



SOMMERGARTEN




Tafeln & Tagen

ZUM VORAUS

| | |
|---|-------|
| «Chargé pour Soleure» (für 2 Personen), eine Antipasti-Auswahl mit eingelegtem Gemüse, sämigem Hummus, Trockenwurst, chüschtigem Käse aus der Region und Focaccia mit Rosmarin und Meersalz | 21.00 |
| Provenzalischer Ratatouille-Salat aus verschiedenen Sommergemüsen, verfeinert mit Balsamico, cremiger Burrata und Rucola, serviert mit Focaccia mit Rosmarin und Meersalz | 16.00 |
| Grillierter Orangen-Chicorée-Salat, begleitet von zweierlei Ziegenkäse | 15.00 |
| Tartar vom Rind, frisch zubereitet und von Hand geschnitten, serviert mit Butters-toast | 25.00 |
| «Pfründer Suppe», je nach Witterung kalt oder warm | 11.00 |

FEINES VOM HOLZKOHLE-GRILL

inkl. Salat à discrétion


| | |
|---|-------|
| Unser Klassiker: Zarte Spare-Ribs vom Duroc-Schwein an einer Whisky-Honig-Marinade | 33.00 |
| Saftiger Pouletschenkel-Spiess, mariniert mit Zitrone und Knoblauch | 31.00 |
| Rosa gebratenes Flat Iron Steak (200 g) vom Simmentaler Rind | 39.00 |
| Zarte Lammhuft, im Brumbacher Stout-Bier geschmort und glasiert | 35.00 |
| Auf den Punkt gebratenes Kalbshohrückensteak (200 g) | 47.00 |
| Geschmorte Doradenfilets, gewürzt mit Zitrone und frischen Kräutern aus dem Spital-Brunnen, serviert in der Gusseisen-Pfanne | 31.00 |
| Schmackhafte Portobello-Pilze, gefüllt mit Soja, Feta und marktfrischem Gemüse | 28.00 |
|  «Chili sin Carne», rassiger mexikanischer Eintopf mit Kartoffeln, Soja, Mais und Tomaten | 27.00 |

Unsere Grill-Gerichte servieren wir mit gebratenem Saison-Gemüse und mit Chimichurri, Kräuterbutter und Tomaten-Mango-Salsa

UNSERE BURGER-KREATIONEN

inkl. Salat à discrétion

Altes-Spital-Burger (Rind) im fluffigen Bun, garniert mit Röstzwiebeln, Tomaten, Cheddar-Käse und rassicem Tzatziki 32.00

 Kidneybohnen-Tomaten-Burger im Bun, garniert mit Tomaten, Zwiebeln und rassicem Tzatziki 28.00


Unsere Burger servieren wir mit gebratenem Saison-Gemüse

Als Begleitung zu unseren Hauptgerichten

Knusprige Bärner Frites, Carnaroli Risotto, Süsskartoffelpüree *pro Beilage* + 4.00

ZUM DESSERT


Geschichtete Mango-Quarkcrème, im Glas serviert 12.00

 Verführerische Süssmostcrème mit Crumble 9.50

Affogato al caffè 9.50

Gerührter Eiskaffee mit Bio-Kirsch aus der Spezialitätenbrennerei Humbel 11.00

Glace vom Buurehof Geissbühler in Berken, pro Kugel 4.00
Portion Nidle zur Glace 1.50

 *Vegane Gerichte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Das Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleisch stammt aus der Schweiz, das Lamm aus Neuseeland, die Dorade aus Griechenland/Spanien. Das Brot und die Burger-Buns beziehen wir bei der Bäckerei Steiner in Solothurn.

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

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 |
|---|------|--------|
| Alkoholfrei | | |
| EINS-ZWEI-ZERO Riesling, Deutschland | 6.00 | 42.00 |
| ZERO-POINT-FIVE Pinot noir, Deutschland | 6.00 | 42.00 |
| Aus der «Domaine de Soleure» | | |
| Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg | 5.50 | 41.00 |
| Der rote Spitalwein, Pinot noir, Neuenburg | 6.50 | 46.00 |
| Weiss | | |
| Pinot Grigio Collio DOC 2023, Italien | 6.50 | 46.00 |
| El Gordo del Circo Rueda DO 2022, Verdejo Spanien | 6.70 | 47.00 |
| Rosé | | |
| Rosé Greta feinherb 2023, Deutschland | 6.50 | 46.00 |
| Rot | | |
| Terra Magna Reserva Dão DOC 2020, Portugal | 6.50 | 46.00 |
| Sampore Primitivo Puglia IGT 2022, Italien | 6.70 | 47.00 |
| TINTAFINA Ribera del Duero DO 2020, Spanien | 9.00 | 63.00 |

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 |
| Alpinesse 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 |
| Narvale IPA (Brasserie de La Meute, La-Chaux-de-Fonds, Selektion Bierkiste Solothurn) | 33 cl | 6.80 |
| Appenzeller Sonnwendig (alkoholfrei) | 33 cl | 5.20 |

Apéros/Bitter

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

Spirituosen

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Grappa di Brunello 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 |
| Kirsch Bio, Humbel Knospe 40 % | 2 cl | 9.50 |

Kaffee/Tee

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