

**SOOGI**  
**MENU**  
für eine genussvolle Zeit



**DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»**

# VORSPESIEN

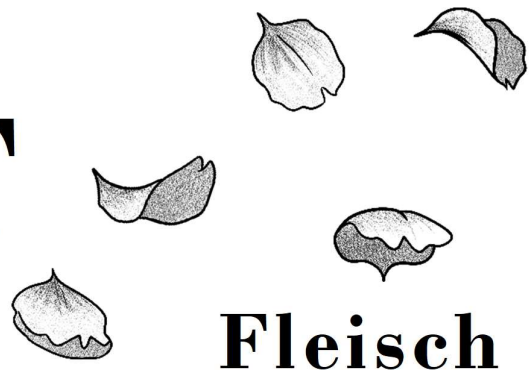
## warm & kalt

<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>Rucolasalat (V)(G)(L)</b> <i>Mit Balsamico-Erdbeeren und Haselnussplitter</i>	13.0
<b>Vitello Tonnato mit eingelegten roten Zwiebeln (L)(G)</b> <i>Als Vorspeise</i>	26.5
<i>Als Hauptgang</i>	34.5
<b>Spinatsuppe (V)(G)</b> <i>Optional mit Hechtklösschen + 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</b> (G) <i>Mit hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	<b>29.5</b>
<b>Paniertes Schnitzel</b> * (L) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites, Saisongemüse und gerührten Preiselbeeren</i>	<b>27.5</b>
Schwein	<b>39.5</b>
Kalb	
<b>Cordonbleu Klassisch mit Gruyère und Schinken</b> * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	<b>31.5</b>
Schwein	<b>43.5</b>
Kalb	
<b>Cordonbleu Mediterran mit geräuchertem Provolone und Parmaschinken</b> * (I) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	<b>31.5</b>
Schwein	<b>43.5</b>
Kalb	
<b>Pulled Beef Burger im Brioche</b> * <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Coleslaw</i>	<b>28.0</b>
<b>Spaghetti Carbonara (die Echte)</b> (L) <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</b> * (G) <i>Auf Spinatrisotto und konfierten Kirschtomaten</i>	<b>37.0</b>
<b>Entrecote vom Weiderind mit Kräuterbutter</b> * (G) <i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i> <i>Auch Laktosefrei erhältlich</i>	<b>47.0</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

# Fisch & Vegetarisch

# HAUPT GANG

<b>Duett von Swisslachs und Crevette *</b> (G) <i>Mit Weissweinsrisotto und Basilikumöl</i>	<b>38.0</b>
<b>Pastelli mit Gemüsefüllung *</b> (V) <i>Safransauce und Pommes Frites</i>	<b>24.5</b>
<b>Hausgemachte Ravioli mit Eierschwämmli</b> (V) <i>In brauner Butter geschwenkt</i>	<b>24.5</b>
<b>Vegetarische Spaghetti Carbonara</b> (L) <i>Mit Ei und Pecorino</i>	<b>22.5</b>

## für zwischendurch

# SNACKS

<b>Apéroplatte</b> <i>Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)</i>	(pro Person)	<b>12.0</b>
<b>Pouletflügeli</b> (G) <i>Mit hausgemachter Barbecuesauce</i>	(pro Stück)	<b>2.7</b>
<b>Frittierte Teigtaschen</b> (V) <i>Mit saisonaler vegetarischer Füllung und hausgemachter Barbecuesauce</i>	(pro Stück)	<b>2.7</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



# für den süssen Abschluss

# DESSERTS

<b>Johannisbeer-Cheesecake mit Honig-Basilikum Glace</b>	12.0
<b>Griessflammerie mit Lemoncurd (L)(V)</b>	9.0
<b>Pavlova (G)(V)</b> <i>Baisertörtchen mit Erdbeer-Joghurtcrème und Pistazienkrokant</i>	12.0
<b>Fetakäse mit Honig-Gewürzmandeln (V)(L)(G)</b>	12.0

## 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.

<b>Glace</b>	<b>pro Kugel</b>	<b>3.7</b>
	+ Rahm	1.5
	+ Schokoladensauce	1.5

## COUPES

---

<b>Banana Joe (G)(V)</b> <i>2 Kugeln Vanilleglace, Bananenstücke, Schokoladensauce und Krokant</i>	13.0
<b>Dänemark (G)(V)</b> <i>3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm</i>	13.0
<b>Coupe Romanoff (G)(V)</b> <i>Vanilleglace und Erdbeeren</i>	13.0
<b>Portion Erdbeeren (CH) (G)(V)</b> <i>Mit Rahm oder griechischem Joghurt + 1.50 CHF</i>	9.0
<b>Eiskaffee gerührt (G)(V)</b>	12.0
<b>Sorbet Soleure (G) (L) (V)</b> <i>Passionsfruchtsorbet und Solothurner Schaumwein</i>	12.0
<b>Sorbet Colonell (G) (L) (V)</b> <i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	12.0

*Coupes auch klein erhältlich (8.90).|*