

**SOOGI**  
**MENU**

für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

# VORSPEISEN

## warm & kalt

<b>Grüner Salat (V)</b> <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	<b>9.5</b>
<b>Gemischter Salat (V)</b> <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	<b>12.0</b>
<b>Kabissalat mit Speck (L)</b>	<b>11.0</b>
<b>Wildschweinrohschinken</b> <i>Mit Käsekrapfen und Preiselbeersauce</i>	<b>22.0</b>
<b>Kürbis-Kokossuppe mit Parmesan-Knusper (G)</b> <i>Laktosefrei erhältlich (ohne Parmesanknusper)</i>	<b>10.5</b>
<b>Hirschtatar mit hausgemachtem Weissbrot und gebeiztem Eigelb (L)</b>	
<i>Vorspeise</i>	<b>29.5</b>
<i>Hauptgang</i>	<b>39.5</b>

(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 (G)</b> <i>Mit hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	<b>29.5</b>
<b>Paniertes Schnitzel * (L)</b> <i>Mit hausgemachten Pommes Frites, Saisongemüse und gerührten Preiselbeeren</i> Schwein Kalb	<b>27.5</b> <b>39.5</b>
<b>Cordonbleu Klassisch mit Alpkäse und Schinken *</b> <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i> Schwein Kalb	<b>31.5</b> <b>43.5</b>
<b>Cordonbleu «Farmer» mit Speck, Alpkäse und Röstzwiebeln *</b> <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i> Schwein Kalb	<b>31.5</b> <b>43.5</b>
<b>Spaghetti Carbonara (die Echte) (L)</b> <i>Mit Guanciale aus Italien und Pecorino</i> <i>Auch vegetarisch erhältlich.</i>	<b>24.5</b>
<b>Supreme vom Alpsteinpoulet mit Steinpilzsauce* (G)</b> <i>Auf Rotweinsrisotto 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>Rehpfleger mit Spätzli und saisonalem Gemüse</b> <i>Gluten und Laktosefrei möglich (alternative Beilage)</i>	<b>29.0</b>
<b>Hirschentrecote mit Steinpilzsauce * (G)</b> <i>Mit Spätzli und saisonales Gemüse Auch Gluten- und Laktosefrei möglich (alternative Beilage)</i>	<b>49.0</b>
<b>Kalbslebergeschnetzeltes «Berliner Art» mit Kartoffelpuffer (G)</b> <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

# HAUPT GANG

<b>Pochierte Swisslachs-Würfel mit Weissweinsauce *</b> <i>Im Pastetli serviert mit saisonalem Gemüse</i>	<b>38.0</b>
<b>Gebratene Serviettenknödel mit Steinpilzsauce (V)</b> <i>Feigenrotkraut und glasierte Marroni</i>	<b>24.5</b>
<b>Hausgemachte Kürbis-Ravioli (V)</b> <i>Mit Gorgonzolasauce</i>	<b>24.5</b>
<b>Vegetarische Spaghetti Carbonara (L)</b>	<b>22.5</b>

## für zwischendurch SNACKS

*Mit Ei und Pecorino*

### **Apéroplatte**

*Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)* (pro Person) **12.0**

### **Chicken Nuggets (L)**

*Mit hausgemachter Mayonnaise* (pro 2 Stück) **2.7**

### **Käsekräpfen mit Preiselbeersauce (V)**

(pro Stück) **2.7**

Mit \* gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnessteller 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>	<b>12.0</b>
<b>Tonkabohnen-Crème Brulée</b> (L)(G)	<b>9.0</b>
<b>Kürbis-Frühlingsrolle</b> (V) <i>Mit Vanilleglace</i>	<b>12.0</b>
<b>Portion Vermicelles</b> (G) <i>Mit Meringue und Rahm (Laktosefrei ohne Rahm) (mit Kirsch +3.-)</i>	<b>9.0</b>

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

Coupes auch klein erhältlich (8.90).