solbadhotel

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.

Cornelia und Marcel David	Davide Minguzzi	Torben Riediger
Ihre Gastgeber / Hoteliers	Restaurantleiter	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-Buffet

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

solbadhotel

Suppe

Kürbiscrèmesuppe

serviert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl CHF 15.50

Kalte Köstlichkeiten

Fitnessteller

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 «Sunnepracht»

mit Zwiebelringen, Kapern		CHF	33.00
und mariniertem Gemüse	2/3 Portion	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

solbadhotel

Unsere Hauptgerichte

Sigriswiler-Leberli

geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten		CHF	37.50
mit frischen Gartenkräutern und Schalotten	2/3 Portion	CHF	31.00
dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen			

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»

an sämiger Champignon-Cognac-Rahmsauce		CHF	39.50
dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen	2/3 Portion	CHF	33.50

Rinds-Hohrückensteak

aromatisiert mit Rosmarin und Knoblauch,			
mit Kürbiskernbutter dazu Kartoffel-Sellerie-Püree	230g	CHF	46.50
und glasiertes Gemüse			

Solbad Burger

saftig gebratenes Rindshacksteak im Bun von	160g	CHF	29.50
der Bäckerei Spicher, serviert mit Gruyère Käse, herzhafter Senfcreme,			
Nüsslisalat, karamellisierten Zwiebeln eingelegter Birne und Country Cuts			

Pilz-Baumnuss-Burger

VEGAN

im Bun von der Bäckerei Spicher		CHF	27.50
herzhafter Senfcrème, serviert mit Nüsslisalat, karamellisierten Zwiebeln			
eingelegter Birne und Country Cuts			

solbadhotel

Schweizer Forellenfilet

gebraten, serviert mit Steinpilz-Majoran Sauce		CHF	36.50
dazu Weisswein-Risotto und glasiertes Gemüse	2/3 Portion	CHF	31.00

Herzhaftes Kürbis-Pilz-Risotto

mit Mascarpone und Baumnüssen		CHF	28.50
garniert mit Hobelkäse	2/3 Portion	CHF	23.50

Hausgemachte Zitronen-Ravioli

in Apfel-Thymian-Sauce geschwenkt		CHF	28.50
mit Pinienkernen und mariniertem Rucola	2/3 Portion	CHF	23.50

Maroni-Linsen-Kroketten

VEGAN

mit Apfel-Rotkraut und Blumenkohlpürre		CHF	26.50
serviert mit Wacholdersauce und Zwiebel-Roggen-Knusper			

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