



# SOMMERGARTEN



Tafeln & Tagen

## **ZUM VORAUS**

---

Salmorejo Cordobés (erfrischende, kalte südspanische Tomaten-Brotsuppe mit Knoblauch)	13.50
Fein geschnittenes Carpaccio vom geräucherten Lachs mit grünem Puy-Linsen-Chutney, Wasabi-Meerrettich-Sauce und Kresse	19.00
Hauchdünn geschnittenes Randencarpaccio mit cremiger Burrata, hausgemachter Orangen-Vinaigrette und caramelisierten Baumnüssen	17.00
Mediterrane Knoblauch-Crostini mit hausgemachten Antipasti, zartbitterem Rucola und Feigenbalsamico	15.50

## **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	32.00
Schaschlik-Spiess mit zartem Lammfleisch, serviert mit hausgemachter Ayvar-Sauce und saisonalem Grillgemüse	33.00
Rosa gebratenes Flat Iron Steak (200 g) vom Simmentaler Rind an einer Rosmarin-Olivenölmarinade mit Feigenkräuterbutter und Grillgemüse	37.50
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	28.00
Vegane Cevapcici von der Metzgerei Simperl, begleitet von Grillgemüse, serviert im Fladenbrot, garniert mit Tomaten, Salat und Zwiebelchutney	27.00

# 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 32.00

Saftiger Poulet-Burger mit Black Garlic Pouletschenkelsteak im Brioche-Bun, garniert mit Röstzwiebeln, Tomaten und Salat, serviert mit hausgemachter Honig-Senf-Sauce 30.00

Zarter Zander-Sellerie-Burger im Brioche-Bun, garniert mit Gurken, Chutney aus caramelisierten roten Zwiebeln und Salat, serviert mit Zitronen-Wasabi-Meerrettich-Sauce 32.00

Veganer Brokkoli-Käse-Burger, garniert mit Salat, Tomate und caramelisiertem Zwiebelchutney, serviert mit hausgemachtem Basilikum-Aïoli 28.00

## **Als Begleitung zu unseren Burgern**

Bergkäse / Spiegelei / Speck *je Beilage* + 2.80

Knusprige Bärner Frites oder hausgemachte Süsskartoffelchips mit Ketchup, BBQ-Sauce, Basilikum Aïoli (vegan), Honig-Senf-Sauce oder Ayvar-Sauce (vegan) + 4.00

# ZUM DESSERT

Hausgemachtes Tiramisu mit Saison-Beeren 12.00

Hausgemachtes Schokoladen-Kokosmousse (vegan) 11.50

Glace vom Buurehof Geissbühler in Berken, pro Kugel 4.00

Portion Nidle zur Glace 1.50

*Unsere Holzkohle für den Grill wird aus reinem Laubholz geköhlernt und ist FSC-zertifiziert.*

*Das Rind-, Poulet- und Schweinefleisch, der Zander und die Backwaren 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)	5.00

# WEINBEGLEITUNG

	1 dl	7.5 dl
<b>Alkoholfrei</b>		
EINS-ZWEI-ZERO Riesling, Deutschland	5.50	41.00
ZERO-POINT-FIVE Pinot noir, Deutschland	5.50	41.00
<b>Aus der «Domaine de Soleure»</b>		
Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg	5.50	41.00
Der rote Spitalwein, Pinot noir, Neuenburg	6.50	46.00
<b>Weiss</b>		
Falaghina Taburno DOP 2021, Italien	6.00	44.00
La Pasajera Verdejo Rueda DO 2022, Spanien	6.50	46.00
<b>Rosé</b>		
Rosé Greta feinherb 2023, Deutschland	6.50	46.00
<b>Rot</b>		
Sampore Primitivo Puglia IGT 2022, Italien	6.00	44.00
Terra Magna Reserva Dão DOC 2018, Portugal	6.50	46.00
TINTAFINA Ribera del Duero DO 2020, Spanien	8.50	62.00

# GETRÄNKE

---

## Mineralwasser

Valsler Prickelnd/Still	33 cl	5.00
Valsler Prickelnd/Still	50 cl	7.00
Valsler Prickelnd/Still	100 cl	10.00
Coca Cola Zero, Rivella rot/blau	33 cl	5.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon	20 cl	5.00
Most vom Bauernhof, Schorle	30 cl	5.00
Hahnenwasser à discrétion	<i>pro Person</i>	2.50

## Bier offen

	2 dl	3 dl	5 dl
Öufi Südfuss/Panaché	4.20	5.20	6.80

## Bier Flaschen

Öufi Orbi (dunkel)	33 cl	6.00
Öufi Weizen (Bügelflasche)	50 cl	7.10
Bad Attitude IPA (Selektion der Bierkiste Solothurn)	33 cl	6.80
Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei)	33 cl	5.20

## Apéros/ Bitter

Campari 23%	4 cl	8.50
Campari Soda/Orange	4 cl	11.00
Martini weiss 15%	4 cl	8.50

## Spirituosen

Grappa di Brunello Tenuta Fanti 42%	2 cl	8.50
Grappa Elisi 42%	2 cl	9.00
Marc, Domaine de Soleure 43%	2 cl	8.50
Vieille Prune 41%	2 cl	8.50
Williams, Quitten 42%	2 cl	8.50

## Kaffee/ Tee

Espresso, Kaffee crème, Tee, Ovo, Schokolade	4.80
Cappucino, Schale	5.20
Latte Macchiato	5.40