



GASTHOF
SOLBAD

Speisekarte

Gasthof Solbad
Rheinfelderstrasse 2
4133 Schweizerhalle
www.gasthofsolbad.ch
kontakt@gasthofsolbad.ch
+41 (0)61 821 52 40

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Abendmenü

Jede Woche eine neue Kreation
Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln geniessen

Amuse Bouche

Vitello Tonnato mit kleinem Salatbouquet

Vitello Tonnato with salad bouquet

Lauchcrèmesuppe mit Rauchforellentatar und Dill

Cream of leek soup with smoked trout tartare and dill

Doradenfilet (TR) auf Fenchel mit Curry und Oliven

Weissweinsauce und Basmatireis

Gilt-head sea bream with fennel, curry and olives

White wine sauce and perfume rice

Gebratenes Lammierstück (GB) an Portweinjus mit Kräutern und Tomaten

Lyoner Kartoffeln und Gemüse garnitur

Sautéed lamb sirloin with Porto sauce, herbs and tomato cubes

Pommes Lyonnaise and a selection of vegetables

Aargauer Rüebli torte mit Nideltäfel-Glace

Argovian carrot cake with caramel ice cream

Friandises

3 Gänge nach Wahl

CHF 69.00

4 Gänge nach Wahl

CHF 79.00

5 Gänge Menü komplett

CHF 89.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Vorspeisen

Klassiker

Nüsslisalat mit Speckstreifen, gehacktem Ei und Croutons

Lamb's lettuce with bacon, minced egg and croutons

CHF 16.00

Saisonsalat

Nüsslisalat mit wachsweichem Ei im Knuspermantel, Omoso-Trockenfleisch und Belper Knolle

Lamb's lettuce with crispy soft-boiled egg, dried Swiss beef and Belper Knolle cheese

CHF 18.00

Caipirinha-Lachs

Mit Rum und Limetten marinierter Lachs, Wasabi-Creme serviert mit kleinem Salatbouquet

Salmon marinated in rum and lime, wasabi cream and side salad

CHF 22.00

Entenleber

Gebratene Entenleber-Tranchen auf Brioche und Baselbieter Apfel-Kompott

Sautéed duck liver with brioche and local apple compote

CHF 26.00

Rindstatar

Frisch zubereitetes Tatar mild, medium oder scharf gewürzt,
mit Cognac verfeinert

*Freshly prepared beefsteak tatar
marinated with cognac*

Vorspeise CHF 25.00

Hauptspeise CHF 39.00

Saison-Süppchen

Randen-Cremesüppchen mit kurzgebratener Jakobsmuschel
serviert mit Kümmel-Blätterteig-Stange

Beetroot soup with sautéed scallop and cumin-puff pastry

CHF 16.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Hauptgerichte

Fisch-Trilogie

Geniessen Sie unsere täglich wechselnde Fisch-Komposition.
Das Service-Team wird Ihnen das heutige Angebot vorstellen.

Enjoy a daily changing fish-trilogy

Our service crew will inform you about the today's menu

CHF 52.00

Zander

Gebratenes Zanderfilet auf Beluga-Linsen mit Noilly-Prat-Schaum
serviert mit zweifarbigen Kartoffelkugeln und kleinem Gemüse

Pike perch filet with beluga lentils and Noilly Prat sauce

Pommes Parisienne and small vegetables

CHF 41.00

Cordon Bleu

Paniertes Kalbsschnitzel mit Baselbieter Schinken und Schlossberg-Käse gefüllt
Pommes Alouettes und Gemüse vom Markt

Veal Cordon bleu with local ham and Schlossberg cheese

Pommes Alouettes and a selection of vegetables

CHF 44.00

Rindsfilet

200g Rindsfilet mit geschmorten Balsamico-Schalotten
und Risotto

Beef Tenderloin 200g with in Balsamic stewed shallots and risotto

CHF 54.00

Maispoularde

Maispoulardenbrust an Portwein-Dattel-Jus auf Wirsinggemüse
serviert mit Steinpilzgnocchi

Corn-fed poularde breast with Porto-date sauce and Savoy cabbage, boletus, Gnocchi

CHF 42.00

Vegi-Pasta

Raclettekäse-Kartoffel-Ravioli im Pfefferteig mit Feigenschaum
und gerösteten Baumüssen

Pepper-Ravioli stuffed with raclette cheese and potato, fig foam and roasted walnuts

CHF 29.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Desserts

Panna Cotta

Luftiges Panna Cotta mit in Vieille Prune marinierten Zwetschgen

Fluffy panna cotta with vieille prune marinated plums

CHF 14.00

Eiskaffee

Hausgemachter Eiskaffee mit Mocca Sauce, Kirsch und Schlagrahm

Homemade mocca ice cream with mocca sauce, kirsch and whipped cream

CHF 14.00

Parfait

Emmentaler Meringue-Parfait mit Karamellwürfelchen und Greyerzer Doppelrahm

Meringue semifreddo with caramel crumbles and double cream

CHF 16.00

Gebrannte Crème

Crema Catalana mit Karamell-Kruste

Crème Brûlée

CHF 16.00

Coupe Danmark

Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce und Schlagrahm

Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

CHF 10.00 / 14.00

Sorbet avec

Fruchtsorbet mit dem passendem Brand *Sorbet with attendant liquor*

CHF 12.00

CHF 16.00

Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl

Ice cream or sorbet of your own choice

1 Kugel/Scoop

CHF 5.00

2 Kugeln/Scoops

CHF 8.00

3 Kugeln/Scoops

CHF 10.50

Glacé – Ice Cream

Vanille, Schokolade, Karamel, Mocca und Erdbeer

Vanilla, Chocolate, Caramel, Mocca and Strawberry

mit Schlagrahm

CHF 2.00

whipped cream

Sorbet

Zwetschgen, Aprikosen, Birne, Zitrone

Plum, Apricot, Pear, Lemon

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.



GASTHOF
SOLBAD

Fleisch- und Fischdeklaration:

Fleisch, wo immer möglich, aus Schweizer Zucht mit artgerechter Haltung
(Speck, Bündnerfleisch, Rindstatar, Kalbsschnitzel, Schinken)

Entenleber und Wachtelbrust: Frankreich

Rindsfilet: Nach Verfügbarkeit aus der Schweiz, eventuell aus Kanada (hormonfrei)

Rehschnitzel: Deutschland und Österreich

Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei (MSC, Friends of Sea, Fisch for Future)

Saibling aus der Schweiz, bei Lieferengpässen aus Deutschland

Eglifilets aus Estland

Unsere Lebensmittellieferanten

Backwaren:

Gebrüder Marksteiner AG, Bäckerei Gaugler Augst

Fleisch:

Merat Basel, Fideco AG Murten, Polar AG Reinach

Fisch:

Fideco AG Murten, Polar AG Reinach, Merat Basel

Gemüse & Früchte:

Gebrüder Marksteiner AG Basel, Jos. Pfaff AG Allschwil

Handelsware:

Scana AG Regensdorf, Bieri AG

Milchprodukte und Eier:

Miba Manser AG, Aesch

Pasta:

Familie Sheholli, Basel (Frisch-Produktion von Pasta)

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns,
Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen.