

Unsere Menüs

Weihnachten bis Silvester



Feiern Sie bei uns, feiern Sie mit uns!

2024 / 2025

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre Gastgeber Herbert & Luzia Wicki
und das Solbadteam**

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



Mit Musik durch die Adventszeit

Geniessen Sie Ihr Abendessen
bei Adventsstimmung.

**Jeweils Freitag / Samstag
im Dezember
&
Dienstag, 24. bis
Montag, 30. Dezember 2024**

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



**Heilig Abend
Dienstag, 24. Dezember 2024**

Abendmenü

Haus-Geräucherte Lachstranche
mit Zitronenmayonnaise
und Fenchel-Karottensalat

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

Maroni-Ingwercremesuppe
mit gerösteten Mandeln

Rosa gebratenes Kalbs Rib-Eye (CH)
an Portweinsauce
dazu Tagliatelle
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Forellenfilet
aus der «Grabenmühle Sigriswil»
an Schnittlauchsauce
dazu Römische Nocken
winterliches Gemüsebouquet

oder

Schwarzwurzel-Strudel auf Korbelsauce
mit eingelegter Feige, Baumnüsse und Rucola

Lebkuchen Tiramisu
mit Mandarinen und Eiercognacglace

**Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00**

Weihnachten

Mittwoch, 25. Dezember 2024

Abendmenü

Reichhaltiges Vorspeisen-
und Salatbuffet

* * *

Pastinaken-Birnensuppe
mit Schinkenstreifen

* * *

Rosa gebratenes Roastbeef (CH)
an Pfefferrahmsauce
dazu Kartoffelkrapfen
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Felchenfilet mit Estragonsauce
dazu roter Reis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Steinpilz-Risotto mit glasiertem Gemüse
und Mascarpone

* * *

Bratapfel-Parfait an winterlichem Früchtekompott
und Grand Manier Trüffeln

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

Stephanstag

Donnerstag, 26. Dezember 2024

Abendmenü

Geräucherte Entenbrust
auf Salat von Kräutersaitlingen mit Feigen-
Senfdressing und gerösteten Haselnüssen

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Blumenkohl-Apfelcrèmesuppe
mit Sigriswiler Trockenfleisch-Streifen

* * *

Im Ofen gebratener Emmentaler
Schweinshohrücken
an Champignonsauce
mit Spinatspätzli
winterliches Gemüsebouquet

oder

Pochierte Lachstranche mit Kräuterbuttersauce
dazu Cous-Cous
winterliches Gemüsebouquet

oder

Kürbis und Zitronenravioli in Grano-Padanosauce
mit karamellisierten Gemüsesteifen und Sauerrahm

* * *

Schokoladenvariation mit pochierter Rotweibirne

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

Freitag, 27. Dezember 2024

Abendmenü

Winzer-Fondue Abe (Fleischfondue)

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Winzerfondue à discrétion

Sie bedienen sich am Buffet
von feingeschnittenem Fleisch
wie Rind, Schwein, Kalb und Poulet,
reichhaltige Gemüseplatte
und garen diese selber direkt am Tisch
im würzigen Weinsud
dazu verschiedene Beilagen wie Essiggemüse,
Antipasti-Gemüse, verschiedene Saucen
Gemüsereis und Ofenkartoffeln

* * *

Kleine erfrischende Sorbet-Variation
mit exotischer Früchte-Garnitur

CHF 75.00 pro Person

Das Trio Boss-Kämpf Sigriswil sorgt
Für die musikalische Unterhaltung

Samstag, 28. Dezember 2024

Abendmenü

Reichhaltiges Vorspeisen-
und Salatbuffet

* * *

Randencrèmesuppe mit Sauerrahm
und karamellisierten Pinienkernen

* * *

Rosa gebratener Hirschrücken
serviert mit Kastanien-Kirschsaucen
dazu Schupfnudeln
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Doradenfilet mit Schnittlauchsauce
mit dreifarbigem Quinoa
winterliches Gemüsebouquet

oder

Wirsing-Steinpilz-Kartoffelroulade
auf Ingwer-Karotten an Safransauce

Orangen-Crème Brûlée
mit Gewürzorange und Joghurtglace

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

Sonntag, 29. Dezember 2024

Abendmenü

Kalbs-Bresaola Carpaccio mit Basilikum-Pesto
Rucola und Parmesan

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen

* * *

Rosa gebratene Rindshohrückenwürfel
Peperoni - Estragonsauce
mit Pilawreis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Pochiertes Kabeljaufilet
in Senfsauce
Bunte Linsen
winterliches Gemüsebouquet

oder

Crêpes gefüllt mit Spinat auf Randen - Ragout
und Kokossauce

* * *

Knuspriger Apfelstrudel
an Vanillesauce und Stracciatellaglace

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

Montag, 30. Dezember 2024

Abendmenü

Rinds - Tatar
mit Sauerrahm-Blinis und Essiggemüse

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Erbsen-Kokos-Minzsuppe
mit Croûtons

* * *

Saftig gebratenes Schweinsfilet (CH)
an Calvados-Sauce
Haselnussgnocchi
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Wolfsbarschfilet
an Noilly Prat-Sauce
dazu Salzkartoffeln
winterliches Gemüsebouquet

oder

Pilzknödel in Kürbissauce
mit Wirsing und Justistaler-Hobelkäse

* * *

Nougat-Cheesecake mit eingelegten Aprikosen

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

SILVESTER

im Restaurant „Sunneprecht“

2024 / 2025

ab 18.00 Uhr

heissen wir Sie nochmals
herzlich willkommen im «alten» Jahr.

Wir servieren Ihnen den
Altjahrsapéro mit einem prickelndem
Glas Champagner.

* * *

Durch den Abend
bis in die frühen Morgenstunden
begleiten Sie
unsere Live Musiker
„Duo Voyager“-Gregor & Margreth

* * *

Silvestermenu inklusive Apéro,
musikalische Unterhaltung
und traditioneller Mehlsuppe

pro Person
CHF 150.00

Dienstag, 31. Dezember 2024

GALA DINER

Ochsenschwanz-Essenz
mit Kalbsfleischnocken, Gemüsestreifen
und Blätterteigstange

* * *

Vorspeisen- und Salatbuffet
«Saint Sylvestre»

* * *

Sorbet – Surprise mit «Güx»

* * *

Tranche vom mit Morcheln gefülltem Kalbsrücken
und gekräutertem Rindsfilet (CH)
an kräftiger Barbera-Rotweinsauce
Kürbis-Kartoffelstock
winterliches Gemüsebouquet

oder

Gebratenes Heilbuttfilet
und marinierte Flusskrebse
an Champagner-Sauce
mit Wildreis
winterliches Gemüsebouquet

oder

Broccoli, Blumenkohl und Rüebl
im Sesammantel gebacken
auf Orangenpolenta
Süsskartoffelchips und Granatapfelsauce

* * *

Dessertteller «Solbad»
mit verschiedenen süssen Leckereien
aus der Solbadküche

Mittwoch, 1. Januar 2024

Abendmenü

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Gemüsesalat und Toast

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Selleriecrèmesuppe
mit Zimtcroûtons

* * *

Gebratenes Schweins-Schnitzel
«Saltimbocca» (CH)
an Madeira-Sauce
dazu feine Tagliatelle
Ratatouille

oder

Pochiertes Zanderfilet
an Oberhofner Weissweinsauce
mit Rosmarinkartoffeln
Ratatouille

oder

Mohn-Schupfnudeln auf Pastinakencreme
mit Honig-Chicorée und Orangensauce

* * *

Weinschaumcreme mit Zwetschgenkompott
und Vanilleglace

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00

Berchtoldstag
Donnerstag, 2. Januar 2024

Abendmenü

Kalbs-Tatar mit Pfeffer und Limette
an eingelegtem Kohlrabi und grünen Erbsen

oder

Reichhaltiges Salatbuffet

* * *

Süsskartoffelcrèmesuppe
mit geröstetem Speck

* * *

Rosa gebratenes Schottisches Lammrack
an Knoblauch-Kräutersauce
dazu Rahmpolenta
Bohngemüse

oder

Im Olivenöl gegartes Saiblings-Filet
serviert mit Petersiliensauce
Trockenreis
Bohngemüse

oder

Gemüse-Curry
mit gebackener Banane
dazu Basmatireis

* * *

Kaffeeschnitte
mit Ananas-Ingwerkompott

Menu I komplett CHF 75.00
Menu II komplett CHF 69.00
Menu III komplett CHF 63.00