



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

Menüvorschläge

Um Ihnen die Planung ihres Anlasses zu erleichtern, haben wir Ihnen bereits einige Menüideen zusammengestellt. Wir möchten gerne, dass Sie und ihre Gäste rundum zufrieden sind, daher bitten wir Sie, die folgenden Informationen zur Menügestaltung zu beachten:

Menüs bis 12 Personen

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

Menüs mit mehreren Gerichten zur Auswahl

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

Menüs ab 12 Personen

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

Menüs zusammenstellen

Sie können die Komponenten der Menüs 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
zeitnah zum Anlass auf Wunsch zustellen. Alle Preise sind in CHF beinhalten 7.7% MwSt.***



GASTHOF
SOLBAD

Unsere Frühlingsmenüs

Gültig von ca. 1. April bis 30. Juni

Menü F1 à CHF 78.00

Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe

CHF 14.00

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morcheln an Rahmsauce
Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

Komposition von Erdbeere und Rhabarber

CHF 16.00

Menü F2 à CH 68.00

Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing
mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip

CHF 16.00

Tranchierte Maispoulardenbrust mit Kräuter-Bärlauchkruste
auf Spargelrisotto und Balsamicojus

CHF 38.00

Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen

CHF 14.00

Menü F3 à CH 86.00

Crêperöllchen gefüllt mit Rauchlachs & Frischkäse
Mesclun-Salate an Zitrus-Vinaigrette

CHF 16.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise
Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet

CHF 54.00

Variation von Schokolade und Himbeeren

CHF 16.00

Frühlingshafte Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Frühlingsmenüs 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 auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Frühlingssalat an Sesam-Soja-Dressing mit gebratenen Black Tiger-Krevetten und Passionsfrucht-Dip	16.00	16.00	16.00
Sashimi-Thunfisch-Carpaccio mit Zitronenöl	20.00	20.00	20.00
Hausgemachte Foie Gras Terrine mit Gewürztraminer-Gelée	28.00	26.00	24.00
Hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce und Salatgarnitur	18.00	17.00	15.00
Suppen			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Klassische Spargelsuppe mit Rauchlachs-Julienne	12.00	11.00	10.00
Asiatische Spargelsuppe mit Pouletspiessli	12.00	11.00	11.00
Bärlauch-Schaumsuppe	10.00	10.00	9.00
Zitronengras-Kokossuppe	10.00	10.00	9.00
Kurzgebratene Jakobsmuschel aufgegossen mit Spargelcrèmesuppe	14.00	14.00	14.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	10.00	10.00	9.00
Warme Vorspeisen			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Limetten-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 Kräuter-Rahmsauce	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber)	28.00	28.00	24.00



		Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fischgerichte				
Seezungenfilets auf Blattspinat an Champagnersauce	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
Schwarzer Reis	<i>Hauptgang</i>	48.00	46.00	42.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel auf Belugalinsen	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Gnocchi	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Estragonsauce	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
Schmelzkartoffeln	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet auf Spargel-Morchel-Ragout	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
Neue Kartoffeln	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	42.00
Riesenkrevetten-Spiess auf rotem Curry	<i>Vorspeise</i>	22.00	22.00	18.00
Basmatireis und Pak Choi	<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
Kräutersorbet mit Champagner			6.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
Fleischgerichte			
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrtomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet	44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Neue Kartoffeln und Gemüsebouquet	54.00	50.00	46.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus Risotto und mediterranes Gemüse	44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Morchel-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüsebouquet	48.00	46.00	44.00
Lammrückenfilet mit Kräuterkruste Kokos-Polenta und Ratatouille	46.00	44.00	42.00
Saltimbocca von der Pouletbrust mit Marsalajus Risotto und mediterranem Gemüse	32.00	32.00	30.00
Pouletbrust-Würfel an Meaux Senfsauce Nudeln und Gemüsebouquet	30.00	30.00	28.00
Maispouardenbrust mit Bärlauch-Kräuterkruste 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 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	Preis	Preis
	3-Gang	4-Gang	5-Gang
Käse als Zwischengang			
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Ciabatta-Brot		12.00	12.00
Mille Feuille von Ziegen-Frischkäse und Honig mit Süsswein-Gelée		14.00	14.00
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 Rahmtäfelicrème	10.00	10.00	9.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Komposition von Erdbeere & Rhabarber	16.00	16.00	16.00
Hausgemachtes Joghurtglace im Waldbeerensüppchen	14.00	14.00	12.00
Komposition von Schokolade und Himbeeren	16.00	16.00	16.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets (3 Sorten) mit saisonaler Früchtégarnitur	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- & Anti Pasti-Büffet mit verschiedenen Blattsalaten, verschiedenen Rohkostsalaten, Tomatensalat mit Buffalo-Mozzarella, Grillgemüse Anti Pasti (Zucchini, Aubergine, Peperoni), Vitello Tonnato, Brötchen und Butter

Bedientes Grillbüffet mit einer Auswahl von verschiedenen Fisch & Fleischangeboten, Baked Potatoes mit Sour Cream, verschiedene Saucen und Kräuterbutter

Dessertbüffet mit sommerlichen Spezialitäten in kleinen Portionen-Gläsli

Preise

Grillbüffet „**Classic-BBQ**“ mit Pouletschenkel, Salsiccia, marinierten Schweins- und Rindssteaks
Gemüse-Tofu-Spiesschen, Pangasius-Spiesschen und Lachsfilet
CHF 75.00 inkl. Apérosnacks/exkl. Getränke

Grillbüffet „**BBQ-De Luxe**“ mit Pouletbrüstchen, Salsiccia, Lammrückenfilets, Rindshuft-Steaks, Kalbs-Paillard, Gemüse-Tofu-Spiesschen, Seeteufel-Medaillons, Riesenkrevetten und Lachsfilet
CHF 88.00 inkl. Apérosnacks/exkl. Getränke



GASTHOF
SOLBAD

Büffetangebot ab 30 Personen

Klassisches „Les Trois Buffets“

Vorspeisenbüffet mit klassischen Gerichten der französischen Küche nach Saison

CHF 32.00

Hauptbüffet mit drei „Grosse Pièces“ von Rind, Lamm und Kalb

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 50.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

Mediterranes Büffet CHF 94.00

Vorspeisenbüffet mit mediterranen Vorspeisen (Vegetarisch, Fleisch, Fisch)

CHF 28.00

Hauptbüffet mit drei mediterranen Gerichten (Rind, Geflügel, Kalb/Fisch nach Absprache)

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 48.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Italien ergänzt

CHF 26.00

Grosses Fischbüffet ab CHF 115.00

Vorspeisenbüffet mit kalten klassischen und modernen Fischgerichten

Ab CHF 34.00*

Hauptbüffet mit fünf verschiedenen Fischgerichten und Meeresfrüchten

Verschiedenen Beilagen, Saucen und Gemüse

CHF 52.00

Dessertbüffet mit Käsespezialitäten aus Frankreich ergänzt

CHF 26.00

*Zuschlag bei Gerichten wie beispielsweise Kaviar, Austern, Hummer & Scampi