



SOMMERGARTEN



Tafeln & Tagen

ZUM VORAUSS

Erfrischende Gurkensuppe (kalt) mit einem Hauch Wasabi, schottischem Räucherlachs und Crème Fraîche mit Dill	12.00
Tatar vom Thunfisch mit süss-saurem Mango-Chutney und hausgemachter Wasabi-Mayonnaise	17.50
Tatar aus roten Randen mit cremiger Burrata aus Italien, an mediterraner Orangen-Lavendel-Vinaigrette	15.50
Knusprige Kartoffel-Teigtaschen, gefüllt mit Ratatouille und griechischem Feta, serviert mit hausgemachter Joghurt-Harissa-Sauce	10.50

FEINES VOM GRILL

inkl. Salat à discrétion

Unser Klassiker: Zarte Spare-Rips vom Duroc-Schwein an einer feinen Whisky-Honig-Marinade, serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce und auf dem Grill gebratenem Saison-Gemüse	28.50
Traditioneller Lamm-Schaschlik-Spiess nach einem Familienrezept unseres Küchenchefs Juraj Zubal, serviert mit hausgemachter Joghurt-Harissa-Sauce und saisonalem Grillgemüse	29.50
Saftig-zarte Pouletbrust an einer Honigmarinade, gefüllt mit einer Riesencrevette, serviert mit Aioli und gegrilltem Saison-Gemüse	31.50
Auf den Punkt gebratenes Hohrückensteak (200 g) vom Simmentaler Black Angus Rind, mit würziger Chili-Kräuterbutter und Grillgemüse	46.00
Schmackhafte Portobello-Pilze, gefüllt mit Saisongemüse vom Grill, Feta und Rucola, verfeinert mit einer Balsamico-Reduktion	26.00
Sommerlicher Gemüse-Spiess, gespickt mit geräuchertem Tofu, serviert mit hausgemachter Wasabi-Mayonnaise	25.00

UNSERE BURGER-KREATIONEN

inkl. Salat à discrétion

Altes-Spital-Burger (Rind) im fluffigen Brioche-Bun,
garniert mit Speck und Röstzwiebeln,
serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce und englischem Senf 29.00

Poulet-Burger mit saftigem Pouletschenkelsteak im Brioche-Bun,
garniert mit Röstzwiebeln, Tomaten und Salat,
serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce 26.00

Lachs-Crevetten-Burger im Brioche-Bun,
garniert mit Gurken, Chutney aus roten Zwiebeln und Salat,
serviert mit hausgemachter Wasabi-Mayonnaise 27.00

Randen-Bohnen-Burger im veganen Bun,
garniert mit rotem Zwiebel-Chutney, Tomaten und Salat,
serviert mit veganer Meerrettich-Mayonnaise 25.00

Als Begleitung zu unseren Burgern

Bergkäse/Spiegelei/Speck *je Beilage* + 2.50

Knusprige Bärner Frites oder hausgemachte Kartoffelchips mit
Ketchup, BBQ-Sauce, Wasabi-Mayonnaise, Joghurt-Harissa-Sauce,
Äioli oder veganer Meerrettich-Mayonnaise (alle hausgemacht) + 3.50

*Das Rind-, Poulet- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz, das Lamm aus Irland,
der Thunfisch und die Crevetten aus Vietnam, der Lachs aus Schottland.*

ZUM DESSERT

Verführerisches Tiramisu mit Honigmelone, Holunderblüten
und Minze 10.50

Panna Cotta, aromatisiert mit einer Corn-Flakes-Reduktion,
mit salzigem Caramel und Mandelsplittern 11.50

Glace vom Buurehof Geissbühler in Berken, pro Kugel 3.50
Portion Nidle zur Glace 1.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preisangaben sind pro Person, in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

ZUM APÉRO

Cüpli Prosecco (1 dl)	7.00
Apérol Spritz (1 dl)	9.50
Sommerbowle mit Alkohol (1 dl)	9.50
Sommerbowle ohne Alkohol (1 dl)	8.50
Eistee oder Limonade, hausgemacht (3 dl)	4.50

WEINBEGLEITUNG

	1 dl	7.5 dl
Aus der «Domaine de Soleure»		
Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg	5.00	37.00
Der rote Spitalwein, Pinot noir, Neuenburg	6.00	44.00
Weiss		
«In Pork We Trust» Veneto Bianco IGT 2017, Italien	5.50	39.00
El Gordo del Circo Rueda DO 2019, Spanien	6.00	43.00
Rosé		
Rosé Greta feinherb 2020, Deutschland	6.00	43.00
Rot		
«In Pork We Trust» Veneto Rosso IGT 2017, Italien	5.50	39.00
Terra Magna Reserva Dão DOC 2015, Portugal	6.00	44.00
Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero 2016, Spanien	9.00	65.00

GETRÄNKE

Mineralwasser

Coca Cola / Coca Cola Zero, Rivella rot/blau	33cl	4.50
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20cl	4.50
Valsler Prickelnd/Still	33cl	4.50
Valsler Prickelnd/Still	50cl	6.50
Valsler Prickelnd/Still	100cl	9.00
Most vom Bauernhof, Schorle	30cl	4.50
Hahnenwasser à discrétion	<i>pro Person</i>	2.50

Bier offen

Öufi hell/Panaché	2dl	3dl
	3.80	4.50

Bier Flaschen

Öufi Orbi (dunkel)	33cl	5.50
Öufi Südfuss, Öufi Weizen (Bügelflasche)	50cl	6.50
Clausthaler (alkoholfrei)	33cl	4.70

Apéros/Bitter

Campari 23%	4cl	8.00
Campari Soda/Orange	4cl	10.50
Martini weiss 15%	4cl	10.00

Spirituosen

Grappa Poggio Argentato 42%	2cl	8.00
Grappa Elisi 42%	2cl	8.00
Marc, Domaine de Soleure 43%	2cl	7.00
Vieille Prune 41%	2cl	8.00
Williams, Quitten 42%	2cl	7.50

Kaffee/Tee

Espresso, Kaffee crème, Tee, Ovo, Schokolade		4.40
Cappucino, Schale		4.80
Latte Macchiato		5.00