

SOOGI
MENU

für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

VORSPEISEN

warm & kalt

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

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

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

Rehpfeffer mit Spätzli und saisonalem Gemüse <i>Gluten und Laktosefrei möglich (alternative Beilage)</i>	29.0
Hirschentrecote mit Steinpilzsauce * (G) <i>Mit Spätzli und saisonales Gemüse Auch Gluten- und Laktosefrei möglich (alternative Beilage)</i>	49.0
Kalbslebergeschnetzeltes «Berliner Art» mit Kartoffelpuffer (G) <i>Mit Äpfeln, Schalotten und Calvados</i>	37.0
Wildschweinentrecote * <i>Mit Honig-Biersauce (mit unserem Red Ale), Butternudeln und Saisongemüse (Gluten und Laktosefrei erhältlich)</i>	37.5



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

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

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**

Käsekrapfen 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

Apfel-Cheesecake mit hausgemachter Bananenglace	12.0
Tonkabohnen-Crème Brulée (L)(G)	9.0
Kürbis-Frühlingsrolle (V) <i>Mit Vanilleglace</i>	12.0
Portion Vermicelles (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.

Glace	pro Kugel	3.7
	+ Rahm	1.5
	+ Schokoladensauce	1.5

COUPES

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

Coupes auch klein erhältlich (8.90).