



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/hoteliers
Votre hôte / hôteliers

Davide Minguzzi
Restaurant manager
Chef de restaurant

Torben Riediger
Head Chef
Chef de cuisine

Salads

Salades

Crisp, fresh lamb's lettuce

served with chopped egg,
crispy bacon and croutons

small plat	CHF	19.50
little plate	CHF	15.50

Mâche fraîche et croquante

servie avec œuf haché,
lard croustillant et croûtons

grand assiette	CHF	19.50
petite assiette	CHF	15.50

"Solbad" Salad-Bufferet

choose your salad from our buffet
with different lettuce and vegetable salads
antipasti vegetables, different seeds, egg, nuts

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

Buffet 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

Buffet 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

Creamy pumpkin soup 	CHF 15.50
served with roasted pumpkin seeds and pumpkin seed oil	
Velouté de courge 	CHF 15.50
servi 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, capers, toast and butter

Portion of french fries

CHF 7.00

Beefsteak Tatar "Sunnepracht" – 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
flavoured with rosemary and garlic, served with pumpkin seed butter,
potato, celeriac purée and glazed vegetables

Steak de faux-filet de bœuf 230g CHF 46.50
parfumé au romarin et à l'ail, servi avec beurre aux graines de courge,
purée de pommes de terre et céleri et légumes glacés

"Solbad Burger" CHF 29.50
roasted sliced beef steak 160g in a bun from Spicher Bakery,
served with Gruyère cheese, a savoury mustard cream, lamb's lettuce,
caramelised onions, pickled pear and Country Cuts.

"Solbad Burger" CHF 29.50
bœuf haché rôti 160g dans un bun de la boulangerie Spicher,
avec du gruyère et une savoureuse crème à la moutarde, de la mâche, des oignons
caramélisés, de la poire marinée et des Country Cuts.

Mushroom and walnut Burger 		CHF 27.50
in a bun from the Spicher bakery with savoury mustard cream served with lamb's lettuce, caramelised onions and Country cuts		
Burger aux champignons et aux noix 		CHF 27.50
dans un bun de la boulangerie Spicher, avec une crème de moutard relevée, servi avec de la mâche, des oignons caramélisés, de la poire marinée et des Country Cuts		
Swiss trout fillet 		CHF 36.50
Pan-fried, served with porcini and marjoram sauce	2/3 portion	CHF 31.00
and glazed vegetables		
Filet de truite suisse 		CHF 36.50
Poêlé, servi avec une sauce aux cèpes	2/3 portion	CHF 31.00
et à la marjolaine, accompagné d'un risotto au vin blanc et de légumes glacés		
Hearty pumpkin and mushroom risotto  		CHF 28.50
with mascarpone and walnuts,	2/3 portion	CHF 23.50
garnished with shaved cheese		
Risotto gourmand au otiron et aux champignons  		CHF 28.50
Avec mascarpone et noix,	2/3 portion	CHF 23.50
Garni de copeaux de fromage		
Homemade lemon ravioli 		CHF 28.50
Tossed in an apple and thyme sauce,	2/3 portion	CHF 23.50
served with pine nuts and marinated rocket		
Raviolis faits maison au citron 		CHF 28.50
Dans une sauce aux pommes et au thym,	2/3 portion	CHF 23.50
avec pignons de pin et roquette marinée		
Chestnut and lentil croquettes 		CHF 26.50
served with apple red cabbage and cauliflower purée		
Croquettes aux marrons et aux lentilles 		CHF 26.50
servies avec chou rouge aux pommes et purée de chou-fleur		

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