



GASTHOF
SOLBAD

Apéro & Welcome-Drink



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

Apéro-Snacks durch Sie zusammengestellt

Wie viele Snacks rechnet man pro Person?

Kurzer Apéro vor einer Mahlzeit	2 – 3	Häppchen
Langer Apéro vor einer Mahlzeit	3 – 5	Häppchen
Nur Apéro zu Nicht-Essenszeiten	6 – 8	Häppchen
Nur Apéro zu Hauptessenszeiten	8 – 12	Häppchen

Beliebte Snacks & Feines aus der Backstube (ab 10 Portionen pro Sorte)

Basler Sunnereedli mit Salz und Kümmel	pro Person	CHF 3.50
Hausgemachtes Blätterteiggebäck	pro Person	CHF 3.50
Salzgebäck und Pommes Chips	pro Person	CHF 2.50
Speckzopf mit Nüssen	pro Person	CHF 2.50
Mini-Silserli mit Butter, Schinken, Salami, Käse, Thon	pro Stück	CHF 3.50
Kleine hausgemachte Blätterteig- Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.80
Kleine rezente Chäschüechli	pro Stück	CHF 2.80
Marinierte Oliven	pro Person	CHF 3.50
Parmesan -Stückchen	pro Person	CHF 5.00
Weizen-Tortillas mit verschiedenen Füllungen	Pro Stück	CHF 2.00
Füllungen: Rauchlachs & Frischkäse / Rucola & Büffel-Mozzarella Rohschinken & Dörrtomaten / Poulet & Avocado (<i>Bestelleinheit: 12 Stück pro Sorte</i>)		

Crostini (geröstete Baguette-Scheiben mit Belag Ihrer Wahl / Minimum 10 Stück pro Sorte)

Schinken, Salami & Perlzwiebeln, Thonmousse, Kräuterfrischkäse, Melanzane oder gehacktes Ei mit Kräutermayonnaise	pro Stück	CHF 3.50
Rauchlachs & Meerrettichbutter, Rucola & Parmaschinken, Rindstatar, Vitello Tonnato oder Krevetten-Cocktail	pro Stück	CHF 4.50

Platten und Dips

Gemüsedips mit verschiedenen Saucen	Pro Person	CHF 5.50
Humus & Tzaziki mit Brotchips und Endivienblättern	Pro Person	CHF 4.50
Aufgeschnittene Früchte der Saison und Exoten	Pro Person	CHF 6.50
Hausgemachte Friandises und Pralinen	Pro Stück	CHF 1.50



GASTHOF
SOLBAD

Warme Snacks

25 Espressotassen mit Ihrer Wunschsuppe (nach Saison) CHF 35.00

Zanderknusperli im Backteig (ca. 30g) mit Tartardip	pro Stück	CHF 2.80
Mini-Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	pro Stück	CHF 2.80
Mini-Salsiccia auf Champagnerrisotto	pro Person	CHF 5.00
Pouletflügeli mit verschiedenen Saucen	pro Stück	CHF 3.50
Meat-Balls (Rind) mit Tomaten-Relish	pro Stück	CHF 3.50

Apéro-Pauschalen durch uns zusammengestellt

In Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen

<i>Pauschale</i>	<i>Angebot</i>	<i>Preis/Leistung</i>
„Welcome Drink“	Weisser Hauswein, Mineralwasser und Orangensaft Basler Sunnereedli	CHF 8.00 pro Person für 15 Minuten
„Apéro“	Weisser Hauswein, Mineralwasser und Orangensaft Basler Sunnereedli	CHF 15.00 pro Person für 30 Minuten
„Prosecco-Apéro“	Prosecco, Mineral und Orangensaft Basler Sunnereedli & marinierte Oliven	CHF 18.00 pro Person für 30 Minuten

Auch ohne nachfolgendes Mittag- oder Abendessen erhältlich

<i>Pauschale</i>	<i>Angebot</i>	<i>Preis/Leistung</i>
„Schwyzer-Apéro“	Schweizer Weisswein, Orangensaft & Mineralwasser Pro Person zwei Mini-Silslerli mit Schinken, Salami & Käse, zwei hausgemachte Schinkengipfeli, Paprika Chips & Salzgebäck	30 Minuten CHF 22.00 pro Person
„Italianita-Apéro“	Prosecco, Orangensaft und Mineralwasser Pro Person je ein Crostini mit Vitello Tonnato / Rucola & Parmaschinken / Salami & Cipolla / Melanzane Lauwarmes Rosmarin Foccacia, Marinierte Oliven, Parmesan-Stückchen	30 Minuten CHF 29.00 pro Person
„Champagner-Apéro“	Champagner, Orangensaft und Mineralwasser Pro Person zwei Canapés mit Rauchlachs auf Meerrettichbutter, zwei Canapés mit Rindstatar, hausgemachtes Blätterteig-Gebäck	30 Minuten CHF 38.00 pro Person
„Apéro Bâloise“	Regionaler Weisswein, Orangensaft & Mineralwasser Pro Person zwei Brioche mit Rauchlachs, zwei Chäschüechli und Basler Sunnereedli	30 Minuten CHF 19.00 pro Person

**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 zeitnah zum
Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF beinhalten 7.7% MwSt.**