



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](mailto:kontakt@gasthofsolbad.ch)

W [www.gasthofsolbad.ch](http://www.gasthofsolbad.ch)

W [www.sommerpark.ch](http://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 Sommermenüs

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

### Menü 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

### Menü S2 à CH 80.00

Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette  
garniert mit Melonenfächer und Bündner Rohschinken

CHF 16.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit Basilikumpesto  
Rucola-Risotto und sautierte Cherrytomaten

CHF 48.00

\*\*\*

Panna Cotta mit Limoncello und frischen Himbeeren

CHF 16.00

### Menü S3 à CH 86.00

Salat von Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet

CHF 16.00

\*\*\*

Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen  
Neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse

CHF 54.00

\*\*\*

Marinierte Erdbeeren  
mit hausgemachter Joghurtglace

CHF 16.00

## Sommerliche Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Sommermenüs nach ihren Wünschen.

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Salate &amp; Kalte Vorspeisen</b>			
Grüner oder Gemischter Salat	12.00	10.00	10.00
Lachs-Trilogie	20.00	18.00	18.00
Crêperöllchen mit Rauchlachs und Frischkäse			
Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Bunter Sommersalat mit Kräuter-Vinaigrette			
Melonenfächer und Bündner Rohschinken	16.00	15.00	14.00
Salat von Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet	16.00	15.00	14.00
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

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Suppen</b>			
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
Doppelte Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne oder Mark oder Blätterteig-Käsestangen	10.00	10.00	9.00

	Preis 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Warme Vorspeisen</b>			
Mit Pfefferminze marinierter Graved Lachs auf Champagner-Risotto	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 Kräuter-Rahmsauce	18.00	17.00	15.00
Trilogie von der Entenleber (Terrine, Creme Brulee, sautierte Entenleber)	28.00	28.00	24.00

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fischgerichte</b>				
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
Mit Schwarztee gebratenes Lachssteak, Kohlrabi und weissem Mohn	<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 Eierschwämmiragout Neue Kartoffeln	<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 Kartoffeln und Safran-Mayonnaise	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
	<i>Hauptgang</i>	50.00	48.00	46.00
Riesenkrevetten-Spiess 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	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Sorbets als Zwischengang</b>				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Kräutorsorbet mit Champagner				6.00

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fleischgerichte</b>				
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Dörrotomatensauce, Tagliatelle und Gemüsebouquet		44.00	42.00	40.00
Rindsfilet-Tranchen auf frischen Pfifferlingen Neue Kartoffeln und buntes Sommergemüse		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 Basilikumpesto Rucola-Risotto und sautierte Cherrytomaten		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
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
<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>			
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
<b>Käse als Zwischengang</b>			
Italienische Käsespezialitäten mit Feigen-Konfitüre und frischem Chiabatta-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 3-Gang	Preis 4-Gang	Preis 5-Gang
<b>Desserts</b>			
Basler Rahmtäfelicrème	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* oder *Schlüsselzunft* 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 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