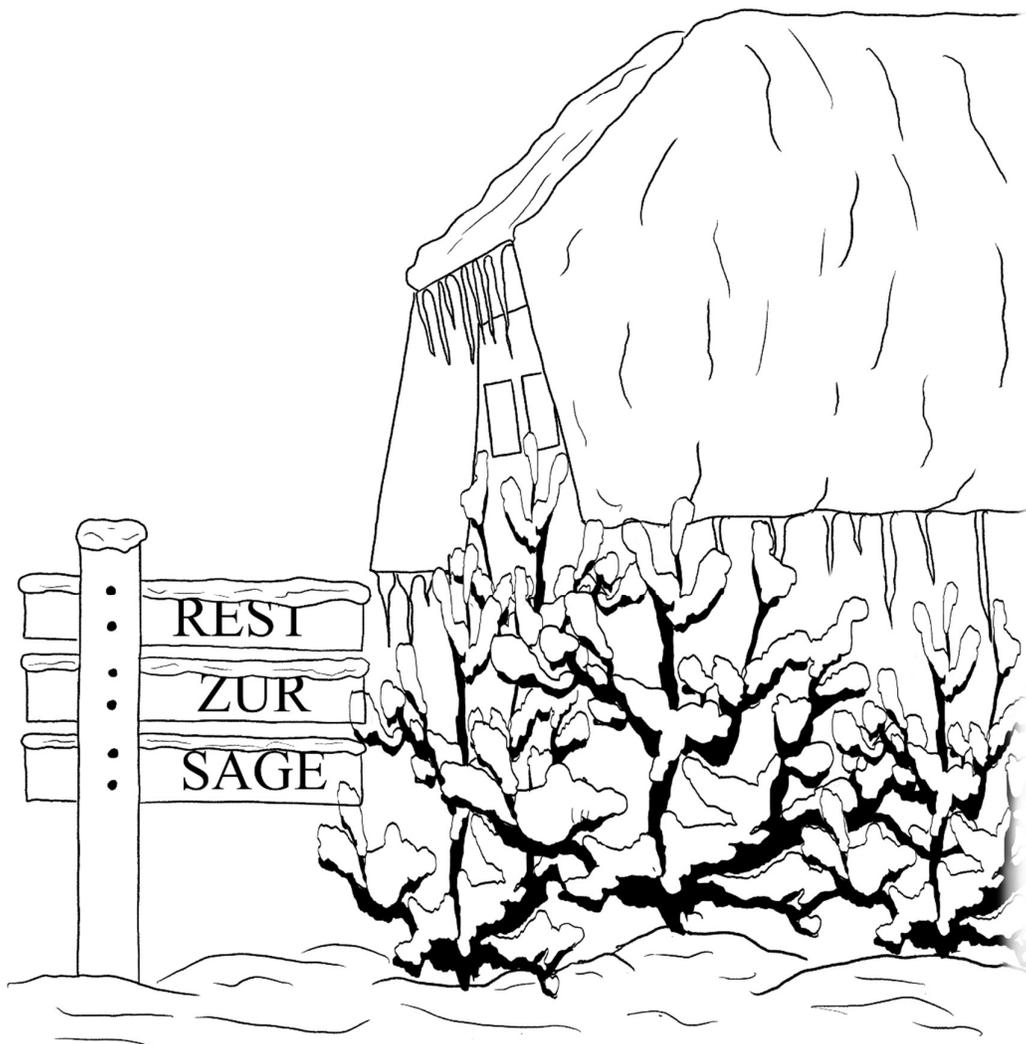


**SOOGI**  
**MENU**  
für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

# VORSPESIEN

## warm & kalt

<b>Grüner Salat</b> (V)(L) <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	9.5
<b>Gemischter Salat</b> (V)(L) <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	12.0
<b>Kabissalat mit Speck</b> (L)	11.0
<b>Frittierte Reisbällchen mit Safran</b> (G) <i>mit Sauerrahmdip und Salatbouquet</i>	15.0
<b>Ochsenschwanzsuppe</b> (G)(L)	12.0
<b>Rindstatar mit hausgemachtem Weissbrot und gebeiztem Eigelb</b> (L)	
<i>Vorspeise</i>	29.5
<i>Hauptgang</i>	39.5

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.

Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

# HAUPT GANG

## Fleisch & Klassiker

<b>Soogis Suure Mocke</b> (G) <i>Mit hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	<b>29.5</b>
<b>Paniertes Schnitzel</b> * (L) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites, Saisongemüse und gerührten Preiselbeeren</i>	<b>27.5</b>
Schwein	<b>39.5</b>
Kalb	
<b>Cordonbleu Klassisch mit Alpkäse und Schinken</b> * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	<b>31.5</b>
Schwein	<b>43.5</b>
Kalb	
<b>Cordonbleu «Farmer» mit Speck, Alpkäse und Röstzwiebeln</b> * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	<b>31.5</b>
Schwein	<b>43.5</b>
Kalb	
<b>Spaghetti Carbonara (die Echte)</b> (L) <i>Mit Guanciale aus Italien und Pecorino</i> <i>Auch vegetarisch erhältlich.</i>	<b>24.5</b>
<b>Alpsteinpouletbrust mit Steinpilzsauce</b> * (G) <i>Auf Weissweinsrisotto und saisonalem Gemüse</i>	<b>37.0</b>

mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich |

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.  
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

# HAUPT GANG

## Fleisch & Saisonales

<b>Kalbspailarde</b> (G) <i>Mit Safranrisotto (auch Laktosefrei erhältlich)</i>	<b>29.0</b>
<b>Rindsfiletmedaillon im Rohschinkenmantel *</b> (G) <i>Mit Rotweinjus, Süsskartoffelpüree und Gemüse (auch Laktosefrei erhältlich)</i>	<b>58.0</b>
<b>Kalbslebergeschnetzeltes «Berliner Art» mit Kartoffelpuffer</b> (G) <i>Mit Äpfeln, Schalotten und Calvados</i>	<b>37.0</b>
<b>Wildschweinentrecote *</b> <i>Mit Honig-Biersauce (mit unserem Red Ale), Butternudeln und Saisongemüse (Gluten und Laktosefrei erhältlich)</i>	<b>37.5</b>

mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.

Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

# Fisch & Vegetarisch

# HAUPTGANG

<b>Pochierte Swisslachs-Würfel mit Weissweinsauce *</b> <i>Im Pastelli serviert mit saisonalem Gemüse (Glutenfrei erhältlich)</i>	<b>38.0</b>
<b>Gebratene Serviettenknödel mit Steinpilzsauce (V)</b> <i>Feigenrotkraut und glasierte Marroni</i>	<b>28.0</b>
<b>Hausgemachte Kürbis-Ravioli (V)</b> <i>Mit Zitronen-Rahmsauce</i>	<b>24.5</b>
<b>Vegetarische Spaghetti Carbonara (L)</b> <i>Mit Ei und Pecorino</i>	<b>22.5</b>

## für zwischendurch

# SNACKS

<b>Apéroplatte</b> <i>Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)</i>	<i>(pro Person)</i>	<b>12.0</b>
<b>Chicken Nuggets (L)</b> <i>Mit hausgemachter Mayonnaise</i>	<i>(pro 2 Stück)</i>	<b>2.7</b>
<b>Käsekrapfen mit Preiselbeersauce (V)</b>	<i>(pro Stück)</i>	<b>2.7</b>

Mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnesssteller erhältlich

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien  
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.  
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.  
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

# für den süssen Abschluss

# DESSERTS

<b>Apfel-Cheesecake mit hausgemachter Bananenglace</b>	12.0
<b>Tonkabohnen-Crème Brulée</b> (L)(G)	9.0
<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> (V) (optional mit Vanilleglace + CHF 3.-)	9.0
<b>Portion Vermicelles</b> (G) <i>Mit Meringue und Rahm (Laktosefrei ohne Rahm) (mit Kirsch +3.-)</i>	9.0

## GLACE

---

**Rahmglace:** Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca (G) (V)  
**Sorbets:** Zitronensorbet, Passionsfruchtsorbet (G) (L) (V)

Zudem haben wir selbstgemachte saisonale Glaces im Angebot – fragen Sie gerne nach.

<b>Glace</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>3.7</b>
	+ Rahm	<b>1.5</b>
	+ Schokoladensauce	<b>1.5</b>

## COUPES

---

<b>Banana Joe</b> (G)(V) <i>2 Kugeln Vanilleglace, Bananenstücke, Schokoladensauce und Krokant</i>	13.0
<b>Dänemark</b> (G)(V) <i>3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm</i>	13.0
<b>Meringue Glace</b> (G)(V) <i>Mit Vanilleglace, Erdbeerglace und Rahm</i>	13.0
<b>Coupe Nesselrode</b> (G)(V) <i>Vanilleglace mit Meringues, Vermicelles und Rahm (mit Kirsch +3.-)</i>	13.0
<b>Eiskaffee gerührt</b> (G)(V)	12.0
<b>Sorbet Soleure</b> (G) (L) (V) <i>Passionsfruchtsorbet und Solothurner Schaumwein</i>	12.0
<b>Sorbet Colonell</b> (G) (L) (V) <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	12.0

*Coupes auch klein erhältlich (8.90).]*