



GASTHOF  
SOLBAD

---

# Herbst- 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)



GASTHOF  
SOLBAD

---

## 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 Herbstmenüs

Gültig von ca. 16. September bis ca. 31. Dezember

### Menü H1 à CHF 74.00

Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange

CHF 10.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an Rahmsauce

Tagliatelle und Gemüsebouquet

CHF 48.00

\*\*\*

Basler Lächerliparfait mit marinierten Zwetschgen

CHF 16.00

### Menü H2 à CH 69.00

Nüsslisalat an Himbeer-Dressing

mit lauwarmen Waldpilzen und Croutons

CHF 15.00

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce

Quarkspätzli und Rotkraut

CHF 38.00

\*\*\*

Lauwarme Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace

CHF 16.00

### Menü H3 à CH 80.00

Steinpilzcrèmesuppe

mit Rahmhaube und Croutons

CHF 10.00

\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

CHF 54.00

\*\*\*

Trilogie von Mousse au Chocolat

CHF 16.00



GASTHOF  
SOLBAD

## Herbstliche Menükomponenten

Stellen Sie aus den folgenden Menükomponenten Ihr Wunschmenü zusammen oder ergänzen sie unsere Herbstmenüs 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 auf Salatbouquet an Sesam-Vinaigrette	16.00	15.00	14.00
Nüsslissalat an Himbeer-Dressing mit Waldpilzen und Croutons	15.00	14.00	13.00
Nüsslissalat mit Speck, Ei und Croutons	14.00	13.00	12.00
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>			
Currysuppe mit Kokosmilch & Thai-Basilikumschaum	10.00	10.00	9.00
Randensuppe mit Sauerrahm und Randenchips	10.00	10.00	9.00
Hokkaido-Kürbissuppe mit Ingwer & Orange	10.00	10.00	9.00
Steinpilzsuppe mit Rahmhaube und Croutons	10.00	10.00	9.00
Petersilienwurzel-Schaumsuppe	10.00	10.00	9.00
Weinschaumsuppe mit kurzgebratener Entenleber	14.00	14.00	12.00
Selleriecrèmesuppe mit Gorgonzola	10.00	10.00	9.00
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 Limetten-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 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



GASTHOF  
SOLBAD

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fischgerichte</b>				
Mit Lachsmousse souffliertes Steinbuttfilet	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	20.00
auf zweierlei Petersilie	<i>Hauptgang</i>	46.00	44.00	40.00
Trilogie von der Jakobsmuschel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	22.00
Lachstranche im Rauchteemantel	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
auf Belugalinsen und Gnocchi	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Zanderfilet auf Champagnerkraut	<i>Vorspeise</i>	24.00	22.00	20.00
mit Estragon und Schmelzkartoffeln	<i>Hauptgang</i>	38.00	38.00	36.00
Gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit	<i>Vorspeise</i>	26.00	24.00	22.00
Rotwein-Schalotten und Lauch-Risotto	<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	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Sorbets als Zwischengang</b>				
Basilikumsorbet mit Prosecco				6.00
Tomatensorbet mit Gin				6.00
Kräutensorbet mit Champagner				6.00

		Preis	Preis	Preis
		3-Gang	4-Gang	5-Gang
<b>Fleischgerichte</b>				
Filet und Backe vom Pata Negra-Schwein				
mit Röstzwiebel-Kartoffelstock und Rosenkohl		46.00	44.00	42.00
Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise				
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet		54.00	50.00	46.00
Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecôte mit Wildrahmsauce				
Spätzli, Rotkohl mit Maroni, Rosenkohl und Preiselbeerapfel		48.00	46.00	44.00
Saltimbocca vom Kalb an Marsalajus				
Risotto und mediterranes Gemüse		44.00	42.00	40.00
Am Stück gebratenes Kalbssteak mit frischen Waldpilzen an				
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
Maispouardenbrust mit Maronikruste an Trauben-Verjus-Sauce				
Quarkspätzli und Rotkraut		38.00	36.00	34.00

Preis Preis Preis



GASTHOF  
SOLBAD

<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</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
	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>
	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</b>
<b>Käse als Zwischengang</b>			
Vacherin Mont d'Or serviert mit Kümmel und Fruchtbrot		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
	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>	<b>Preis</b>
	<b>3-Gang</b>	<b>4-Gang</b>	<b>5-Gang</b>
<b>Desserts</b>			
Basler Rahmtäfelicrème	10.00	10.00	9.00
Trilogie von Mousse au Chocolat	16.00	15.00	14.00
Crêpe mit Apfel-Zimtfüllung und hausgemachtem Vanilleglace	16.00	15.00	14.00
Windbeutel mit Vanilleglace, Schokoladensauce und pochierte Birnen	16.00	15.00	14.00
Dessertkomposition *Solbad* oder *Schlüsselzunft* mit 3 verschiedenen Saison-Desserts	16.00	16.00	16.00
Grand Marnier Parfait mit marinierten Orangen	16.00	15.00	14.00
Basler Lækkerliparfait mit marinierten Zwetschgen	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

---

## Fondue Chinoise



Von Oktober bis April bieten wir Ihnen das gesellige und beliebte Fondue Chinoise als Büffet à discretion an

### Personenzahl

Für unser Fondue Chinoise Büffet à discretion sollten Sie mindestens 30 Gäste sein.  
Für kleinere Gesellschaften können wir Ihnen den gemütlichen Fondue-Plausch  
auch am Tisch serviert anbieten.

### Chinoise Menü

Nüsslisalat mit Speck & Croutons  
oder mit gehacktem Ei

\*\*\*

Fondue Chinoise vom Büffet à discretion  
Mindestens vier verschiedene Sorten Fleisch (dicker Schnitt)  
Verschiedene Gemüse und Pilze  
Hausgemachte Saucen-Auswahl  
Verschiedene Garnituren  
Pommes Frites und Reis

\*\*\*

Auf Wunsch

Chinoise Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Lauwarme marinierte Zwetschgen mit einer Kugel Vanilleglace

\*\*\*

CHF 69.00 pro Person



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