



# SOMMERGARTEN



Tafeln & Tagen

## **ZUM VORAUS**

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
Hausgemachte Samosas (Teigtaschen), gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse, Tofu und Koriander, serviert mit pikant süss-sauer Sauce	12.50

## **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	31.00
Schaschlik-Spiess mit zartem Lammfleisch, serviert mit hausgemachter Ayvar-Sauce und saisonalem Grillgemüse	31.00
Rosa gebratenes Flat Iron Steak (200 g) vom Simmentaler Rind an einer Rosmarin-Olivenölmarinade mit Feigenkräuterbutter und Grillgemüse	36.50
Auf den Punkt gebratenes Hohrückensteak (200 g) vom Simmentaler Rind, mit würziger Chili-Kräuterbutter und Grillgemüse	48.00
Schmackhafte Portobello-Pilze, gefüllt mit Saisongemüse vom Grill, Feta und Rucola, verfeinert mit einer Balsamico-Reduktion	27.00
Veganes Bratwurst-Duo (Thüringer und Chorizo) von der Metzgerei Simperl mit veganer Curry-Sauce und Grillgemüse	26.00

# UNSERE BURGER-KREATIONEN

---

*inkl. Salat à discrétion*

Altes-Spital-Burger (Rind) im fluffigem Brioche-Bun, garniert mit Speck, Röstzwiebeln, Tomaten und Salat, serviert mit hausgemachter BBQ-Sauce	31.00
Poulet-Burger mit saftigem Pouletschenkelsteak im Brioche-Bun, garniert mit Zwiebelchutney, Tomaten und Salat, serviert mit hausgemachter Curry-Sauce	29.00
Lachs-Crevetten-Burger im Brioche-Bun, garniert mit Gurken, Chutney aus roten Zwiebeln und Salat, serviert mit hausgemachter Aioli-Sauce	32.00
Linsen-Bohnen-Burger im veganen Bun, garniert mit rotem Zwiebel-Chutney, Tomaten und Salat, serviert mit veganer Ayvar-Sauce	26.00

## Als Begleitung zu unseren Burgern

Bergkäse/Spiegelei/Speck	<i>je Beilage</i>	+ 2.50
Knusprige Bärner Frites oder hausgemachte Kartoffelchips mit Ketchup, BBQ-Sauce, Aioli, Curry-Sauce (vegan) oder Ayvar-Sauce (vegan)		+ 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

---

Sommerfrisches Beeren-Joghurt Tiramisu	11.50
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)	4.70

# WEINBEGLEITUNG

	1 dl	7.5 dl
<b>Aus der «Domaine de Soleure»</b>		
Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg	5.20	38.00
Der rote Spitalwein, Pinot noir, Neuenburg	6.20	45.00
<b>Weiss</b>		
«In Pork We Trust» Veneto Bianco IGT 2017/2018, Italien	5.50	40.00
El Gordo del Circo Rueda DO 2020, Spanien	6.20	44.00
<b>Rosé</b>		
Rosé Greta feinherb 2020, Deutschland	6.20	44.00
<b>Rot</b>		
«In Pork We Trust» Veneto Rosso IGT 2017/2018, Italien	5.50	40.00
Terra Magna Reserva Dão DOC 2018, Portugal	6.20	45.00
Alexander vs. The Ham Factory Ribera del Duero 2018, Spanien	9.50	66.00

# GETRÄNKE

---

## Mineralwasser

Coca Cola / Coca Cola Zero, Rivella rot/blau	33 cl	4.70
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20 cl	4.70
Valsler Prickelnd/Still	33 cl	4.70
Valsler Prickelnd/Still	50 cl	6.70
Valsler Prickelnd/Still	100 cl	9.50
Most vom Bauernhof, Schorle	30 cl	4.70
Hahnenwasser à discrétion	<i>pro Person</i>	2.50

## Bier offen

	2 dl	3 dl
Öufi hell/Panaché	3.90	4.80

## Bier Flaschen

Öufi Orbi (dunkel)	33 cl	5.70
Öufi Südfuss, Öufi Weizen (Bügelflasche)	50 cl	6.70
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33 cl	5.00

## Apéros/Bitter

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

## Spirituosen

Grappa Poggio Argentato 42%	2 cl	8.50
Grappa Elisi 42%	2 cl	8.50
Marc, Domaine de Soleure 43%	2 cl	7.50
Vieille Prune 41%	2 cl	8.50
Williams, Quitten 42%	2 cl	7.50

## Kaffee / Tee

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