solbadhotel



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 !

Cornelia und Marcel David
Your host/hoteliers
Votre hôte / hôteliers

Davide Minguzzi
Restaurant manager
Chef de restaurant

Torben Riediger
Head Chef
Chef de cuisine

solbadhotel

Salads

Salades

Crisp, fresh lamb's lettuce

served with chopped egg,	small plat	CHF	19.50
crispy bacon and croutons	little plate	CHF	15.50

Mâche fraîche et croquante

servie avec œuf haché,	grand assiette	CHF	19.50
lard croustillant et croûtons	petite assiette	CHF	15.50

"Solbad" Salad-Buffet

choose your salad from our buffet	big plate	CHF	19.50
with different lettuce and vegetable salads	small plate	CHF	15.50
antipasti vegetables, different seeds, egg, nuts			

*** Choose your favourite dressing**
- fig-mustard dressing (house dressing)
- balsamic-olive-oil dressing
- french-herb dressing

Buffet de salades "Solbad"

	grand plat	CHF	19.50
choisissez votre salade de notre buffet	petit plat	CHF	15.50
différentes salades de laitue et légumes, antipasti, oignons,			
différentes graines, œufs, noisettes et croûtons			

*** 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	big plate	CHF	27.50
(only Saturday evening)	all you can eat	CHF	39.50

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…

Buffet de salades et entrées "Solbad"	grand plat	CHF	27.50
(seulement samedi soir)	à discretion	CHF	39.50

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...

solbadhotel

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

solbadhotel

Our main courses
Nos plats principaux

"Sigriswiler" veal liver		CHF 37.50
sliced veal liver roasted in butter, herbs and onions served with crispy rösti and bacon strips	2/3 portion	CHF 31.00
"Foie de veau Sigriswil"		CHF 37.50
émincé de foie de veau rôti au beurre, aux herbes et aux oignons, rösti croquant et tranches de lardons	2/3 portion	CHF 31.00
Sliced veal "Zurich style"		CHF 39.50
delicious mushrooms cognac sauce served with crispy rösti and bacon strips	2/3 portion	CHF 33.50
Emincé de veau zurichois		CHF 39.50
sauce aux champignons et cognac servi avec rösti croquant et tranches de lardons	2/3 portion	CHF 33.50
Beef Sirloin Steak 230g flavoured with rosemary and garlic, served with pumpkin seed butter, potato, celeriac purée and glazed vegetables		CHF 46.50
Steak de faux-filet de bœuf 230g parfumé au romarin et à l'ail, servi avec beurre aux graines de courge, purée de pommes de terre et céleri et légumes glacés		CHF 46.50
"Solbad Burger" 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.		CHF 29.50
"Solbad Burger" 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.		CHF 29.50

solbadhotel

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

solbadhotel

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"

solbadhotel

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.

solbadhotel

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