



Menu

Restaurant offer available until 1.30p.m. (last order)

Welcome!

Dear guests and friends of the Solbadhotel Sigriswil

Enjoy your visit with us in the beautiful Sigriswil.
The location is unique and offers you a panoramic view
of the lake and the Alps.

We are very glad to welcome you!

Menu disponible jusqu'à 13h30 (dernière commande)

Bienvenue!

Chers hôtes et amis du Solbadhotel Sigriswil

Profitez de votre visite avec nous dans la belle ville de Sigriswil.
L'emplacement unique vous offre une vue panoramique
sur le lac et la région.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous !

Luzia und Herbert Wicki
Your host/hoteliers
Votre hôte / hôteliers

Davide Minguzzi
Restaurant manager
Chef de restaurant

Torben Riediger
Head Chef
Chef de cuisine

Salads

Salades

Lamb`s lettuce

served with chopped egg, bacon and croutons

big plate	CHF	19.50
small plate	CHF	15.50

Salade de doucette

servi à la mode mimosa, lardons et croûtons

grand plat	CHF	19.50
petit plat	CHF	15.50

"Solbad" Salad-Bufferet

choose your salad from our buffet

with different lettuce and vegetable salads, antipasti vegetables
onions, different seeds, chopped egg, nuts and croutons

big plate	CHF	19.50
small plate	CHF	15.50

* Choose your favourite dressing

- fig-mustard dressing (house dressing)
- balsamic-olive-oil dressing
- french-herb dressing

Bufferet de salades "Solbad"

choisissez votre salade de notre buffet

différentes salades de laitue et légumes, antipasti, oignons,
différentes graines, œufs, noisettes et croûtons

grand plat	CHF	19.50
petit plat	CHF	15.50

* Vous pouvez choisir votre sauce préférée

- sauce de figes et moutarde (sauce maison)
- sauce d'huile d'olives et balsamique
- sauce à la mode française aux herbes

"Solbad" Salad- & Appetizers buffet (only Saturday evening)

choose your salad and appetizers from our buffet

with different a selection of smoked fish, shrimp salad, dried meat platter,
terrines, pâté, melons, vitello tonnato, tomato - mozzarella salad and much more...

big plate	CHF	27.50
all you can eat	CHF	39.50

Bufferet de salades et entrées "Solbad" (seulement samedi soir)

vous pouvez choisir vos salades de notre buffet

une sélection de poissons fumés, salade de crevettes, viande séchée, terrines,
pâté, melons, vitello tonnato, salade de tomates et mozzarella et plus encore...

grand plat	CHF	27.50
à discretion	CHF	39.50

Soup

Soupe

Pumpkin soup	 	CHF 15.50
with roasted pumpkin seeds and pumpkin oil		
Soupe à la courge	 	CHF 15.50
avec des graines de courge grillées et de l'huile de courge		

Cold delights

Délices froids

Fitness Plate

mixed salad with fruit garnish

choose from:

roasted chicken breast *

CHF 29.50

roasted trout fillet *

CHF 29.50

* with these menus we serve sauce tartar or herb butter

Assiette fitness

assiette fitness composée de différentes salades et fruits frais

avec à choix :

suprême de poulet *

CHF 29.50

filet de truite grillé *

CHF 29.50

* servi avec sauce tartare ou beurre aux herbes

Beefsteak Tatar "Sunnepracht" – the classical

CHF 33.00

spicy, normal or mild

with cognac, whiskey or calvados,

small

CHF 24.00

onions, marinated vegetables, toast and butter

Portion of french fries

CHF 7.00

Beefsteak Tatar "Sunnepracht" – le classique

CHF 33.00

piquante, normal ou doux

petite portion

CHF 24.00

parfumé au cognac, whiskey ou calvados

avec oignons, légumes marinés et toast au beurre

Portion pommes frites

CHF 7.00



Our main courses

Nos plats principaux

"Sigriswiler" veal liver 		CHF 37.50
sliced veal liver roasted in butter, herbs and onions	2/3 portion	CHF 31.00
served with crispy rösti and bacon strips		
"Foie de veau Sigriswil" 		CHF 37.50
emincé de foie de veau rôti au beurre,	2/3 portion	CHF 31.00
aux herbes et aux oignons, rösti croquant et tranches de lardons		
Sliced veal "Zurich style" 		CHF 39.50
delicious mushrooms cognac sauce	2/3 portion	CHF 33.50
served with crispy rösti and bacon strips		
Emincé de veau zurichois 		CHF 39.50
sauce aux champignons et cognac	2/3 portion	CHF 33.50
servi avec rösti croquant et tranches de lardons		
Beef sirloin steak 230g 		CHF 46.50
flavoured with honey, served with Parmesan and pepper butter		
with rosemary potatoes and market vegetables		
Steak de bœuf 230g 		CHF 46.50
aromatisé au miel, avec beurre au parmesan et poivre		
accompagné de pommes de terre au romarin et de légumes du marché		
"Solbad Burger"		CHF 29.50
roasted sliced beef steak 160g		
with Gruyère and chilli garlic mayonnaise		
served with small sprouts, roasted red onions and country cuts		
"Solbad Burger"		CHF 29.50
bœuf haché rôti 160g		
dans un bun de la boulangerie Spicher,		
avec du gruyère et de la mayonnaise au chili et à l'ail		
servi avec des germes, des oignons rouges grillés et des country cuts		

Falafel burger with mint 		CHF 27.50
in a bun from the Spicher bakery with chilli garlic mayonnaise served with small sprouts, roasted red onions and country cuts		
Burger de falafels à la menthe 		CHF 27.50
dans un bun de la boulangerie Spicher, avec mayonnaise au chili et à l'ail servi avec des germes, des oignons rouges grillés et des country cuts		
Swiss trout fillet 		CHF 36.50
roasted, served with apple and white wine sauce	2/3 portion	CHF 31.00
with chive risotto and glazed vegetables		
Filet de truite suisse 		CHF 36.50
rôti, servi avec une sauce au vin blanc et aux pommes	2/3 portion	CHF 31.00
accompagné d'un risotto à la ciboulette et de légumes glacés		
Walnut risotto  		CHF 28.50
with mascarpone,	2/3 portion	CHF 23.50
garnished with caramelised figs and Parmesan crackers		
Risotto aux noix  		CHF 28.50
avec mascarpone,	2/3 portion	CHF 23.50
garni de figues caramélisées et crackers au parmesan		
Homemade lemon ravioli 		CHF 28.50
tossed in tomato butter,	2/3 portion	CHF 23.50
with pine nuts, shaved cheese and marinated rocket		
Raviolis au citron faits maison 		CHF 28.50
sautés dans du beurre à la tomate	2/3 portion	CHF 23.50
avec pignons de pin, fromage râpé et roquette marinée		
Chestnut and mushroom gnocchi 		CHF 26.50
with broccoli, pumpkin seeds and glazed chestnuts served with pumpkin sauce		
Gnocchi aux marrons et aux champignons 		CHF 26.50
avec brocoli, graines de courge et marrons glacés servis avec une sauce à la courge		

Dear guests, in our kitchen we use natural products, which may cause intolerance or allergies.

If you have any questions, our restaurant manager or our chef will be happy to provide you with information.

Chers clients, dans notre cuisine, nous utilisons des produits naturels, qui peuvent provoquer des intolérances ou des allergies.

Si vous avez des questions à ce sujet, notre chef du restaurant ou notre chef de cuisine se feront un plaisir de vous informer.

Gluten - free / Sans gluten



Vegetarian / Végétarien



Lactose - free / Sans lactose



Vegan / Vegan



Meat declaration / Déclaration de la viande

Beef / boeuf	Switzerland / Suisse
Veal / veau	Switzerland / Suisse
Pork / porc	Switzerland / Suisse
Chicken / poulet	Switzerland / Suisse
Eggs / oeufs	Switzerland / Suisse
Bread / pain*	Switzerland / Suisse

* Our bread and bakery products are produced in Switzerland. Exceptions are declared separately.

* Nos pains et pâtisseries sont produits en Suisse. Les exceptions sont déclarées séparément.

The weights indicated for the meat refer to the weight before preparation.
Les grammages indiqués pour la viande se référer au gramme avant la préparation.

VAT included / TVA inclus

"Enjoy your meal" / "Bon appétit"

United Against Waste

We are part of the Food Save Bernese Oberland project founded by the association United Against Waste.

Our mission is to reduce food waste over the long term and to make optimal use of valuable resources.

The United Against Waste association is a sector association in the food sector. It is actively engaged in reducing food waste of food waste in the entire food industry.

2 million tonnes of food waste are produced every year in the the food industry in Switzerland. This food waste causes costs and unnecessarily burdens natural resources.

We are taking on this challenge and have set ourselves the target of minimising food waste.

For an innovative and forward-looking industry.

Nous sommes parties du projet Food Save Berner Oberland fondé par l'association United Against Foodwaste.

Notre engagement est de réduire les déchets alimentaires à long terme tout en utilisant de manière optimale des ressources précieuses.

L'association United Against Waste est un regroupement de branches dans le secteur alimentaire. Elle s'engage activement pour une réduction du gaspillage alimentaire dans l'ensemble du secteur alimentaire.

2 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produits chaque année en Suisse. Ces déchets alimentaires engendrent des coûts et polluent inutilement les ressources naturelles.

Nous relevons ce défi et nous fixons comme objectif, minimiser les déchets alimentaires.

Pour un secteur innovant et tourné vers l'avenir.

Our suppliers **Nos fournisseurs**

Metzgerei Brand AG, Sigriswil

Molkerei Amstutz, Sigriswil

Bäckerei Spicher, Gunten

Gourmador, Unterseen

ESPRO Sprossen, Sigriswil

H & R Gastro, Interlaken

Bianchi AG, Zufikon

Grabenmühle Sigriswil, Sigriswil

Food Experience, Embrach