



RESTAURANT SCHÄRLIGBAD

Menü-Vorschläge

Tel. 034 493 33 04
E-Mail: info@schaerligbad.ch
www.schaerligbad.ch

Änderungen vorbehalten
März 2026
Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer.

Unser Restaurant ...

Die gemütliche Gaststube ist immer wieder ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt, für ein gemütliches, ungezwungenes Essen, einen Jass zu klopfen, oder einfach zum fröhlichen Zusammensein.



Auf unserer Terrasse bieten wir 40 mit Sonnenschutz ausgerüstete Plätze an. Geniessen Sie die lauschige ländliche Atmosphäre in der Nähe des kleinkinderfreundlichen Spielplatzes.



Für Informationen und Reservationen:

Judith & Ueli Häfliger
Restaurant Schärliqbad
Schärliqbad 1
CH-6196 Marbach
Tel. 034 493 33 04

info@schaerligbad.ch
www.schaerligbad.ch



Einblick in unser Säali, dass für ein gemütliches Tête à Tête, für Gesellschaften, Familientreffen und für viele andere Anlässe bis max. 40 Personen, bestens geeignet ist.



Die Menüvorschläge verstehen sich für **Gruppen ab 10 Personen**. Wir bitten Sie **ein einheitliches Menü** auszuwählen. Die von Ihnen gemeldete Personenanzahl 48h im Voraus gilt, anhand dieser werden die Menüs in Rechnung gestellt. Ihren Tisch decken wir mit Papiertischsets, Papierservietten und saisonaler Dekoration. Für weisse Stofftischtücher verrechnen wir den Mehraufwand mit Fr. 4.00/Person, für unsere Edelweiss-Tischläufer 2.00/Person und für Stoffservietten Fr. 2.00/Person. Falls Sie eine spezielle Dekoration wünschen, können wir dies zum Selbstkostenpreis für Sie arrangieren.

Vorspeisen

Suppen

Bouillon mit Einlage (Flädli oder Gemüsewürfeli)	Fr.	6.50
Gemüsecremesuppe	Fr.	6.50
Rübeli-Ingwersuppe	Fr.	6.50
Tomatensuppe	Fr.	6.50
Saisonale Suppen nach Wunsch		

Salate

Grüner Salat	Fr.	6.50
Gemischter Salat	Fr.	10.50
Alp-Öhi Salat (Blattsalat, Speck, Brotwürfeli, Champignons)	Fr.	10.50
Büffel Salat (Blattsalat, Tomaten, Schangnauer Büffel-Mozzarella)	Fr.	11.00

Bei Allergien oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid, damit wir für Sie eine sichere Alternative zubereiten können.

Menüs

- | | | |
|---|-----|-------|
| 1. Schweinsrahmschnitzel | Fr. | 32.00 |
| 2. Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter oder an Rahmsauce | Fr. | 32.00 |
| 3. Panierte Schweinsschnitzel | Fr. | 32.00 |
| 4. Rauchbraten vom Schwein an Orangensauce | Fr. | 34.00 |
| 5. Schweinshals-Braten an Rosmarinjus | Fr. | 34.00 |
| 6. Rehpfeffer | Fr. | 32.00 |
| 7. Schweins-Cordon bleu | Fr. | 38.00 |
| 8. Spezial-Cordon bleu (Schwein) | Fr. | 40.00 |
| Mediterran (Dörrtomaten, Oliven, Basilikum, Brie-Käse) | | |
| Bauernart (Speck, Zwiebeln, Raclett-Käse) | | |
| Mexican (Mais, Peperoni, Zwiebeln, Jalapenos, Brie-Käse) | | |
| 9. Pouletbrüstli Walliser Art (mit Tomaten, Raclette-Käse überbacken) | Fr. | 38.00 |

10. Schweinsfilet Hausart (im Speckmänteli) an Sauce nach Wahl	Fr.	38.00
11. Kalbsmedaillon an Calvados-Rahmsauce	Fr.	48.00
12. Lammgigot an Rosmarin-Jus	Fr.	54.00
13. Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter	Fr.	55.00
14. Roastbeef Fitness Garniert mit verschiedenen Salaten und Pommes frites	Fr.	36.00
15. Regenbogen-Forellenfilet aus der Fischzucht in Escholzmatt auf buntem Gemüsebett		
	1 Stück	Fr. 35.00
	2 Stück	Fr. 40.00
16. Paniertes Marbacherli (Tomme) mit verschiedenen Salaten oder unserer Gemüsevielfalt und Pommes frites	Fr.	28.00



Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch!

Beilagen nach Wahl im Menüpreis inklusiv

Nüdeli, Pommes frites, Kroquetten, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Reis, Spätzli
und unsere Gemüsevielfalt mit mindestens 5 verschiedenen Gemüsen

Nachservice im Menüpreis inklusiv

Beilagen- und Gemüse Nachservice (ausser Menü 14 + 15)

Fleisch-Nachservice

Wir berechnen 200-250g Fleisch pro Person.

Wünschen Sie eine grössere Menge Fleisch? Dann verrechnen wir

für den Fleisch-Nachservice je nach Fleisch mindestens Fr. 6.00

Entscheiden Sie sich für das Hit-Menü oder das Schärli- und Bad-Menü auf den folgenden Seiten,
servieren wir Ihnen lediglich Pommes frites nach.

Hit-Menü

Tagessuppe

oder

Kleiner grüner Salat



Schweins-Steak hausgemachte Kräuterbutter

oder an Rahmsauce

Pommes frites

Gemüse garnitur

Fr. 33.00



Menü Schärliqbad

Tagessuppe



Alp-Öhi Salat



Cordon Bleu-Medaillon vom Kalb

Pommes frites

Gemüse garnitur



Z' Beschtä vom Wüudä Weschtä

Menü komplett: Fr. 69.00

Nur Hauptspeise: Fr. 45.00

Weiss-Weine offen

1 dl

Johannisberg AOC Valais, Riem, Daepf & Co.

Charmant fruchtig, mit floraler Note. Passt zu Käse, Fisch oder einfach so! Fr. 5.50

Epresses Laveaux AOC, Nauer Weine

Elegant und harmonisch, passend zu Fisch, Spargeln oder zum Apéro Fr. 5.50

Chardonnay AOC Valais, Niklaus Wittwer

Süffiger Weisswein. Dezent cremig, zart, lieblich im Gaumen mit frischer bekömmlicher Säure. Als Apérowein, zu Weichkäse oder zu Fisch Fr. 5.50

Edel-Weiss Hauswein, Nauer Weine Eleganzia

Assemblage von Sauvignon blanc, Chardonnay, Blanc de Pinot Noir, Pinot gris und Muscat. Aromatisch mit einem Hauch von Apfel und Zitronen. Jugendliche Frische, lebendige Säure, weich im Gaumen. Anhaltender Abgang. Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Rot-Weine offen

1 dl

Rosellina, Oeil de Perdrix AOC Aargau, Nauer Weine

Süffiger, etwas lieblicher Roséwein. Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Dôle AOC Valais, Riem, Daepf & Co.

Süffig mit Struktur und Rückgrat. Perfekt zu Wild, Fleisch oder Käse. Fr. 5.50

Merlot di Ticino „Runchet“ IGT Tamborini

Körperbetont mit fruchtigem Waldbeer-Bouquet. Ideal zu Fleisch, Käse, Pasta. Fr. 5.50

Edel-Rot Hauswein, Nauer Weine Vigoroso

Assemblage von Zweigelt, Diolinoir, Cabernet Sauvignon und Merlot. Aromen von reifen roten und dunklen Beeren, Noten von reifen Kirschen und Cassis. Weiche, reife Tannine runden den Körper ab. Fr. 6.00
7,5 dl Fr. 41.00

Flaschenweine

5 dl

Humagne Rouge «La Collombe» AOC Valais, Niklaus Wittwer

Aromen von Waldbeeren, Zwetschgen und Gewürzen in einem weichen füllenden Körper.
Zu rotem Fleisch, speziell zu Wild oder Ziegenkäse vorzüglich.

Fr. 29.00

Cornalin «Sélection» AOC Valais, Riem, Daepf & Co. Kiesen

Spezialität mit fruchtiger Aromatik von Beeren und Kirschen. Der weiche, samtige, kompakte Körper passt zu Fleisch, Wild, Pasta oder Käse.

Fr. 29.00

Pinot Noir Spätlese Barrique Malans AOC Graubünden, Von Salis

Der sanfte und dennoch strukturreiche Rotwein aus Pinot Noir-Trauben des "Schweizer Burgunds" passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und regionaler Küche.

Fr. 29.00

Flaschenweine

7,5 dl

Pinot Noir, Brunner Weinmanufaktur, Eich Luzern

Feines Bouquet nach Himbeeren unterlegt mit Zwetschgennote. Viel Schmelz am Gaumen, samtweiche Tannine und intensive Fruchtfülle.

Fr. 42.00

Pinot Noir „La Cretta“ AOC Valais, Niklaus Wittwer

In der Nase rote Beeren, Kirschen, Veilchen; der Körper feingliedrig, elegant. Hervorragend zu Kalbfleisch, Schweinebraten, Bernerplatte oder Raclette.

Fr. 42.00

La Mondeuse Noire Yvorne Rouge AOC Chablais, Charly Blanc & Flis

Alte Rebsorte auch «Grosse Syrah». Rassig, ausgewogene Kombination von Fruchtiger und würziger Note. im Holzfass ausgebaut, im Gaumen sehr fein mit präsenten Tanninen.

Fr. 42.00

Nauer's Ripazzo Ripasso Cortaillod, AOC Aargau, Nauer Weine

Ripasso wird 2-mal vergoren (2.Mal mit getrockneten Beeren).
In der Nase reife, süssliche Früchte. Sehr rund und süffig.

Fr. 43.00

Merlot, Aagne AOC Schaffhausen

In der Nase ein Duft von Kirschen, Cassis sowie würzig, pfeffrige Noten und Röstaromen.
Im Gaumen gehaltvoll und vielschichtig. Der Barriqueausbau macht den Wein elegant.

Fr. 58.00

3x3 AOC Valais, Niklaus Wittwer

Assemblage von Merlot, Syrah, Cabernet Franc ausgebaut in Barriques.
Ein samtiger Körper mit weichen Tanninen und Düften von schwarzen Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, Zedernholz, Vanille und Schokolade.

Fr. 62.00

Nebbiolo IGT Ticino, Trapletti

Die Nebbiolo Trauben werden traditionell gekellert und 24-30 Monate im Eichenfass gereift.
Dies ergibt einen vollmundigen, körperreichen Wein.

Fr. 88.00

Dessert

Für Gruppen bis 30 Personen ist es möglich Desserts à la Carte zu bestellen.
Grössere Gruppen können von bis zu 4 vordefinierten Desserts auswählen.

Caramelköpfler (kein Mini-Coupe möglich) Fr. 7.00

Coupe Schärli-Parade
Schwarzwälder-, Milchchriesi-Glacé, Merängge, Rahm Fr. 10.50

Coupe Edelweiss
Schwarzwälder-, Baileys-Glacé, Merängge, Schoggisauce, Rahm Fr. 10.50

Coupe Dänemark
Vanille-Glacé, Schoggisauce, Rahm Fr. 10.50

Pruneau
Zwetschgen-Glacé, Vieille Prune Fr. 10.50

Eiskaffee
Mocca-Glacé, Kirsch, Rahm Fr. 10.50

Zusätzliche Desserts je nach Saison

Mini-Coupes Reduktion - Fr. 2.00