

SOOGI
MENU
für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

VORSPESIEN

warm & kalt

Grüner Salat (V)(L) <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	9.5
Gemischter Salat (V)(L) <i>Auch vegan und glutenfrei erhältlich</i>	12.0
Grüner Spargelsalat mit Belperknolle (L)(G)	13.0
Frittierter Camembert mit Salatgarnitur (V)	15.0
Kräuterschaumsuppe (G)(V)	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 & 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>	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 «Farmer» mit Speck, Alpkäse und Röstzwiebeln * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	31.5
Schwein	43.5
Kalb	
Cordonbleu «Aarefüür» mit scharfer Salami und Jumi-Aarewasser Käse * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	31.5
Schwein	43.5
Kalb	
Alpsteinpouletbrust mit Kräuterbutter* <i>Auf Butternudeln und saisonalem Gemüse (Glutenfrei erhältlich)</i>	37.0
Rindstatar mit hausgemachtem Weissbrot und gebeiztem Eigelb (L) <i>Vorspeise</i>	29.5
<i>Hauptgang</i>	39.5

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

HAUPT GANG

Fleisch & Saisonales

Geschmorte Rindsbäckli (G) <i>Mit Kartoffelstock und saisonalem Gemüse (Laktosefrei erhältlich)</i>	29.5
Rindshuft-Stroganoff <i>Mit Butternudeln (Gluten- und Laktosefrei erhältlich)</i>	42.5
Kalbslebergeschnetzeltes «Berliner Art» mit Kartoffelpuffer (G) <i>Mit Äpfeln, Schalotten und Calvados</i>	37.0
Kalbshohrückensteak mit Kräuterbutter * (G) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse (Laktosefrei erhältlich)</i>	45.0

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

Fisch & Vegetarisch

HAUPTGANG

Gebratene Lachsforelle * (G) <i>Mit Petersilienkartoffeln und saisonalem Gemüse (Laktosefrei erhältlich)</i>	38.0
Mascaronerisotto (V)(G) <i>Mit Spinat und Belperknolle</i>	28.0
Hausgemachte Spargel-Ravioli (V) <i>Mit Kräuter-Rahmsauce</i>	26.0
Spaghetti mit Bärlauchpesto (V)	24.0
Gemüse-Hacktätschli auf Tomatenspaghetti (Vegan)(L)	26.5

für zwischendurch

SNACKS

Apéroplatte <i>Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)</i>	(pro Person)	12.0
Chicken Nuggets (L) <i>Mit hausgemachtem Ketchup</i>	(pro 2 Stück)	2.7
Camembert-Taler 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

Cheesecake mit Holunderblüte und Erdbeerglace	12.0
Pochierte Schokoladencreme mit Birne (L)(G)(V)	9.0
Rhabarber-Tiramisu(V)	9.0
Portion Erdbeeren (G)(Vegan)(L) <i>Rahmzuschlag CHF 1.50</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 Romanoff (G)(V) <i>Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm</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).]