



SOMMERGARTEN




Tafeln & Tagen

ZUM VORAUSS

«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

Fein geschnittenes Carpaccio vom geräucherten Lachs mit grünem Puy-Linsen-Chutney, Wasabi-Meerrettich-Sauce und Kresse 19.00

 Auberginen Tatar garniert mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken, verfeinert mit Sambal Oelek 19.00

Kalte Rüeblli-Ingwer-Orangensuppe mit Brotchip, Chili, Sauerrahm und Schnittlauch 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

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

Saftiger Pouletschenkel-Spiess, mariniert mit Zitrone und Knoblauch 31.00

Rosa gebratenes Flat Iron Steak (200 g) vom Simmentaler Rind 39.00

Schaschlik-Spiess mit zartem Lammfleisch 35.00


Auf den Punkt gebratenes Hohrückensteak (200 g) vom Simmentaler Rind 48.00

Geschmorte Doradenfilets, gewürzt mit Zitrone und frischen Kräutern aus dem Spital-Brunnen, serviert in der Gusseisen-Pfanne 31.00

Schmackhafte Portobello-Pilze, gefüllt mit marktfrischem Gemüse und Feta, verfeinert mit einer Balsamico-Reduktion 28.00

Sommerlicher Halloumi-Gemüse-Spiess mit frischen Kräutern aus dem Spital-Brunnen 28.00


Unsere Grill-Gerichte servieren wir mit gebratenem Saison-Gemüse und mit Chimichurri, Kräuterbutter und Ayvar-Sauce


 Auberginen Tatar garniert mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken,
verfeinert mit Sambal Oelek 24.00

Als Begleitung zu unseren Hauptgerichten

Knusprige Bärner Frites, oder hausgemachte
Süßkartoffelchips *pro Beilage* + 4.00

ZUM DESSERT

 Hausgemachtes Brownie mit Blutorangensorbet 14.00
Hausgemachtes Panna cotta mit Waldbeeren 14.00
Affogato al caffè 9.50
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 geköhlet 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
Aus der «Domaine de Soleure»		
Der weisse Spitalwein, Chasselas, Neuenburg	5.50	41.00
Pinot noir, Neuenburg	6.50	46.00
Weiss		
Pinot Grigio Collio DOC 2023, Italien	6.50	46.00
El Gordo del Circo Rueda DO 2024, Verdejo Spanien	6.70	47.00
Rosé		
Rosé Greta feinherb 2024/25, Deutschland	6.50	46.00
Rot		
Terra Magna Reserva Dão DOC 2021, Portugal	6.50	46.00
Sampore Primitivo Puglia IGT 2023, 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	7.20
PALE ALE (Centurio Bier, Lüsslingen SO, Selektion der Bierkiste Solothurn)	33 cl	7.00
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