

# SOOGI MENU

für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

# VORSPESIEN

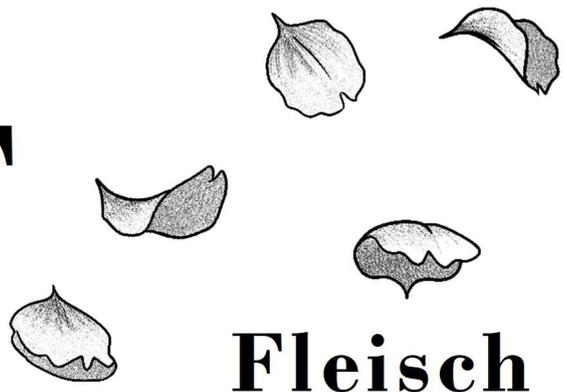
## warm & kalt

<b>Grüner Salat (V)</b> <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	9.5
<b>Gemischter Salat (V)</b> <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	12.0
<b>Wassermelonensalat (V)(G)(L)</b> <i>Mit Feta, Gurken und Minze</i>	15.0
<b>Melonen und Parmaschinken (L)(G)</b> <i>Als Vorspeise</i>	26.5
<i>Als Hauptgang</i>	34.5
<b>Gurken-Kaltschale mit Sauerrahm (V)(G)</b> <i>Optional mit Pouletspiessli + 3.-</i>	9.5
<b>Rindstatar mit hausgemachtem Weissbrot und gebeiztem Eigelb (L)</b> <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

<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 «Farmen» 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>Pulled Beef Burger im Brioche *</b> <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Coleslaw</i>	<b>28.0</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>Metzgerkotelette vom Schwein *</b> <i>Mit Honig-Biersauce (mit unserem Red Ale), Butternudeln und Saisongemüse</i>	<b>37.5</b>
<b>Supreme vom Alpsteinpoulet * (G)</b> <i>Auf Spinatrisotto und konfierten Kirschtomaten</i>	<b>37.0</b>
<b>Entrecote vom Weiderind mit Kräuterbutter * (G)</b> <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i> <i>Auch Laktosefrei erhältlich</i>	<b>47.0</b>

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

# Fisch & Vegetarisch

# HAUPT GANG

## Gebratene Bielersee-Felchen \*

Mit mediterranem Gemüserisotto (Glutenfrei oder Laktosefrei erhältlich)

38.0

## Pastelli mit Gemüsefüllung \* (V)

Safransauce und Pommes Frites

24.5

## Hausgemachte Ravioli mit Eierschwämmli (V)

In brauner Butter geschwenkt

24.5

## Vegetarische Spaghetti Carbonara (L)

Mit Ei und Pecorino

22.5

# für zwischendurch SNACKS

## Apéroplatte

Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)

(pro Person)

12.0

## Chicken Nuggets (L)

Mit hausgemachter Barbecuesauce

(pro 2 Stück)

2.7

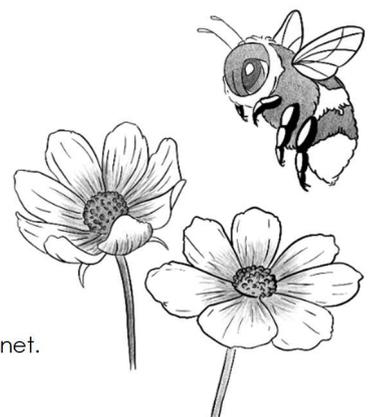
## Käsekrapfen mit Preiselbeersauce (V)

(pro Stück)

2.7

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>Johannisbeer-Cheesecake mit Honig-Basilikum Glace</b>	<b>12.0</b>
<b>Bayrische Crème mit Brombeercoulis (L)(G)</b>	<b>9.0</b>
<b>Pavlova (G)(V)</b> <i>Baisertörtchen mit Erdbeer-Joghurtcrème und Pistazienkrokant</i>	<b>12.0</b>
<b>Bratnektarine im Knuspermantel (V)(G)</b> <i>Mit Vanilleglace (Laktosefrei möglich mit Sorbet)</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 (G)(V)</b> <i>2 Kugeln Vanilleglace, Bananenstücke, Schokoladensauce und Krokant</i>	<b>13.0</b>
<b>Dänemark (G)(V)</b> <i>3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm</i>	<b>13.0</b>
<b>Meringue Glace (G)(V)</b> <i>Mit Vanilleglace, Erdbeerglace und Rahm</i>	<b>13.0</b>
<b>Coupe Abricot-Melba (G)(V)</b> <i>Mit Aprikosenhälften, Vanilleglace und Himbeersauce</i>	<b>13.0</b>
<b>Eiskaffee gerührt (G)(V)</b>	<b>12.0</b>
<b>Sorbet Soleure (G) (L) (V)</b> <i>Passionsfruchtsorbet und Solothurner Schaumwein</i>	<b>12.0</b>
<b>Sorbet Colonell (G) (L) (V)</b> <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	<b>12.0</b>

Coupes auch klein erhältlich (8.90).]