

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

Knackig frischer Nüsslisalat

serviert mit gehacktem Ei,
knusprigem Speck und Croûtons

Grosser Teller	CHF	19.50
Kleiner Teller	CHF	15.50

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,
Crevettensalat, Trockenfleischplatte, Terrinen,
Pastete, Melonen, Vitello Tonnato, Tomaten-
Mozzarella-Salat und vielem mehr

Grosser Teller	CHF	27.50
à discrétion	CHF	39.50

Suppe

Kürbiscrèmesuppe



serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl

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 Schweizer 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

Rinds-Hohrückensteak



aromatisiert mit Rosmarin und Knoblauch,
mit Kürbiskernbutter dazu Kartoffel-Sellerie-Püree
und glasiertes Gemüse

230g

CHF 46.50

Solbad Burger

saftig gebratenes Rindshacksteak im Bun von
der Bäckerei Spicher, serviert mit Gruyère Käse, herzhafter Senfcreme,
Nüsslisalat, karamellisierten Zwiebeln eingelegter Birne und Country Cuts

160g

CHF 29.50

Pilz-Baumnuss-Burger



im Bun von der Bäckerei Spicher
herzhafter Senfcrème, serviert mit Nüsslisalat, karamellisierten Zwiebeln
eingelegter Birne und Country Cuts

CHF 27.50

Schweizer Forellenfilet



gebraten, serviert mit Steinpilz-Majoran Sauce
dazu Weisswein-Risotto und glasiertes Gemüse

2/3 Portion

CHF	36.50
CHF	31.00

Herzhaftes Kürbis-Pilz-Risotto



mit Mascarpone und Baumnüssen
garniert mit Hobelkäse

2/3 Portion

CHF	28.50
CHF	23.50

Hausgemachte Zitronen-Ravioli



in Apfel-Thymian-Sauce geschwenkt
mit Pinienkernen und mariniertem Rucola

2/3 Portion

CHF	28.50
CHF	23.50

Maroni-Linsen-Kroketten



mit Apfel-Rotkraut und Blumenkohlpurée
serviert mit Wacholdersauce und Zwiebel-Roggen-Knusper

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 Gnete»

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