GASTHOF
SOLBAD

Winterfeuer

Liebe Gäste,

Die Kalte Jahreszeit ist da.
In dieser Zeit wollen wir mit einem Feuer verzaubern und das Herz erwärmen.
Wir bieten Ihnen diesmal ein neu kreiertes 7 Gang-Degustations Menü. Dies soll Ihnen einen noch grösseren Einblick in unsere Kreativabteilung bieten und zum Verweilen anregen.
Gerne beraten wir Sie auch bei der Weinwahl zu unseren Menüs und bieten Ihnen den passenden Tropfen dazu glasweise an.

Salz ist Leben

Aufgrund unserer Nähe zum grössten und wichtigsten Salzproduzenten der Schweiz, widmen wir uns immer gerne dem Thema Salz.
Salz und Schweizerhalle sind eng verbunden - Hier wird, zusammen mit Bex VD, das gesamte Schweizer Salz produziert.
Das allgegenwärtige Salz ist nicht aus unserem Leben und aus der Küche wegzudenken, somit verdient es auch unsere volle Aufmerksamkeit.
Die Vielfalt an Salzen ist gross und somit auch die Ergebnisse beim Würzen.

Geniessen Sie unsere Menüs oder einfach unsere Gerichte – immer inspiriert an der Jahreszeit und der Vielfalt der Salze in und um Schweizerhalle.

Unsere Empfehlung:
Unweit von hier finden Sie den Salzladen der Schweizer Salinen mit Salzen aus aller Welt und vielen weiteren Produkten rund um das Thema Salz.
Auch das Museum und die Salinen können mit Gruppen auf Voranmeldung besucht werden. In Verbindung mit einem Apéro oder feinen Essen im Gasthof Solbad oder Sommerpark am Rhein und vielleicht noch einer Schifffahrt auf dem Rhein – ein perfekter Ausflug für Firmen, Verein und Private.
Zeit zum Geniessen - En Guete

Mit kulinarischen Grüssen
Küchenchef Stefan Minsel & Gastgeber Rolf Rentsch

Gasthof Solbad
Rheinfelderstrasse 2 - 4133 Schweizerhalle
www.gasthofsolbad.ch - kontakt@gasthofsolbad.ch
+41 (0)61 821 52 40

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Degustationsmenü «Winterfeuer» ab 8. Dezember 2020

Jede Woche eine neue Kreation - Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln geniessen

Amuse Bouche

***

«Duo vom Lamm» Lammtatar und Praline (Irl./NZ) mit Sellerie und Rüebli

Lamb tartar and praline with celery and carrot

***

Ochsenschwanz-Kraftbrühe mit Preiselbeer-Ravioli

Clear oxtail with cowberry ravioli

***

Safranrisotto und pochiertes Freiland Ei mit Kürbis, Maroni und schwarzem Hexer-Käse

Saffron risotto with poached egg, pumpkin, chestnut and black cheese

***

Roulade vom Steinbutt und Krevette (NL/ARG)
mit Buchweizen, Quitte, Vanillekürbis und Mini-Federkohl

Turbot-shrimp roulade with buckwheat, quince, vanilla pumpkin
and curly kale

***

Kalbssteak mit Sauce Carême
serviert mit Blumenkohl und Mandelbällchen

Veal steak with sauce carême
Cauliflower and almond dumplings

***

Gemischter Käseteller mit regionalen Schweizerkäsen

Cheese platter with Swiss cheese

***

«Poire Belle Hélène» Variation von Schokolade und Birne

Variation of chocolate and pear "Belle Hélène"

***

Friandises

5 Gänge nach Wahl – 5 courses of your choice	***CHF 89.00***
6 Gänge nach Wahl – 6 courses of your choice	***CHF 99.00***
7 Gänge Menü komplett – 7 courses menu complete	***CHF 109.00***

Preise à la carte

Vorspeise einzeln – Starter	*CHF 20.00*
Suppe einzeln – Soup	*CHF 14.00*
Fischgericht als Vorspeise einzeln – Fish dish as a starter	*CHF 22.00*
Fischgericht als Hauptgang einzeln – Fish dish as a main course	*CHF 42.00*
Fleischgericht als Hauptgang einzeln – Meat dish	*CHF 42.00*
Dessert einzeln - Dessert	*CHF 16.00*

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Salz-Menü

Am 30. Mai 1836 stiess der deutsche Bergbaufachmann Freiherr Carl Christian Friedrich Glenck beim Roten Haus in Muttenz auf eine sieben Meter dicke Salzschicht. Bereits ein Jahr später entstand in der Nähe im Gemeindebann von Pratteln die erste und einzige Schweizer Saline.

Der Flurname «Schweizerhalle» lehnt an das alte Wort «Hall» an, ein ausser Gebrauch gekommener Ausdruck für Saline. Heute wird in Schweizerhalle und Bex VD das Salz für die gesamte Schweiz und das Fürstentum Lichtenstein abgebaut.

Amuse Bouche

***

Im Salz gegarte Rande mit Himbeere, Salzkaramell, Sablés und Preiselbeeren

Salt-cooked beetroot with raspberry, salty caramel, Sablé cookies and cowberries

***

Kürbiscrème mit hausgemachten Amarettini
und karamellisierten Kürbiskernen mit Fleur de Sel

Cream of pumpkin soup with Amarettini and caramelized pumpkin seeds with Fleur de Sel

***

Gebratene Rotbarben-Filets mit Bündner Gerste und Petersilie Grün/Weiss
Macadamianuss – Beurre Blanc

Sautéed red-mullet filets with barley, parsley and parsley root, macadamia-beurre blanc

***

Grand Cru Schweinekotelette und Secreto Iberico mit Kartoffel und Maroni,
Flower Sprouts und Cranberries

Grand Cru pork chop and Secreto Iberico with potato and chestnut,
served with Flower Sprouts and cranberries

***

Schokoladen Brownie
mit Pistazien und Baumnüssen, Kumquats und Karamellglace mit Fleur des Alpes

Chocolate brownie with pistachio, walnut,
cumquats and caramel ice cream with Fleur des Alpes

***

Friandises

3 Gänge nach Wahl – 3 courses of your choice	***CHF 69.00***
4 Gänge nach Wahl – 4 courses of your choice	***CHF 79.00***
5 Gänge Menü komplett – 5 courses menu complete	***CHF 89.00***

Gerne bieten wir Ihnen auf Vorbestellung auch ein **vegetarisches oder veganes** 4-Gänge-Menü an.

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Vorspeisen

Wintersalat
Bunter Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, hausgepickeltem Wintergemüse,
Preiselbeeren und gerösteten Kernen
Lettuce salad with raspberry-dressing, home-pickled winter vegetables,
cowberries and roasted seeds
CHF 14.00

Nüsslisalat
Nüsslisalat mit Speck und hausgemachtem French-Dressing,
Focaccia-Chips und pochiertes Freilandei
Lamb's lettuce with French dressing, bacon, focaccia crisps and poached egg
CHF 16.00

Entenleber
Gebackene Entenleberpraline und sautierte Entenleber mit Birne, Baumnuss,
Perlzwiebeln und Aceto Balsamico
Duck liver praliné and sautéed duck liver with pear, walnut, pearl onion and Balsamico
CHF 25.00

Rande
Im Salz gegarte Rande mit Himbeere, Salzkaramell, Sablés und Preiselbeeren
Salt-cooked beetroot with raspberry, salty caramel, Sablé cookies and cowberries
CHF 18.00

Rindstatar
mit Kaperncrème, confiertem Eigelb, Blattsalat und gehobelten Salzkristallen
Beef tartar with caper-cream, confied egg yolk, salad leaves and salt crystals
Vorspeise CHF 25.00 - Hauptgang CHF 39.00

Das Salz in der Suppe
Kürbiscrème mit hausgemachten Amarettini
und karamellisierten Kürbiskernen mit Fleur de Sel
Cream of pumpkin soup with Amarettini
and caramelized pumpkin seeds with Fleur de Sel
CHF 14.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Hauptgerichte

Fisch-Trilogie
Geniessen Sie unsere täglich wechselnde Fisch-Komposition.
Das Service-Team wird Ihnen das heutige Angebot vorstellen.
Enjoy a daily changing fish-trilogy. Our service crew will inform you about the today's menu
CHF 49.00

Rouget
Gebratene Rotbarben-Filets mit Bündner Gerste, Petersilie Grün/Weiss,
dazu Macadamianuss – Beurre Blanc
Sautéed red-mullet filets with barley, parsley and parsley roots,
macadamia-beurre blanc
CHF 48.00

Duo vom Schwein
Grand Cru Schweinekotelette und Secreto Iberico mit Kartoffel und Maroni,
Flower Sprouts und Cranberries
Grand Cru pork chop and Secreto Iberico with potato and chestnut,
served with Flower Sprouts and cranberries
CHF 48.00

«Rindsfilet Tartufo»
Irisches Rindsfilet mit Süsskartoffel, Schwarzwurzel und schwarzem Trüffel,
dazu Portwein-Schalotten-jus
Beef tenderloin with sweet potato, black salsify and truffle,
Porto-shallot gravy
CHF 54.00

Ente
Rosa gebratene Brust, Keulenragout und Leber mit Dauphine Kartoffel,
Pistazie und Ingwer-Rotkohl, dazu Jus mit dunkler Schokolade
Sautéed duck breast with flank ragout and liver, Pommes Dauphin,
Pistachio, ginger-red cabbage and dark-chocolate gravy
CHF 48.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Vegetarische Hauptgerichte

Trüffel
Frische Tagliatelle in Trüffelrahmsauce mit Gemüse und schwarzem Trüffel
Fresh tagliatelle noodles with truffle-cream sauce,
vegetables and black truffle
CHF 35.00

Risotto
Safranrisotto und pochiertes Freiland Ei mit Kürbis, Maroni und Gemüse garniert,
dazu schwarzer Hexer-Käse
Saffron risotto with poached egg, pumpkin, chestnut, vegetables and black cheese
CHF 32.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Service-Team. Gerne geben wir Auskunft über die einzelnen Zutaten unserer Gerichte.

Please inform us about your allergies and incompatibilities. We are happy to inform you about all the ingredients and origins.

Laissez-nous savoir vos allergies et intolérances alimentaires. Nous sommes ravis de vous informer concernant les ingrédients et les origines.

Fleisch- und Fischdeklaration:
Fleisch, wo immer möglich, aus Schweizer Zucht mit artgerechter Haltung
(Speck, Bündnerfleisch, Rindstatar, Kalb, Schinken, Rindscarpaccio)
Ente & Entenstopfleber: Frankreich
Lamm: Wales
Rindsfilet: Irland (hormonfrei)
Fisch nur aus nachhaltiger und zertifizierter Fischerei (MSC, Friends of Sea, Fisch for Future)
Zander aus der Schweiz, bei Lieferengpässen aus Deutschland und Estland
Rouget aus
Schwein aus Schweiz und Spanien

Unsere Lebensmittellieferanten
Fleisch: Merat Basel, Fideco AG Murten, Polar AG Reinach
Fisch: Fideco AG Murten, Polar AG Reinach, Merat Basel
Gemüse & Früchte: Gebrüder Marksteiner AG Basel, Jos. Pfaff AG Allschwil
Handelsware: Scana AG Regensdorf, Bieri AG
Milchprodukte und Eier: Miba Manser AG, Aesch
Pasta: Familie Sheholli, Basel (Frisch-Produktion von Pasta)
Glace & Sorbet: Buon Gelato, Basel

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Dessert-Variation nach Ihrem Wunsch

Wählen Sie Ihre Lieblings-Kombination aus unseren Mini-Desserts

Unsere Mini Desserts

Crema Catalana mit Tonka-Bohne und Karamellkruste
Crema Catalana flavored with tonka bean

Vanilleschaum auf marinierten Kumquats und Holunderbeeren
Vanilla foam with marinated cumquats and elder berries

Mini Vermicelles
Chestnut-mash

Walliser Aprikosenparfait mit oder ohne Schuss
White apricot semifreddo with or without liqour

«Mini Dessert»	1 Dessert nach Wahl	CHF 6.00
«Damen Dessert»	2 Desserts nach Wahl	CHF 11.00
«Classic Dessert»	3 Desserts nach Wahl	CHF 16.00
«Herren Dessert»	4 Desserts nach Wahl	CHF 19.00

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

GASTHOF
SOLBAD

Glace und Sorbet von Buon Gelato

Coupe Nesselrode
Vanilleglace auf Meringue, Vermicelles und Schlagrahm
Vanilla ice cream with meringue, chestnut mash and whipped cream
CHF 10.00 / 14.00

Coupe Danmark
Vanilleglace mit heisser Schokoladensauce, Schlagrahm und Knusper-Schoko-Perlen
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream
CHF 10.00 / 14.00

Gourmet-Dessert aus dem «Winterfeuermenü»
Wöchentlich wechselndes Dessert aus unserem Abendmenü
Weekly changing dessert from the evening menu

Schokoladen Brownie
Mit Pistazien und Baumnüssen, Kumquats und Karamellglace mit Fleur des Alpes
Chocolate brownie with pistachio, walnut, cumquats and caramel ice cream with Fleur des Alpes
CHF 14.00

Gemischter Käseteller mit regionalen Schweizerkäsen
Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach unserem Tagesangebot
Swiss cheese - The service staff will inform you about the today's offer
CHF 12.00 / CHF 16.00

Sorbet avec	CHF 12.00	CHF 16.00
Fruchtsorbet mit dem passendem Brand *Sorbet with attendant liquor*		
Kugel Glace oder Sorbet nach Wahl (Buon Gelato)	1 Kugel/*Scoop*	CHF 5.00
Ice cream or sorbet of your own choice	2 Kugeln/*Scoops*	CHF 8.00
Glace – *Ice Cream*	3 Kugeln/*Scoops*	CHF 10.50
Vanille, Schokolade, Karamell, Amarena, Mocca und Pistazie	mit Schlagrahm	CHF 2.00
Vanilla, Chocolate, Caramel, Amarena, Coffee and Pistachio	*whipped cream*	
Sorbet		
Zwetschgen, Erdbeere, Birne, Zitrone, Himbeere		
Plum, Strawberry, Pear, Lemon, Raspberry		

In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 7,7% enthalten
Bei ausschliesslicher Konsumation einer Vorspeise erlauben wir uns, Ihnen die Gedeck-Kosten von CHF 8.00 in Rechnung zu stellen. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.