



Speisekarte

Restaurant Angebot erhältlich bis 13.30 Uhr (letzte Bestellung)

Herzlich willkommen

Liebe Gäste und Freunde des Solbadhotel Sigriswil

Geniessen Sie Ihren Besuch bei uns im schönen Sigriswil. Die einzigartige Lage bietet Ihnen einen Aus- und Weitblick auf den See und die Berner Oberländer Alpen.

Das Solbadhotel Sigriswil ist seit jeher tief verwurzelt mit dieser aussergewöhnlichen Umgebung. So beziehen wir die Grundprodukte für unsere Gerichte grösstenteils aus dem lokalen und regionalen Markt, ergänzt mit Produkten aus der ganzen Welt.

Mit einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten sind wir bestrebt, immer erstklassige Produkte einzukaufen und zu verarbeiten.

In diesem Sinne lassen Sie es sich gut gehen, geniessen Sie den Aufenthalt bei uns und spüren Sie das Gefühl von Herzlichkeit und Gastlichkeit im Solbadhotel Sigriswil.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

Luzia und Herbert Wicki
Ihre Gastgeber / Hoteliers

Davide Minguzzi
Restaurantleiter

Torben Riediger
Küchenchef

Salate

Caesar Salat

Knackige Römersalatherzen an Parmesandressing serviert mit eingelegten Kirschtomaten und Croûtons	Grosser Teller	CHF	17.50
---	----------------	-----	-------

zusätzlich mit gebratener Pouletbrust (CH)		CHF	29.50
--	--	-----	-------

Solbad Salat-Buffer

stellen Sie Ihren Salatteller selbst zusammen aus verschiedenen Blatt- und angemachten Gemüsesalaten, Antipastigemüsen, Zwiebeln, verschiedenen Kernen, gehacktem Ei, Nüssen und Croûtons	Grosser Teller	CHF	19.50
	Kleiner Teller	CHF	15.50

Wählen Sie Ihr Lieblingsdressing

- Feigen-Senfdressing (Hausdressing)
- Balsamico-Olivenöldressing
- Französisches Dressing

Solbad Salat- & Vorspeisenbuffet (jeweils Samstagabend)

stellen Sie Ihren Vorspeisen-Teller selbst zusammen aus einer Auswahl von Rauchfischen, Crevetten Salat, Trockenfleischplatte, Terrinen, Pastete, Melonen, Vitello Tonnato, Tomaten-Mozzarella Salat und vielem mehr	Grosser Teller	CHF	27.50
	à discrétion	CHF	39.50

Suppe

Süsskartoffel-Kokossuppe mit Ingwer



serviert mit süss-scharfem Popcorn

CHF 15.50

Kalte Köstlichkeiten

Fitnesssteller

buntes Salatbouquet mit Blattsalaten
und verschiedenen Gemüsesalaten,
dazu eine erfrischende Früchtegarnitur

mit gebratener Pouletbrust*

CHF 29.50

mit gebratenem Forellenfilet*

CHF 29.50

* zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen auf
Wunsch Tartarsauce oder Kräuterbutter

Beefsteak Tatar «Sunneprecht»

mit Zwiebelringen, Kapern
und mariniertem Gemüse

2/3 Portion

CHF 33.00

CHF 24.00

serviert mit knusprigem Toastbrot und Butter,
auf Wunsch feurig, mittel oder mild gewürzt,
mit Cognac, Whiskey oder Calvados abgeschmeckt

Portion Pommes frites als Beilage

CHF 7.00

Unsere Hauptgerichte



Sigriswiler-Leberli				
geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit frischen Gartenkräutern und Schalotten dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen		2/3 Portion	CHF 37.50 CHF 31.00	
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»				
an sämiger Champignon-Cognac-Rahmsauce dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen		2/3 Portion	CHF 39.50 CHF 33.50	
Rindshohrückensteak				
mit würziger Kräuterbutter serviert mit Bratkartoffeln und Marktgemüse		230 g	CHF 46.50	
Solbad Burger				
saftig gebratener Rindsburger im Bun von der Bäckerei Spicher mit herzhaftem Gruyèrekäse, mit Knoblauch-Chili-Mayonnaise serviert mit Sprossen, grillierte rote Zwiebeln und Country Cuts		160g	CHF 29.50	
Quinoa-Gemüse Burger				
im Bun von der Bäckerei Spicher mit Knoblauch-Chili-Mayonnaise serviert mit Sprossen, grillierte rote Zwiebeln und Country Cuts			CHF 27.50	

Schweizer Forellenfilet

gebraten, Tagliolini geschwenkt in Zitronenrahmsauce
mit glasiertem Gemüse

2/3 Portion

CHF 36.50
CHF 31.00

Herzhaftes Safran-Risotto



mit mariniertem Kräuterseitling,
garniert mit getrockneten Tomaten
und Hobelkäse

2/3 Portion

CHF 28.50
CHF 23.50

Hausgemachte Mozzarella-Peperoni Ravioli



an Mascarpone-Basilikumsauce
mit Käsecracker und mariniertem Spinat

2/3 Portion

CHF 28.50
CHF 23.50

Gebackene Falafel



auf süss-sauer eingelegtem Gemüse,
und grillierter Aubergine mit Tahin-Sojajoghurt

CHF 26.50


Liebe Gäste, in unserer Küche werden natürliche Produkte verwendet,
die Intoleranzen oder Allergien verursachen können.

Falls Sie entsprechende Fragen haben, geben Ihnen unser Restaurantleiter oder unser
Küchenchef gerne Auskünfte.

Glutenfrei 

Vegetarisch 

Laktosefrei 

Vegan 

Deklaration

Rind Schweiz

Kalb Schweiz

Schwein Schweiz

Geflügel Schweiz

Eier Schweiz

Brot / Backwaren* Schweiz

* Unsere Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert.
Ausnahmen werden entsprechend separat deklariert.

Die angegebenen Gewichte beim Fleisch
beziehen sich auf das Gewicht vor der Zubereitung.

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

«E Guete»

United Against Waste

Wir sind Teil des Projekts Food Save Berner Oberland gegründet vom Verein United Against Waste.

Unser Ziel ist es, Lebensmittelabfälle langfristig zu reduzieren und dabei wertvolle Ressourcen optimal zu nutzen.

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food Sektor. Er engagiert sich aktiv für eine Reduktion von Food Waste in der gesamten Food Branche.

2 Millionen Tonnen Food Waste fallen jedes Jahr in der Wertschöpfungskette der Food Branche in der Schweiz an. Diese Lebensmittelabfälle verursachen Kosten und belasten natürliche Ressourcen unnötig.

Wir packen diese Herausforderung an und setzen uns zum Ziel, Lebensmittelabfall zu minimieren.

Für eine innovative und zukunftsgerichtete Branche.

Unsere Lieferanten

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