



## *Unsere Lieferanten*

*Metzgerei Brand AG, Sigriswil*

*Metzgerei Hunziker AG, Seftigen*

*Molkerei Amstutz, Sigriswil*

*Bäckerei Spycher, Gunten*

*Bäckerei Hostettler, Sigriswil*

*Obst-/ Gemüsebau H. & M. Stucki-Rufer, Noflen*

*Krenger FGT AG, Uetendorf*

*ESPRO Sprossen, Sigriswil*

*H & R Gastro, Interlaken*

*Michel Comestibles, Interlaken*

*Fideco AG, Murten*

*Niederhauser Eier, Gerzensee*

*Gasser AG, Schwarzenburg*

*Ruocco – Hausgemachte Spezialitäten, Schüpfen*



## *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  
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  
verarbeiten zu können.*

*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.*

*Herbert und Luzia Wicki*

*Ihre Gastgeber / Hoteliers*

*Lars Kalisch*

*Küchenchef*

*und das ganze Solbad-Team*



### ....Kalte Köstlichkeiten & Salate.....

**Lauwarmer Spargel-Orangensalat** CHF 17.50  
serviert mit geräuchertem Regenbogenforellenfilet  
aus der Grabenmühle Sigriswil

**Spargel-Panna-Cotta** CHF 15.50  
mit Erdbeer-Bärlauchvinaigrette & Rohschinkenchip

**Mosaik von weissem & grünem Spargel** CHF 15.00  
serviert mit Frühlings – Blattsalaten & marinierten Tomaten Concassée

**Löwenzahnsalat** CHF 18.00  
serviert mit gebratenen Riesencrevetten  
angemacht mit würziger Himbeervinaigrette

**Solbad-Salat-Buffer** Grosser Teller CHF 17.50  
Stellen Sie Ihren Salatteller selber zusammen mit Kleiner Teller CHF 9.50  
verschiedenen Blatt- & angemachten Gemüsesalaten  
Antipastigemüsen, dazu Zwiebeln, verschiedene Kernen,  
gehacktes Ei, Nüsse & Croûtons

\* Wählen Sie Ihr Lieblings-Dressing

- Feigen-Senf-Dressing (Hausdressing) - Balsamico-Olivenöl-Dressing
- Französisches Kräuter-Dressing



*Liebe Gäste, in unserer Küche werden natürliche Produkte verwendet, die Intoleranz oder Allergien verursachen können. Falls Sie entsprechende Fragen haben, geben Ihnen gerne unsere Chef de Service oder unser Küchenchef die nötigen Auskünfte.*

#### **Fleisch – Deklaration**

Rind	Schweiz
Kalb / Schwein	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Lamm	Australien / Neuseeland
Eier	Schweiz

*Die angegebenen Gewichte beim Fleisch beziehen sich auf das Gewicht vor der Zubereitung.*

***En Guete !!!***



### .....unsere Fleischgerichte.....

**Schweinsfilet „Cordon bleu“** 160g CHF 29.50  
gefüllt mit Rohschinken & Ricotta  
dazu Parpadelle & ein saisonaler Gemüsestrauß

**Lammierstück im Kartoffelmantel** 160g CHF 35.50  
Rosa gebraten serviert mit würziger Bärlauchsauce  
& ein saisonaler Gemüsestrauß

**Saftig gebratenes Kalbs - Paillard** 160g CHF 36.50  
gefüllt mit Spargeln, serviert mit einer kräftigen Rotweinsauce  
dazu Bärlauchrisotto & Rispentomaten

**Irishes Angus Rinds Rib Eye** 200g CHF 44.50  
auf Wunsch gebraten, serviert mit Kräuterbutter & Portweinjus  
dazu Spargelravioli & ein saisonaler Gemüsestrauß

**„Solbad-Filet“** (serviert ab 2 Personen, mind. 25Min. Wartezeit)  
am Stück gebratenes Rindsfilet pro Person 180g CHF 54.00  
serviert in einer Pfeffer-Nusskruste & mit kräftiger Merlottsauce  
dazu knusprig gebackene Röstikroketten  
& eine Saisongemüse-Platte



### ...erwärmende Suppen...

**Sämige Spargelsuppe** CHF 9.50  
Bärlauch – Croûtons & Rahmhaube

**Grünpfeffer – Feigensuppe** mit gebratener Jakobsmuschel CHF 12.50

### .....fleischlose & Vegi- Gerichte.....

**Spargelravioli mit getrockneten Tomaten** Portion CHF 21.50  
Bärlauchrahmsauce, Rispentomaten 2/3 Portion CHF 16.50  
& Spargelspitzen

**Bärlauchrisotto** Portion CHF 18.50  
mit gebratenen Austernseitlingen & Parmesan 2/3 Portion CHF 13.50

**Portion Spargel**  
mit Sauce Hollandaise oder Bärlauch – Mayonnaise Portion CHF 20.50  
2/3 Portion CHF 15.50

**Portion St. Anna Rohschinken** als Beilage CHF 7.50



### .....Traditionelles.....

#### Tatar – Corner

**Beefsteak Tatar „Sunneprecht“** ganze Portion CHF 29.00  
dazu Zwiebelringe, Kapern & Mixed Pickles Probier Portion CHF 21.50

**Beefsteak Tatar „Asparagus“** ganze Portion CHF 31.50  
serviert mit Spargelsalat & Wachtelspiegelei Probier Portion CHF 24.50

*Alle Tatar's werden serviert mit knusprigem Toastbrot,  
Vollkorn-Toastbrot & Butter,  
auf Wunsch feurig, mittel oder mild gewürzt,  
mit Cognac, Whiskey oder Calvados abgeschmeckt*

**Dazu kleine Portion Pommes Frites als Beilage** CHF 4.50

### .....und Währschafes.....

**„Sigriswiler-Leberli“** Portion CHF 33.50  
geschnetzelte Kalbsleber 2/3 Portion CHF 27.50  
an einer säuerlichen Apfelsauce  
dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher- Art“** Portion CHF 35.50  
an einer sämigen Champignons-Weissweinsauce 2/3 Portion CHF 29.50  
dazu eine knusprige Butterrösti mit Speckstreifen



### .....aus dem See & Teich.....

**Gebäckene Eglifilets „Tatar“** Portion CHF 34.50  
serviert mit Sauce Tatar 2/3 Portion CHF 29.50  
dazu Schnittlauchkartoffeln & ein bunter Gemüsestrauss

**Lachsforelle aus der Grabenmühle Sigriswil** Portion CHF 34.50  
überbacken mit Limetten-Hollandaise – Sauce 2/3 Portion CHF 29.50  
dazu weisser & grüner Spargel & sämiges Risotto

### .....leicht & beschwingt.....

*Buntes Salatbouquet mit knackigen Blattsalaten & verschiedenen Gemüsesalaten  
dazu eine erfrischende Früchtegarnitur &.....*

mit gebratener Pouletbrust\* CHF 24.50

**oder** mit rosa gebratenem Lammnierstück\* CHF 28.50

**oder** mit gebackenen Eglifilets\* CHF 26.50

*\*zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen auf Wunsch  
Sauce Tatar oder Kräuterbutter*