

SOOGI
MENU
für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

VORSPESIEN

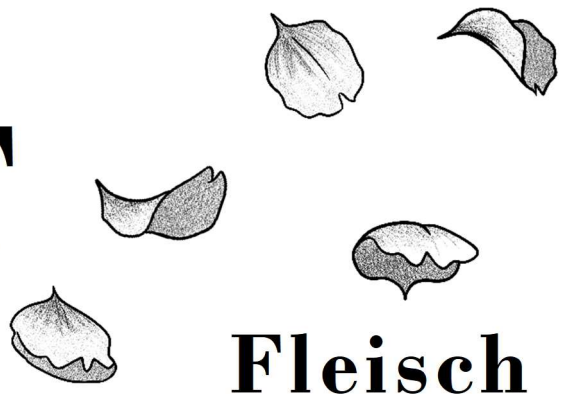
warm & kalt

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

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>	27.5
Schwein	39.5
Kalb	
Cordonbleu Klassisch mit Alpkäse und Schinken * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	31.5
Schwein	43.5
Kalb	
Cordonbleu «Farmen» mit Speck, Alpkäse und Röstzwiebeln * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	31.5
Schwein	43.5
Kalb	
Pulled Beef Burger im Brioche * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Coleslaw</i>	28.0
Spaghetti Carbonara (die Echte) (L) <i>Mit Guanciale aus Italien und Pecorino</i> <i>Auch vegetarisch erhältlich.</i>	24.5
Metzgerkotelette vom Schwein * <i>Mit Honig-Biersauce (mit unserem Red Ale), Butternudeln und Saisongemüse</i>	37.5
Supreme vom Alpsteinpoulet * (G) <i>Auf Spinatrisotto und konfierten Kirschtomaten</i>	37.0
Entrecote vom Weiderind mit Kräuterbutter * (G) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i> <i>Auch Laktosefrei erhältlich</i>	47.0

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

Käsekräpfen 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

Johannisbeer-Cheesecake mit Honig-Basilikum Glace	12.0
Bayrische Crème mit Brombeercoulis (L)(G)	9.0
Pavlova (G)(V) <i>Baisertörtchen mit Erdbeer-Joghurtcrème und Pistazienkrokant</i>	12.0
Bratnektarine im Knuspermantel (V)(G) <i>Mit Vanilleglace (Laktosefrei möglich mit Sorbet)</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 Abricot-Melba (G)(V) <i>Mit Aprikosenhälften, Vanilleglace und Himbeersauce</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).]