solbadhotel

Unsere Menüs
Weihnachten bis Silvester

2026 / 2027



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

Marcel & Cornelia David
Ihre Gastgeber
mit dem Solbadhotel-Team

033 252 25 25
info@solbadhotel.ch
solbadhotel.ch



Mit Musik durch die Adventszeit

Geniessen Sie Ihr Abendessen
in festlicher Adventsstimmung.

Jeweils Freitag und Samstag
ab 27. November 2026
sowie 24. bis 30. Dezember 2026

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

Heiligabend Donnerstag, 24. Dezember 2026

Abendmenü

Tatar vom geräucherten
schottischen Lachs
mit Schnittlauch-Blinis und Randensalat

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

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

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Weihnachten
Freitag,
25. Dezember 2026

Abendmenü

Reichhaltiges Vorspeisen-
und Salatbüffet

* * *

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 Rosenkohlblättern

* * *

Orangen-Pistazien-Parfait
mit winterlichem Früchtekompott
und Zimt-Zuckerstange

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Stephanstag
Samstag,
26. Dezember 2026

Abendmenü

Trockenfleisch und Parmesanmousse
an gebratenen Kräutersaitlingen
und Preiselbeeren

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Randencrèmesuppe mit Croûtons

* * *

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

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Kapern-Salbeibutter
dazu Kartoffelstock
winterliches Gemüsebouquet

oder

Baumnuss-Crêpes, gefüllt mit
Rahmwirsing,
dazu glasierte Karotten und eingelegter
Apfel

* * *

Weihnachtliche Apfel-Tarte-Tatin
mit Salzkaramellsauce und Vanilleglace

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Sonntag,
27. Dezember 2026

Abendmenü

Rindscarpaccio
mit Rucola und Parmesan

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Geflügelkraftbrühe
mit Gemüsestreifen

* * *

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

oder

Gebratenes Doradenfilet
an Peperonisauce
mit dreifarbiger Quinoa
winterliches Gemüsebouquet

oder

Kürbisravioli auf gedünstetem Spinat
mit Knoblauchsauce und Hobelkäse

* * *

Griess-Strudel mit pochierter Rotweinbirne
und Schokoladen-Brownieglace

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Montag,
28. Dezember 2026

Abendmenü

Winzerfondue-Abend
(Fleischfondue)

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Winzerfondue à discrétion

Bedienen Sie sich am Büffet
mit fein geschnittenem Fleisch
(Rind, Schwein und Poulet)
und einer reichhaltigen Gemüseauswahl.
Garen Sie Ihre Auswahl direkt am Tisch
im würzigen Weinsud.
Dazu servieren wir Essiggemüse,
Antipasti-Gemüse, verschiedene Saucen,
Gemüsereis und Ofenkartoffeln.

* * *

Kleine erfrischende Sorbet-Variation
mit exotischer Früchte-Garnitur

Das Trio Boss-Kämpf
Sigriswil sorgt
für die musikalische Unterhaltung

CHF 75.00 pro Person

Dienstag,
29. Dezember 2026

Abendmenü

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

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *
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

Gebackener Blumenkohl mit Kürbiskernen
auf Kichererbsenpüree und Tabouleh-Salat
mit Mango-Chili-Dip

* * *
Parfait von weisser Schokolade
mit Glühweinkirschen und Nussgebäck

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Mittwoch,
30. Dezember 2026

Abendmenü

Mediterrane Antipasti-Auswahl

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *
Pastinaken-Kokossuppe
mit gerösteten Haselnüssen

* * *
Saftig gebratenes Schweinsfilet
an Calvadossauce
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

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

SILVESTER

im Restaurant «Sunnepracht»

2026 / 2027

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

* * *

Silvestermenü
inklusive Apéro,
musikalischer Unterhaltung
und traditioneller Mehlsuppe

pro Person CHF 150.00

Donnerstag, 31. Dezember 2026

GALA-DINNER

Champagnercrèmesuppe
mit Rauchlachsstreifen

* * *

Vorspeisen- und Salatbüffet
«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-Schnittlauchsauce
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
Freitag,
1. Januar 2027

Abendmenü

Fleischpastete mit Cumberlandsauce
und Waldorfsalat

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Maronicrèmesuppe
mit Speckstreifen

* * *

Gebratenes Schweinsschnitzel
«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 Cashewkernen

* * *

Kaffeeschnitte mit Ananas-Ingwer-Kompott
und Karamellglace

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00

Berchtoldstag
Samstag,
2. Januar 2027

Abendmenü

Kalbstatar mit Pfeffer und Limette
an Lauch-Pilz-Salat

oder

Reichhaltiges Salatbüffet

* * *

Kartoffelcrèmesuppe
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 glasierten Champignons
mit Kräuter-Dip

* * *

Crème catalane an Orangensalat
und Marzipan-Sauerkirschglace

Menü I – CHF 75.00
Menü II – CHF 69.00
Menü III – CHF 63.00