



SOLINA

Mittagsmenü

03.11. - 09.11.2025

Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

Montag	Berner Gelberbsensuppe Reutiger Fleischkäse* Thymianjus Müschi Tricolore Ofenkürbis	Maispizza Margherita Tomaten, Mozzarella, Oregano Marinierter Rucola	Sautiertes Zanderfilet Weissweinsauce Salzkartoffeln mit Petersilie Rahmsauerkraut CHF 17.50
Dienstag	Tomatierte Gemüsesuppe Schweinskarreebraten Paprikarahmsauce Bratkartoffeln Geschmorte Bohnen	Risotto aio e limone Ofengemüse Marinierter Federkohl Hobelkäse	Dürüm Kebab mit Rind-Poulet-Kalb Kabis, Eisbergsalat, Tomaten Cocktailsauce und Joghurt Pommes frites CHF 16.50
Mittwoch	Gemüsecremesuppe Reis Casimir Pouletgeschnetzeltes mit Curry Trockenreis mit Erbsen Früchtegarnitur	Herbstteller Rotkraut, Marroni, Rosenkohl Ofenkürbis, Spätzli, Pilzrahmsauce	Kutteln in Tomatensauce Salzkartoffeln optional Kümmel CHF 16.50
Donnerstag	Garbure Suppe Trutenragout Herbst-Pilzsauce Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni	Grünes Thai-Curry mit Asiagemüse Zitronengras, Kichererbsen, Sojasprossen Basmatireis VEGAN	Geschnetzelte Kalbsleber Kräuterjus Butterrösti glasierte Karotten CHF 19.50
Freitag	Kürbissuppe mit Ingwer Tortelloni Tricolore mit Rindfleisch Oberländer Käsesauce Broccoli	Marinierter Linsensalat mit Feigen, Chia & Cashewkernen Marinierte Tofuwürfel Kresse VEGAN	Sautierte Eglifilets Müllerart Risotto mit Weisswein Blattspinat CHF 19.50
Samstag	Geröstete Griesssuppe Schweinsragout mit Zwiebeln, Peperoni, Champignons Pilaw-Reis Rahmwirsing	Gebackener Camembert Preiselbeersauce Salat vom Buffet	
Sonntag	Tomatencremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignonsauce Butternudeln Gedünstete Karotten	Pilzschnitte Toastbrot mit Herbstpilzragout Assortiertes Gemüse	



Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden deklariert.
*enthält Schweinefleisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Änderungen
vorbehalten.



Mittagsmenü

10.11. - 16.11.2025

📍 Spiez

Tradition

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Trend

mit Tagessuppe oder Salat
CHF 14.50 (gross) CHF 12.50 (klein)

Solina

mit Tagessuppe oder Salat

Montag	Kürbiscremesuppe Wildbratwurst* Zwiebelsauce Röstikrokette Rosenkohl mit Speck*	Herbst-Risotto Weissweinrisotto Sautierte Herbstpilze Marinierter Federkohl	Schweins Cordon-bleu* Zitronenschnitz Pommes frites Erbsen mit Karotten CHF 19.50
Dienstag	Currycremesuppe Sautiertes Schweinssteak Kräutersauce Risotto Mischgemüse	Falafel im Taschenbrot mit Ajvar, Cashew-Aufstrich Kabis, Salatgurke, Karotten VEGAN	Wild-Teller Hirschhackbraten*, Wildschweinmedaillon Rehgeschnetzeltes, Preiselbeerapfel Spätzli Rotkraut mit Marroni CHF 19.50
Mittwoch	Gemüsecremesuppe Gebratene Pouletbrust Apfel-Calvados-Sauce Bramata-Polenta Grüne Bohnen	Spaghetti Gorgonzolasauce Confierte Cherrytomaten, Rucola Parmesan	Hirsch-Roastbeef Waldpilzragout Weissweinrisotto Ofenkürbis CHF 19.50
Donnerstag	Tomatencremesuppe Schweinsbraten mit Dörripflaumen Marsalajus Kartoffelgratin Glasierte Karotten	Orientalischer Linsburger Sesambun, Zwiebeln, Gurken, Eisberg Guacamole, Mandelaufstrich Pommes frites VEGAN	Berner Platte Rippli*, Speck*, Zungenwurst* Dörribohnen und Sauerkraut Salzkartoffeln CHF 18.50
Freitag	Karottencremesuppe Schlemmerfilet italienische Art mit Tomaten und Mozzarella Kartoffelstampf mit Petersilie Rahmspinat	Hausgemachter Käsekuchen Salat vom Buffet	Hausgemachter Rehpfeffer Jägerart* Spätzli Rosenkohl, Rotkraut, Marroni CHF 19.50
Samstag	Kartoffelcremesuppe mit Majoran Pouletgeschnetzeltes Süss-Sauer Risi e Bisi (Reis mit Erbsen)	Blätterteigpastetli Pilzragout mit Gemüse Tagesgemüse	
Sonntag	Rindsbouillon mit Fideli Schweinsrahmschnitzel* Champignonsauce Butternudeln Glasiertes Herbstgemüse	Toast Williams mit Birne, Tomate und Raclettekäse	



Wir verwenden Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden deklariert.
*enthält Schweinefleisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder
Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere
Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Änderungen
vorbehalten.