



SOMMERGARTEN



Tafeln & Tagen

ZUM VORAU

Sommerliche Avocado-Gurkenkaltschale mit gerösteten Kichererbsen, Crème Fraîche und gartenfrischem Basilikum	13.00
Fein geschnittenes Carpaccio vom geräucherten Lachs mit grünem Puy-Linsen-Chutney, Wasabi-Meerrettich-Sauce und Kresse	18.00
Mediterrane Knoblauch-Crostini mit hausgemachten Antipasti, Burrata (Frischkäse), zartbitterem Rucola und Feigenbalsamico	15.50
Hausgemachte Ricottakugeln, knusprig frittiert, mit Basilikum-Dipp	13.50

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	31.50
Schaschlik-Spiess mit zartem Lammfleisch, serviert mit hausgemachter Ayvar-Sauce und saisonalem Grillgemüse	31.50
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 marktfrischem Grillgemüse und Feta, verfeinert mit einer Balsamico-Reduktion	27.00
Vegane Cevapcici von der Metzgerei Simperl, begleitet von Grillgemüse, serviert im Fladenbrot, garniert mit Tomaten, Salat und Zwiebelchutney	26.00

UNSERE BURGER-KREATIONEN

inkl. Salat à discrétion

Währschafter Altes-Spital-Burger (Rind) im fluffigen 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 Röstzwiebeln, Tomaten und Salat, serviert mit hausgemachter Curry-Sauce	29.50
Zarter Zander-Sellerie-Burger im Brioche-Bun, garniert mit Gurken, Chutney aus caramelisierten roten Zwiebeln und Salat, serviert mit Zitronen-Wasabi-Meerrettich-Sauce	31.00
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/Avocado	<i>je Beilage</i>	+ 2.50
Knusprige Bärner Frites oder hausgemachte Süsskartoffelchips mit Ketchup, BBQ-Sauce, Aioli, Curry-Sauce (vegan) oder Ayvar-Sauce (vegan)		+ 3.50

ZUM DESSERT

Kokos-Limettenmousse auf Passionsfruchtpüree (vegan)	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

Das Rind-, Poulet- und Schweinefleisch und der Zander stammen aus der Schweiz, das Lamm aus Irland, der Lachs aus Schottland.

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)	4.90

WEINBEGLEITUNG

	1 dl	7.5 dl
Aus der «Domaine de Soleure»		
Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg	5.40	40.00
Der rote Spitalwein, Pinot noir, Neuenburg	6.20	46.00
Weiss		
«In Pork We Trust» Veneto Bianco IGT 2020, Italien	5.50	41.00
El Gordo del Circo Rueda DO 2021, Spanien	6.20	44.00
Rosé		
Rosé Greta feinherb 2021, Deutschland	6.20	44.00
Rot		
«In Pork We Trust» Veneto Rosso IGT 2017, Italien	5.50	41.00
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	4.90
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20 cl	4.90
Valsler Prickelnd/Still	33 cl	4.90
Valsler Prickelnd/Still	50 cl	6.90
Valsler Prickelnd/Still	100 cl	9.50
Most vom Bauernhof, Schorle	30 cl	4.90
Hahnenwasser à discrétion	<i>pro Person</i>	2.50

Bier offen

	2 dl	3 dl
Öufi hell/Panaché	4.00	5.00

Bier Flaschen

Öufi Orbi (dunkel)	33 cl	5.90
Öufi Südfuss, Öufi Weizen (Bügelflasche)	50 cl	7.00
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 di Brunello Tenuta Fanti 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	4.60
Cappucino, Schale	5.00
Latte Macchiato	5.20