



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 chez 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/hoteliars
Votre hôte / hôteliers

Davide Minguzzi
Restaurant manager
Chef de restaurant

Torben Riediger
Head Chef
Chef de cuisine

Salads

Salades

Caesar salad

Romaine lettuce with parmesan dressing,
cherry tomatoes and croutons
with pan-fried chicken breast (CH)

big plate	CHF	17.50
	CHF	29.50

Salade César

Salade romaine à la sauce au parmesan
avec des tomates cerises et croûtons
avec de poulet poêlé (CH)

grand plat	CHF	17.50
	CHF	29.50

"Solbad" Salad-Bufferf

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

Bufferf 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 figues 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

Bufferf 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

Sweet potato and coconut Soup with Ginger  CHF 15.50
Served with sweet and spicy popcorn

Soupe de patates douces, noix de coco et au gingembre  CHF 15.50
servi avec du pop-corn sucré-épicé

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 "Sunneprecht" – the classical

CHF 33.00

spicy, normal or mild

with cognac, whiskey or calvados,

small

CHF 24.00

onions, capers, toast and butter

Portion of french fries

CHF 7.00

Beefsteak Tatar "Sunneprecht" – le classique

CHF 33.00

piquante, moyen ou doux

petite portion

CHF 24.00

parfumé au cognac, whisky ou calvados



avec oignons, câpres 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
émincé 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
with spicy herb butter		
served with pan-fried potatoes and market vegetables		
Steak de faux-filet de bœuf 230g		CHF 46.50
Au beurre aux herbes épicé		
servi avec des pommes de terre sautées et des 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		

Quinoa-vegetable Burger 		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 au quinoa et aux légumes 		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
Pan-fried, served with tagliolini tossed in lemon cream	2/3 portion	CHF 31.00
and glazed vegetables		
Filet de truite suisse 		CHF 36.50
Poêlé, servi avec des tagliolini sautés	2/3 portion	CHF 31.00
dans la crème citronnée et des légumes glacés		
Hearty Saffron risotto  		CHF 28.50
with marinated king oyster mushrooms,	2/3 portion	CHF 23.50
garnished with sun-dried tomatoes and shaved cheese		
Risotto savoureux au safran  		CHF 28.50
aux pleurotes marinés aux herbes,	2/3 portion	CHF 23.50
garnie de tomates séchées et de fromage râpé		
Homemade Mozzarella and Pepperoni ravioli 		CHF 28.50
with Mascarpone and Basil Sauce	2/3 portion	CHF 23.50
served with cheese crackers and marinated spinach		
Raviolis faits maison à la mozzarella et aux poivrons 		CHF 28.50
accompagnés d'une sauce au mascarpone et au basilic	2/3 portion	CHF 23.50
avec des crackers au fromage et des épinards marinés		
Baked Falafel 		CHF 26.50
Served on sweet-and-sour pickled vegetables And grilled eggplant with tahini-soy yogurt		
Falafel frits 		CHF 26.50
sur un lit de légumes marinés aigre-doux et aubergines grillées accompagnées d'un yaourt au tahini et au soja		

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 incluse

"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 faisons partie du projet Food Save Berner Oberland fondé par l'association United Against Waste.

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 nous fixons pour objectif de 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