



GASTHOF
SOLBAD

Sommer- 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 Sommermenüs

Gültig von ca. 1. Juli bis ca. 15. September

Menu S1 à CHF 64.00

Würzige Gazpacho mit kurzgebratener Riesenkrevette

CHF 12.00

Tranchierte Maispouardenbrust mit Tomaten-Hollandaise

Tagliatelle und Grillgemüse

CHF 38.00

Marinierte Baselbieter Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace

CHF 14.00

Menu S2 à CH 80.00

Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette

dazu mit Basilikum marinierte Melonen und Bündner Rohschinken

CHF 16.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Balsamicojus
Rucola-Risotto, Zucchini und sautierte Cherrytomaten

CHF 48.00

Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren

CHF 16.00

Menu S3 à CH 86.00

Marinierte Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumschaum

CHF 16.00

Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen
sautierte neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse

CHF 54.00

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachter Joghurtglace

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-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

Sommerliche Menukomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menukomponenten Ihr Wunschmenu zusammen oder ergänzen Sie unsere Sommermenüs 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 mit Rauchlachs und Frischkäse			
Salatbouquet an Kräuter-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette			
dazu mit Basilikum marinierte Melonen und Bündner Rohschinken	16.00	15.00	14.00
Marinierte Cherrytomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumschaum	16.00	15.00	14.00
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 Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und Salatbouquet	18.00	17.00	15.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Suppen			
Kalte Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Gurken-Kaltschale mit Dill und Joghurt	10.00	10.00	9.00
Kalte Melonensuppe mit Sherry parfümiert und Rohschinken-Grissini	12.00	11.00	11.00
Würzige Gazpacho mit gebratener Riesenkrevette	12.00	12.00	12.00
Zitronengras-Kokossuppe	10.00	10.00	9.00
Kresseschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	14.00	14.00	12.00
Ochsenschwanz-Consommé mit Entenleber	14.00	14.00	12.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Warme Vorspeisen			
Rosa Tuna mit warmem Salde Niçoise	20.00	18.00	16.00
Saisonale Frisch-Ravioli aus unserem à la carte-Angebot	20.00	18.00	16.00
Blätterteigkissen mit frischen Eierschwämmli 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	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
Champagnerschaum	<i>Hauptgang</i>	48.00	46.00	42.00
Variation von der Jakobsmuschel mit Fregola Sarda, Tomaten und Mango	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lauwarmgeräucherter Lachs auf Amalfi-Zitronen-Risotto und Gemüse-Escabeche	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00
Sautiertes Zanderfilet auf Zitrus-Risotto mit Spinatpüree	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
	<i>Hauptgang</i>	42.00	42.00	40.00
Gebratenes Wolfsbarsch auf Eierschwämmli-Ragout Rosmarin-Kartoffel-Gnocchi	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Seeteufel am Stück mit Tomaten-Ananas-Kompott Maxim-Kartoffeln und Sauce Rouille	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	50.00	48.00	46.00
Gebackene Tempura-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
<hr/>				
		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Sorbets als Zwischengang				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Yuzusorbet mit Champagner				6.00
<hr/>				
		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
Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen Sautierte neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse		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 Portweinjus Rucola-Risotto Zucchini-Gemüse und sautierte Cherrytomaten		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 Dörrotomenjus Petersilienrisotto und mediterranem Gemüse		32.00	32.00	30.00
Tranchierte Maispouardenbrust mit Tomaten-Hollandaise Rucola-Risotto und Grillgemüse		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-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 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 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 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Desserts			
Basler Karamellcrème	10.00	10.00	9.00
Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren	16.00	15.00	14.00
Marinierte Baselbieter Kirschen mit hausgemachter Vanilleglace	14.00	13.00	12.00
Dessertkomposition *Solbad* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Marinierte Erdbeeren und hausgemachter Joghurtglace	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



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

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

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

Preise

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

Grillbufferet „**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