

SOOGI
MENU
für eine genussvolle Zeit



DAS SOOGI-TEAM WÜNSCHT «EN GUETE»

VORSPEISEN

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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Crôtons <i>Gluten und Laktosefrei erhältlich</i>	15.0
Herbstsalat mit Hüttenkäse, gerösteten Baumnüssen und Birne (G)(V)	12.0
Kürbiscrèmesuppe mit Parmesan cracker (G)(V)	9.5
Randencarpaccio mit Kürbis-Chutney (G)(L)(V)	9.5
Hirschtatar mit hausgemachtem Weissbrot und Wachtelei (L)	
Vorspeise	29.5
Hauptgang	39.5

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien / (AT) Österreich
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.
Unser Brot ist Hausgemacht.
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

HAUPT GANG

Fleisch & Klassiker

Soogis Suure Mocke (G)	32.0
<i>Mit hausgemachtem Kartoffelstock und Saisongemüse</i>	
Paniertes Schnitzel * (L)	
<i>Mit hausgemachten Pommes Frites, Saisongemüse und gerührten Preiselbeeren</i>	
Schwein	28.5
Kalb	39.5
Cordonbleu Klassisch mit Alpkäse und Schinken *	
<i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	
Schwein	34.5
Kalb	43.5
Hirsch-Cordonbleu mit Solothurner Herrenkäse, Champignons und Feigen* (AT)	36.0
<i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	
Cordonbleu «Aarefüür» mit scharfer Salami und Jumi-Aarewasser Käse *	
<i>Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse</i>	
Schwein	34.5
Kalb	43.5
Hähnchenbrust mit Kürbisrisotto * (G)	
<i>Mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl</i>	
	37.0
Kalbslebergeschnetzeltes «Berliner Art» mit Kartoffelpuffer (G) (L)	
<i>Mit Äpfeln, Schalotten und Calvados</i>	
	37.0
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter * (G) (L möglich)	
<i>Mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Pommes Frites</i>	
	58.0

mit * gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien / (AT) Österreich
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.
Unser Brot ist Hausgemacht.
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

HAUPT GANG

Fleisch & Saisonales

Rehpfeffer (AT)(G möglich) Mit Spätzli und klassischen Herbstbeilagen	43.0
Hirsch-Stroganoff (AT)(G Möglich) Mit hausgemachten Spätzli	42.5
Hirsch-Cordonbleu mit Solothurner Herrenkäse, Champignons und Feigen* (AT) Mit hausgemachten Pommes Frites und Saisongemüse	36.0
Wildschweinentrecôte mit Wildjus * (G möglich)(EU) Mit Spätzli und klassischen Herbstbeilagen	38.5
Hirschtatar mit hausgemachtem Weissbrot und Wachtelei (L)(AT)	
Vorspeise	29.5
Hauptgang	39.5

mit * gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien / (AT) Österreich
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.
Unser Brot ist Hausgemacht.
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

Fisch & Vegetarisch

HAUPTGANG

Gebratene Lachsforelle * <i>Mit Kürbisrisotto und Kürbiskernöl (Laktosefrei und glutenfrei erhältlich)</i>	39.0
Herbst-Teller mit Spätzli <i>(Laktosefrei und glutenfrei erhältlich) (V)</i>	25.0
Dörrtomaten-Ravioli (V) <i>Mit Kräutersauce</i>	26.0
Spaghetti mit Kürbis&Feigen Pesto (L)(V) <i>mit gerösteten Kürbiskernen</i>	21.5
Serviettenknödel auf Rotkrautbeet mit Champignons (V)	22.0

für zwischendurch

SNACKS

Apéroplatte <i>Mit Käse und verschiedenen italienischen Fleischspezialitäten (I)</i>	<i>(pro Person)</i>	13.0
Chicken Nuggets <i>Mit hausgemachtem Ketchup (L)</i>	<i>(pro 2 Stück)</i>	2.7
Camembert-Taler mit Preiselbeersauce (V)	<i>(pro Stück)</i>	2.7
Portion Pommes Frites <i>Kleine Portion Pommes</i>		9.0 5.0

Mit * gekennzeichnete Gerichte sind auch als Fitnessteller erhältlich

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien / (AT) Österreich
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.
Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.
Unser Brot ist Hausgemacht.
Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST

für den süssen Abschluss

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstreuselkuchen mit Zimtglace und Rahm	13.0
Tonka-Crème Catalan mit Kokosmilch (L)(G)	11.0
Rotweinzwetschgen mit Vanilleglace (V)(Laktosefrei möglich)(G)	9.5
Portion Vermicelles mit Kirsch, Meringues und Rahm (V)(L möglich)(G)	11.0
Dessert-Teller «Säge» (ab 2 Pers.)	23.0

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 (auch kleine Portionen erhältlich)

Coupe Banana Joe (G)(V) 2 Kugeln Vanilleglace, Bananenstücke, Schokoladensauce und Krokant	13.0
Coupe Dänemark (G)(V) 3 Kugeln Vanilleglace, Schokoladensauce und Rahm	13.0
Coupe Meringue (G)(V) Mit Vanilleglace, Erdbeerglace und Rahm	13.0
Coupe Nesselrode (G)(V) Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues und Rahm	13.0
Coupe Amarena (G)(V) Vanilleglace, Amarenakirschen und Rahm	13.0
Eiskaffee gerührt (G)(V)	12.0
Sorbet Zwetschge (G) (L) (V) Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	12.0
Sorbet Colonell (G) (L) (V) Zitronensorbet mit Vodka	12.0

(V) vegetarisch / (L) laktosefrei / (G) glutenfrei / (I) Italien / (AT) Österreich
 Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden gekennzeichnet.
 Gerne geben wir über Allergene in unseren Speisen Auskunft.
 Unser Brot ist Hausgemacht.
 Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MWST