

Unsere Menüs Weihnachten bis Silvester

2025 / 2026
(Änderungen vorbehalten)



**Feiern Sie bei uns, feiern Sie mit uns.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

Herbert & Luzia Wicki
Ihre Gastgeber
mit dem Solbadhotel-Team



Mit Musik durch die Adventszeit

Geniessen Sie Ihr Abendessen
bei Adventsstimmung.

**Jeweils Freitag und Samstag
ab 28. November 2025
sowie 24. bis 30 Dezember 2025**

verwöhnt Sie unser Pianist
Valentin Dojtschinov
in unseren Restaurants
mit herrlicher Weihnachtsmusik.



Heilig Abend Mittwoch, 24. Dezember 2025

Abendmenü

Tatar vom geräucherten
Schottischem Lachs
mit Schnittlauch-Blinis und Randensalat

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernöl

* * *

Tranche vom gebratenen Rindsentrecôte (CH)
an Portweinsauce
dazu Quarkspätzli
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Regenbogenforellenfilet
an Zitronen-Hollandaise
dazu Salzkartoffeln
winterliches Gemüsebouquet

oder

Pilzknödel
auf Schwarzwurzel-Ragout
mit karamellisierten Feigen
und Parmesan-Haselnuss Chips

* * *

Bûche de Noël mit Mandelcrème
Joghurtglace und marinierten Zwetschgen

**Weihnachten
Donnerstag,
25. Dezember 2025**

Abendmenü

Reichhaltiges Vorspeisen-
und Salatbuffet

* * *

Erdnuss-Süsskartoffelcrèmesuppe
mit Chili Popcorn

* * *

Gebratenes Kalbs-Rib-Eye
an Sauce Choron
dazu Kartoffelgratin
winterliches Gemüsebouquet

oder

Pochiertes Lachsfilet
an Estragon-Kerbelsauce
dazu Wildreis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Maroni-Spätzli
an Bergkäsesauce
mit Ofenkürbis und Rosenkohlblätter

* * *

Orangen-Pistazien Parfait
mit winterlichem Früchtekompott
und Zimt-Zuckerstange

**Stephanstag
Freitag,
26. Dezember 2025**

Abendmenü

Trockenfleisch und Parmesanmouse
an gebratenen Kräutersaitlingen
mit Preiselbeeren

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Randencrèmesuppe mit Croûtons

* * *

Im Ofen gebratener
Emmentaler Schweinshohrücken
an Champignonrahmsauce
mit feinen Tagliatelle
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Kapern-Salbeibutter
dazu Kartoffelstock
winterliches Gemüsebouquet

oder

Baumnuss-Crêpes gefüllt mit Rahmwirsing
glasierte Karotten und eingelegtem Apfel

* * *

Weihnachtliches Apfel-Tarte Tatin
salziger Karamellsauce und Vanilleglace

**Samstag,
27. Dezember 2025**

Abendmenü

Rindscarpaccio
mit Rucola und Parmesan

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Geflügelkraftbrühe
mit Gemüse Streifen

* * *

Rosa gebratener Hirschrücken
an Maroni-Kirschsauce
dazu Mohn-Gnocchi
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Doradenfilet
an Peperonisauce
mit dreifarbigem Quinoa
winterliches Gemüsebouquet

oder

Kürbisravioli auf gedünstetem Spinat
mit Knoblauchsauce und Hobelkäse

* * *

Griess-Strudel mit pochierter Rotweinbirne
und Schokoladen-Brownieglace

**Sonntag,
28. Dezember 2025**

Abendmenü

Winzer-Fondue Abend (Fleischfondue)

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Winzerfondue à discrétion

Sie bedienen sich am Büffet
von feingeschnittenem Fleisch
(Rind, Schwein und Poulet),
reichhaltige Gemüseplatte
und garen diese selber direkt am Tisch
im würzigen Weinsud
dazu verschiedene Beilagen wie
Essiggemüse,
Antipasti-Gemüse, verschiedene Saucen
Gemüserieis und Ofenkartoffeln

* * *

Kleine erfrischende Sorbet-Variation
mit exotischer Früchte-Garnitur

*Das Trio Boss-Kämpf
Sigriswil sorgt
für die musikalische Unterhaltung*

**Montag,
29. Dezember 2025**

Abendmenü

Räucherforellen-Tatar
mit Avocado und Apfel
grober Senf-Mayonnaise mit Käsecracker

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Weissweinsuppe mit Croûtons

* * *

Rosa gebratene Rindshohrückenwürfel
an Peperoni - Estragonsauce
mit Tagliolini
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gedünstetes Kabeljaufilet
an Kerbelsauce
mit Venere Nera Reis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Blumenkohl gebacken mit Kürbiskernen
auf Kichererbsenpürre, Tabouleh-Salat
Mango-Cilli-Dip

* * *

Parfait von weisser Schokolade
mit Glühweinkirschen und Nussgebäck

**Dienstag,
30. Dezember 2025**

Abendmenü

Mediterrane Antipasti-Auswahl

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Pastinaken-Kokossuppe
mit gerösteten Haselnüssen

* * *

Saftig gebratenes Schweinsfilet
an Calvadosauce
dazu Schupfnudeln
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
an Noilly Prat-Sauce
dazu Butterkartoffeln
winterliches Gemüsebouquet

oder

Sämiges Gewürz-Risotto
mit Maroni und karamellisierter Birne

* * *

Weinschaumcrème
mit Aprikosen, Meringue
und Zimtglace

SILVESTER

im Restaurant
„Sunneprecht“

2025 / 2026

ab 18.00 Uhr
heissen wir Sie nochmals
herzlich willkommen im «alten» Jahr.
Wir servieren Ihnen den Altjahrsapéro
mit einem prickelnden Glas Champagner.

* * *

Durch den Abend
bis in die frühen Morgenstunden
begleiten Sie unsere Live Musiker
„Duo Voyager“
-Gregor und Margreth

* * *

Silvestermenu
inklusive Apéro,
musikalische Unterhaltung
und traditioneller Mehlsuppe



Für Aufenthalte von 2–3 Nächten
wird ein Silvester-Menüzuschlag
von CHF 80.00 pro Person verrechnet
Ab 4 Nächten entfällt der Zuschlag.

Dienstag,
31. Dezember 2025

GALA DINER

Champagnercrèmesuppe
mit Rauchlachsstreifen

* * *

Vorspeisen- und Salatbuffet
«Saint Sylvestre»

* * *

Sorbet – Surprise
mit «Güx»

* * *

Tranche vom Rindsfilet
und gefüllte Kalbsinvoltini
an kräftigem Ochsenschwanzjus
mit Kartoffelkrapfen
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratener Heilbutt
und gebratene Riesengarnele
mit Meerrettich-Schnittlauchsauc
dazu roter «Camargue»-Reis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Steinpilz-Strudel
auf Kartoffel-Senfcrème
mit karamellisiertem Ofengemüse
und Feigensauce

* * *

Dessertteller «Solbadhotel»
mit verschiedenen süssen Leckereien
aus der Solbadhotel-Küche

**Neujahr
Donnerstag,
1. Januar 2026**

Abendmenü

Fleischpastete mit Cumberlandsauce
und Waldorfsalat

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Maronicroèmesuppe
mit Specksteifen

* * *

Gebratenes Schweins-Schnitzel
«Saltimbocca» (CH)
an Madeira-Sauce
dazu feine Tagliatelle
Karotten und Blumenkohl

oder

Gebratenes Seesaiblingfilet
an Knoblauch-Kräutersauce
mit Pilawreis
Karotten und Blumenkohl

oder

Süsskartoffelragout
an fruchtiger Kokossauce
mit Falafel und Cashew-Kernen

* * *

Kaffeeschnitte mit Ananas-Ingwer-Kompott
und Karamellglace

**Berchtoldstag
Donnerstag,
2. Januar 2026**

Abendmenü

Kalbstatar mit Pfeffer und Limette
an Lauch-Pilz Salat

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Kartoffelcroèmesuppe
mit Schnittlauch

* * *

Rosa gebratenes Schottisches Lammrack
an Knoblauch-Kräutersauce
dazu Herzoginkartoffeln
mit Zucchini und Peperoni

oder

Im Olivenöl gegartes Forellenfilet
an Petersiliensauce
Zitronenpolenta
mit Zucchini und Peperoni

oder

Broccoli-Parmesantaler
auf Kartoffelcrème
und glasierte Champignons
mit Kräuter-Dip

* * *

Crème Catalan an Orangensalat
und Marzipan-Sauerkirschglace