



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

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 für unsere Gerichte die Grundprodukte
ebenfalls aus dem lokalen und regionalen Markt.*

*Gemeinsam mit unseren Lieferanten setzen wir jederzeit alles daran, erstklassige
Grundprodukte verarbeiten zu können.*

*In diesem Sinne lassen Sie es sich gutgehen
und spüren Sie das Gefühl von Herzlichkeit und Gastlichkeit
im SolbadHotel Sigriswil.*

***Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass die aufgeführten Preise
gültig sind bis 31. Dezember 2012.***

Preisliche Anpassungen für das Jahr 2013 bleiben vorbehalten.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen.

*Herbert und Luzia Wicki
Ihre Gastgeber mit dem Solbad-Team*

Solbadhotel Sigriswil, Sigriswilstrasse 117, 3655 Sigriswil
Tel. 033 252 25 25 oder Fax 033 252 25 00

info@solbadhotel.ch
www.solbadhotel.ch



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Vorspeisen

Apero warm:

Blätterteiggebäck	pro Person	CHF	4.50
Schinkengipfeli	pro Person	CHF	4.50
Käseküchlein	pro Person	CHF	4.50
Frühlingsrolle mit Sojasauce	pro Person	CHF	4.50
Lammfiletspiessli mit Sauerrahmsauce	pro Person	CHF	6.50

Apero kalt:

Gemüestäbchen mit verschiedenen Saucen (Dips)	pro Person	CHF	4.00
Rustico Baguette mit Rauchlachs	pro Person	CHF	5.20
Hobelkäse mit Mostbröckli	pro Person	CHF	7.80
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Person	CHF	4.50
Tartar auf Rustico-Baguette	pro Person	CHF	6.20
Diverse Canapées	pro Person	CHF	3.20

Für besondere Anlässe ab mindestens 15 Personen

Löffel- Apero	- mit Rauchlachs	pro Stück	CHF	2.50
	- mit Thon Sashimi	pro Stück	CHF	3.00
	- mit Hüttenkäse	pro Stück	CHF	2.00
	- mit Krevettencocktail	pro Stück	CHF	2.50
	- mit Schinkenmousse	pro Stück	CHF	2.20
	- mit Tomate&Büffelmozzarella	pro Stück	CHF	2.20
	- mit Melone & Rohschinken	pro Stück	CHF	2.50

Pro Person empfehlen wir eine Mindestmenge von 3 Löffeln.



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Salate

Blattsalat mit Pilzen, Crôutons und Speck im Teig-Körbli serviert	CHF 12.50
Blattsalat mit Rauchlachsstreifen im Teig-Körbli serviert	CHF 14.50
Blattsalat mit Pouletstreifen im Teig-Körbli serviert	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Crôutons im Teig-Körbli serviert	Saisonpreis
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Speckstreifen im Teig-Körbli serviert	CHF 14.50
Insalata Caprese (Tomatensalat mit Büffelmozzarella)	CHF 14.50
Cesar Salat (Lattichsalat mit Parmesanspänen und Speck)	CHF 13.50
Gemischter Salat (Blatt- und angemachte Gemüsesalate)	CHF 11.50
Bunte knackigfrische Blattsalate mit Kernen und Croûtons	CHF 9.50

Weitere Salate auf Anfrage und saisonalem Angebot.

Unsere Salatsaucen

Feigensenfdressing (**Hausdressing**)

Frenchdressing

Italiandressing



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Suppen

(Bitte Saison berücksichtigen)

Tomatensuppe mit Gin und Basilikum	CHF	9.50
Spargelschaumsuppe mit getrockneten Tomaten	CHF	8.50
Oberhofner Weissweinsuppe mit Eierschwämmli	CHF	9.50
Boursinsuppe mit Rauchlachsstreifen	CHF	9.50
Minestrone Ticinese	CHF	8.00
Knoblauchsuppe mit Bruschetta	CHF	8.00
Maissuppe mit Curryhaube	CHF	8.50
Rucolaschaumsuppe mit Speckwürfeln	CHF	9.50
Rindskraftbrühe mit Portwein parfümiert und Gemüsestreifen	CHF	9.00
Grünerbsensuppe mit Rauchlachsrose	CHF	9.50
Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)	CHF	8.50

Weitere Suppen auf Anfrage und saisonalem Angebot.



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Kalte Vorspeisen

Prosciutto Crudo di S Anna mit Melone	CHF 17.50
Saisonale Gemüseterrine mit Peperonicoulis und kleinem Salatbouquet	CHF 16.00
Spargelsalat mit irischem Graved Lachs	CHF 16.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum und Briochetoast	CHF 19.50
Thon Sashimi auf Sojasalat und Sigriswilersprossen	CHF 19.50
Geräucherte Forellenfilets von der Grabenmühle Sigriswil Mit Zwiebelringen, Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet	CHF 19.50
Lachsterrine im Algenmantel mit Wasabischaum	CHF 18.50
Krevettensalat mit Ananas und Cocktailsauce	CHF 17.50
Vitello Tonnato „A modo mio“ (fein geschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce)	CHF 17.50
Beefsteak Tatar mit Zwiebelringen, Kapern und Mixed Pickles	CHF 19.50
Salatbuffet als Vorspeise (ab 20 Personen)	CHF 12.50

Weitere Vorspeisen-Varianten auf Anfrage und saisonalem Angebot.



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Warme Gerichte

als Vorspeise oder Hauptgang

Teigwaren und Fische

Canelloni Arlecchino mit Steinpilzen, Ricotta und Spinatfüllung	CHF	24.50	
Vorspeise	CHF	16.50	
Tagliatelle an Morchelrahmsauce	CHF	24.50	
Vorspeise	CHF	16.50	
Risotto mit Apfel und Riesenkrevetten	CHF	27.50	
Vorspeise	CHF	19.50	
Tortelloni mit Rucola, Rohschinken und Parmesan	CHF	25.50	
Vorspeise	CHF	17.50	
Gemüse Teigtaschen mit Currysauce, Wildreis	CHF	24.50	
Vorspeise	CHF	15.50	
Risotto mit Proseccowein und Eglifilets	CHF	26.50	
Vorspeise	CHF	18.50	
Thunersee Felchenfilets an Kerbelsabayon, Wildreis und Marktgemüse	CHF	32.50	
Vorspeise	CHF	21.50	
Schottische Lachstranche im Blätterteig gebacken	CHF	32.50	
Ratatouille mit Basilikumpesto	CHF	21.50	
Lachsforelle „Grabenmühle“ Sigriswil, auf der Haut gebraten	CHF	34.50	
dazu eine leichte Kapern-Limetten-Buttersauce	Vorspeise	CHF	23.50
serviert mit Saisongemüsen und Schnittlauchkartoffeln			

Weitere Gerichte-Varianten auf Anfrage und saisonalem Angebot.

Solbadhotel Sigriswil, Sigriswilstrasse 117, 3655 Sigriswil

Tel. 033 252 25 25 oder Fax 033 252 25 00

info@solbadhotel.ch

www.solbadhotel.ch



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Warme Gerichte

Kalb:

Kalb Rib-Eye mit Eierschwämmli	CHF	34.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzrahmsauce	CHF	25.50
Kalbsschulter gebraten mit Rosmarinjus	CHF	28.00
Kalbsfilet am Stück gebraten an Zitrone-Ingwersauce	Preis auf Anfrage	
Kalbsrücken am Stück gebraten an Marsalasauc	CHF	36.50
Kalbpiccata nach Mailänderart	CHF	25.50

Rind:

Rindsfilet am Stück gebraten an Trüffelsauce	CHF	41.00
Rindshuftwürfel mit Gros-Grains Senfsauce	CHF	26.50
Rindsschmorbraten mit Gemüse gespickt an Barolosauce	CHF	24.50
Hohrückenfilet am Stück gebraten an Portweinsauce	CHF	32.50
Rindsfilet Wellington mit Rotweinjus	CHF	42.00
Roast-Beef rosa gebraten an Burgundersauce	CHF	36.50

Schwein:

Schweinsrücken Dentenberg an Rosmarinjus	CHF	24.50
Schweinsfilet im Kräutermantel an Portweinjus	CHF	31.50
Schweinsrücken an Pilzrahmsauce	CHF	26.50

Geflügel:

Entenbrust im Sesammantel, Aceto-Antico Jus	CHF	27.50
Maispoulardenbrust mit Morcheln gefüllt an Verjus – Sauce	CHF	26.50



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Beilagen und Gemüse

Teigwaren / Reis

Butternudeln	CHF	4.50
Grüne Nudeln	CHF	4.50
Spaghetti mit Tomatensauce	CHF	4.50
Spätzli	CHF	4.50
Polenta Bramata	CHF	4.50
Butterreis	CHF	4.50
Wildreis	CHF	4.50
Siamreis	CHF	4.50
Griess Gnocchi	CHF	4.50
Lauchküchlein	CHF	6.00

Kartoffeln

Kartoffelgratin	CHF	6.00
Neue Rosmarinkartoffeln	CHF	5.80
Herzoginnenkartoffeln	CHF	5.80
Kartoffelstock	CHF	5.80
Erbsen-Kartoffelstock	CHF	5.80
Rösti Krokette	CHF	5.80
Kartoffelgnocchi mit Salbei	CHF	5.80

Gemüse

Saisonaler Gemüsestrauß	CHF	8.00
Ratatouille	CHF	6.00
Mischgemüse	CHF	7.00

Weitere Gerichte auf Anfrage und saisonalem Angebot.



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Dessert

Tiramisù mit Amarettosauce	CHF	11.50
Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Saisonbeeren	CHF	12.50
Karamelköppli mit Orangensalat	CHF	10.50
Pannacotta mit Himbeersauce	CHF	11.50
Mangoparfait im Strudelteig gebacken und Lychéessalat	CHF	12.50
Sorbetfantasia im Mandelwaffelkorb mit Früchten garniert	CHF	13.50
Warmer Schokoladenkuchen mit Chilikirschen	CHF	12.50
Mokkamousse mit Feigenkompott	CHF	10.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	10.50
Joghurt-Vanille-Terrine mit Waldbeerkompot	CHF	10.50
Gebrannte Creme nach Grossmutterart	CHF	9.50
Himbeerkuchen mit Rahm	CHF	11.50
Grand Marnier Parfait mit Orangensalat	CHF	11.50

Weitere Dessert-Kreationen auf Anfrage und saisonalem Angebot.



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Dessertbuffet und Käseplatte

Dessertbuffet “ Solbad“:

(ab 30 Personen)

- 3 Sorten Glacen und Sorbets
- Dunkles und helles Schokoladenmousse
- Tiramisù
- Fruchtsalat
- Pannacotta mit Fruchtsauce
- Frische Erdbeeren (nach Saison)
- Karamelköppli garniert
- diverse Fruchtkuchen
- Emmentaler Merengues
- Schlagrahm
- Marinierte Beeren
- Mangomousse

Preis pro Person CHF 21.50

Dessertbuffet “ Solbad“:

(ab 20 Personen)

- 3 Sorten Glacen und Sorbets
- Dunkles Schokoladenmousse
- Fruchtsalat
- Pannacotta mit Fruchtsauce
- Frische Erdbeeren (nach Saison)
- diverse Fruchtkuchen
- Emmentaler Merengues
- Schlagrahm
- Marinierte Beeren
- Mangomousse

Preis pro Person CHF 19.50

Käseplatte

zusätzlich zu unserem Dessertbuffet servieren wir Ihnen gerne eine Auswahl von verschiedenen Hartkäsen und zartschmelzenden Weichkäsen, Nussbrot und Baguette-Rustico, Butter

Preis pro kg verbrauchtem Käse

CHF 38.00

Solbadhotel Sigriswil, Sigriswilstrasse 117, 3655 Sigriswil

Tel. 033 252 25 25 oder Fax 033 252 25 00

info@solbadhotel.ch

www.solbadhotel.ch



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Büffet

Asian Style

(Buffet ab 40 Personen)

Soto-Ayamsuppe
(Klare Hühnersuppe mit Glasnudeln)

Wird serviert!

**

Vegetarische Frühlingsrollen
Thon Sashimi mit Sojasalat
Poulet-Yakatori Spiessli
Ananas-Mangosalat
Fischterrinen im Noorimantel
Crevetten im Kokosmantel paniert

**

Poulet mit Thai-Currysauce
Lammfilets Thaj Mahal (Scharf)
Pangasius im Sesammantel an Süsssauersauce
Rindfleisch mit Zwiebeln
Schweinefleisch mit Ingwer

Duftreis
Gebratene Nudeln
Chop-Suey Gemüse

Asiatischer Fruchtsalat
Mangosorbet
Gebackene Ananas
Zitronemelisse-Ingwercreme
Vanilleglace
Lemon-Mango Pie
Litschikompott
Papayamousse mit Passionfrucht

Preis pro Person CHF 85.00

Solbadhotel Sigriswil, Sigriswilstrasse 117, 3655 Sigriswil
Tel. 033 252 25 25 oder Fax 033 252 25 00

info@solbadhotel.ch
www.solbadhotel.ch



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Ciao bella Italia

(Buffet ab 40 Personen)

Coppa und Rohschinken mit Melonen
Artischocken mit Gemüse-Vinaigrette
Grillierte Auberginen mit Knoblauch
Pilze mit Balsamico-Essig mariniert
Broccoli mit Tomaten-Vinaigrette
Tomaten und Mozzarella mit Basilikum
Zucchini gebraten im Thymian-Öl
Peperoni und schwarze Oliven mit Rosmarin
Vitello tonnato (feingeschnittener Kalbsbraten mit Thonsauce)

Spaghettiplausch mit Basilikum-Pesto und scharfer Arrabiata-Sauce
Tortelloni mit Schnittlauchrahmsauce
Saftig gebratene Kalbshaxe Gremolata
Saltimbocca alla Romana
Pouletbrust an Marsalasaucе
Wolfbarsch an Südländer Aromen
Neue Bratkartoffeln und italienische Gemüsepfanne

Tirami-Sù, Zuppa Inglese
Pannacotta mit Himbeersauce
Cappuccino-Mousse
3 Sorten Glace und Sorbet
Orangemousse mit Campari
Amaretti

Bel Paese, Taleggio, Fontina, Gorgonzola und Parmesan
Diverse Bröte, Nüsse und Trauben

Preis pro Person CHF 85.00



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Solbad Buffet

(Buffet ab 40 Personen)

Wir servieren eine
Berner „Märitsuppe
**

Reichhaltiges Vorspeisen-Buffet mit

verschiedene Pasteten und Terrinen
Sigriswiler Trockenfleischplatte mit Rohschinken, Mostbröckli, Rohesspeck
Diverse angemachte Gemüse-Salate (Karotten, Kabis, Rettich, Sellerie, Randen) und knackig
frische Blattsalate, 3 Dressings zur Auswahl
Wurst-Käse-, Siedfleisch-, Poulet- und Hörnli - Salat

Verschiedene Brotsorten

Hauptspeisen-Buffet mit

Hamme im Brotteig gebacken
Saftiger Schweinskarreebraten mit Rosmarinjus
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Im Rotwein geschmorte Osso bucco „Tessiner Art“
Goldgelb gebratene Eglifilets mit Mandelbutter

Dörrbohnen, verschiedene Marktgemüse
Kartoffelgratin, Hörnli mit Brösmeli, Petersilienkartoffeln

Dessert-Buffet mit

3 Sorten Glace, gebrannte Crème
Schangnauer Buure-Meringues mit Schlagrahm
dunkles und helles Schokoladenmousse, Früchtekuchen
Karamelflan, Käsebrett mit Nüssen & Früchten

Preis pro Person CHF 84.00



Menuvorschläge für Anlässe im Solbadhotel Sigriswil

Buffet Méditerrané

(Buffet ab 40 Personen)

Fischsuppe mit Safran, Gemüsestreifen und Aiolibrot

oder

Minestrone Casalingo

Coppa und Rohschinken mit Melonen, Artischocken mit Gemüse-Vinaigrette,

Broccoli mit Tomaten-Vinaigrette,

Vitello tonnato (feingeschnittener Kalbsbraten an Thonsauce)

Grillierte Auberginen mit Knoblauch, Pilze mit Balsamico-Essig mariniert

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum,

Gurkensalat mit griechischem Feta und Kräuter-Olivenöl-Dressing

Grüne und schwarze Oliven gefüllt,

Bella Italia

„Cicche della Nonna alla casalinga“ (*Spinat- Gnocchi an einer Tomaten-Rahmsauce*)

Tagliatelle alla Boscaiola (*Nudeln serviert mit einer sämigen Waldpilz-Rahmsauce*)

Vive la France

Saftig gebratene Lammkeule mit Knoblauch gespickt

dazu eine kräftige Kräutersauce

Kartoffelgratin und Saisongemüsepfanne

España Olé

Paëlla Valenciana

Im Ofen gegartes Dorschfilet in der Kräuterkruste

Calamares frittiert

Kalimera Hellas

Saftig gebratenes Rindfleisch-, Schweinefleisch- & Poulet- Spiessli,

Gebratene Rindfleischkugeln „Sofrito“

serviert an einer würzigen Tomatensauce

dazu frittierte Kartoffeln, Zucchetti, Peperoni, Auberginen-Zwiebel-Gemüse

Tirami-Sù, Amaretti, Crema Catalan, Cassata, Mandarinen-Crêpe mit Grand-Marniersauce
frisch aufgeschnittene Früchte, 3 verschiedene Sorbets mit Vodka, Prosecco oder Grenadine

Preis pro Person CHF 85.00

Solbadhotel Sigriswil, Sigriswilstrasse 117, 3655 Sigriswil

Tel. 033 252 25 25 oder Fax 033 252 25 00

info@solbadhotel.ch

www.solbadhotel.ch