mediterranes Gemüse	44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Thymian-Tagliatelle und Marktgemüse	48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet aus Wales mit Kräuterkruste Safranpolenta und Ratatouille	46.00	44.00	42.00
Piccata von der Pouletbrust mit Dörrtomatenjus Petersilienrisotto und mediterranem Gemüse	32.00	32.00	30.00
Kalbschulter «Rosa» mit Kartoffelgnocchi, Kräuterrahmsauce und Marktgemüse	44.00	42.00	40.00
Maispoulardenbrust mit Bärlauch-Kräuter-Schaum auf Spargelrisotto und Balsamicojus	38.00	36.00	34.00



GASTHOF
SOLBAD

Vegetarische Hauptgerichte	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Auberginen-Piccata mit Tomatensauce Beilagen vom Hauptmenü	26.00	26.00	26.00
Gnocchipfanne mit saisonalem Gemüse, frischen Pfifferlingen und Kräuterrahmsauce	28.00	28.00	28.00
Grünes Thai-Gemüsecurry mit Kokosmilch im Basmatireis-Ring	28.00	28.00	28.00
Frische Ravioli aus der aktuellen à la carte-Karte (nach Saison)	Tages Preis	Tages Preis	Tages Preis
	Preis	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Käse als Zwischengang			
Regionale Käseauswahl mit Chutney, Nüssen und hausgemachten 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	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Desserts			
Basler Karamellcrème	10.00	10.00	9.00
Dessertkomposition *Solbad* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Komposition von Vanille & Rhabarber	16.00	16.00	16.00
Pochierte Birne mit Honig und hausgemachtem Joghurtglace	14.00	14.00	12.00
Variation von weisser Schokolade, Apfel und Tonkabohne	16.00	16.00	16.00
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



Der Sommerpark am Rhein ist die perfekte Kulisse für ein ungezwungenes Barbecue.
Wir haben Ihnen zwei umfangreiche Angebote für diesen Grill-Event zusammengestellt

Personenzahl

Für unser Sommer-BBQ sollten Sie mindestens 40 Gäste sein. Die maximale Personenzahl liegt bei 140 Gästen, da wir bei schlechtem Wetter in den Rhyblicksaal ausweichen müssten.

Wetter

Bei schönem Wetter stellen wir Ihnen unseren Pavillon am Rhein zur Verfügung. Bei mehr als 70 Gästen auch die Plätze in unserem Boulevard unter den Sonnenschirmen. Der Pavillon ist regensicher und heizbar, Anlässe bis 70 Personen können somit auch bei unsicherem Wetter im Sommerpark durchgeführt werden.

Sollte das Wetter nicht mitspielen, so stellen wir Ihnen für das BBQ den Rhyblicksaal zur Verfügung.

Bei einer Reservation werden immer beide Optionen für Sie blockiert.

Angebot

Apéro am Rheinufer mit Basler Sunnereedli und feinem Blätterteig-Gebäck

Salat- & Antipasti-Buffet mit verschiedenen Blattsalaten, verschiedenen Rohkostsalaten, Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella, Antipasti-Grillgemüse (Zucchini, Aubergine, Peperoni), Vitello Tonnato, Brötchen und Butter

Bedientes Grillbuffet mit einer Auswahl von verschieden Fisch- & Fleischangeboten, Pommes Frites, verschiedene Saucen und Kräuterbutter

Dessertbuffet mit saisonalen Spezialitäten in kleinen Portionen-Gläsli
Vitrine mit Glacéauswahl von „Kalte Lust“

Preise

Grillbuffet „**Classic-BBQ**“ mit Pouletschenkel, Salsiccia, marinierten Schweins- und Rindssteaks
Grillkäse Haloumi, Fisch-Bonbons und Lachsfilet
CHF 80.00 inkl. Apérosnacks/exkl. Getränke

Grillbuffet „**BBQ-De Luxe**“ mit Pouletbrüstchen, Salsiccia, Lammrückenfilets, Rindshuft-Steaks, Kalbfleischmedaillons, Grillkäse Haloumi, Doradenfilet, Riesenkrevetten, Fisch-Bonbons und Lachsfilet
CHF 95.00 inkl. Apérosnacks/exkl. Getränke

Gerne beraten wir Sie auch Individuell