



## Apéro Barcelona

Zwei Cüpli Cava  
(Spanischer Schaumwein im Champagner Verfahren)  
mit 4 Lachs Canapés  
29.50



Unser zusätzliches Tagesangebot  
wird Ihnen von unseren Service Mitarbeiter\*innen empfohlen.

### Vorspeisen.....

Lachs Canapés mit Meerrettich (Norwegen) 4 Stück 18.50

Gemischter Blattsalat mit gerösteten Kernen 12.50 / 21.50  
und Gemüsestreifen an Honig-Senfsauce

Vorspeisenteller 25.50  
Hummus mit Sesam, Spinatcreme mit Cashew Nüssen  
Cherry Tomaten, Bufala Mozzarella mit Rauchöl, Gemüsekuchen  
Oliven & Pomodori Secchi, Fladen- und Pitabrot  
 Für einen oder zum teilen

Salatschüssel mit Quinoa, Nektarinen, Feta & Guacamole 25.50  
Rucola, Rübli, Rettich, Randen an italienischer Sauce  
Fladenbrot und gerösteten Haselnüssen  
 Für einen oder zum teilen

Grillierter Pulpo (Spanien) mit Knoblauch, Chili und Mojo 19.50 / 27.50  
auf lauwarmen Kartoffeln und Rucola

Gratiniertes Ziegenkäse 18.50 / 26.50  
auf warmem Linsensalat und Rucola

### Tapas.....

Eine Büchse Sardinen mit Pitabrot 8.50

Hummus mit Sesam und Pitabrot 8.50

Gratiniertes Geisskäse 8.50

Spinatcreme mit Cashew Nüsse und Pitabrot 8.50

Chili con Carne mit Guacamole & Fladenbrot (Rind/Jumi CH) 10.50

Oliven & Pomodori Secchi mit Pitabrot 7.50

Pitabrot 3.50

Fladenbrot 3.50

### Wurst & Käse.....

Chorizo oder Salsiz oder rezenter Hauskäse mit Brot 8.50

Chorizo & Salsiz mit Brot 14.50

Chorizo oder Salsiz und rezenter Hauskäse mit Brot 14.50

### Hauptgerichte.....

Veganes grünes pikantes Gemüsecurry mit Kokosmilch 26.50  
Sprossen, Jasminreis, Papadums und Thaibasilikum

Frische Pasta (Bio/Ingredienza) mit Antipasti Auberginen 28.50  
Artischocken, Kapern, pikante Tomatensauce  
Feta Streusel und gerösteten Mandeln

Hausgemachte Quiche 28.50  
mit Blumenkohl, Rübli, Oliven & Safran  
serviert mit farbigem Cherry-Tomatensalat  
und Bufala Mozzarella mit Rauchöl

Ringgi Burger rosa gebraten (Rind/CH 200g) mit Raclette Käse 28.50  
BBQ-Sauce, Knoblauchmayo, Tomate und Zwiebeln  
dazu Cole slaw Salat

Entrecôte vom Simmentaler Rind (CH/200gr) mit Cafe de Paris 46.50  
Rotweinjus, provenzalische Zucchetti-Peperonata  
und Bratkartoffeln

Rindstatar (CH) mit Toast und Butter 70g 20.50  
mit Calvados oder Cognac plus CHF 4.50 130g 31.50

### Desserts.....

Streuselkuchen 7.50

Panna Cotta mit Waldbeerenkompott und Mandeln 10.50

Hausgemachtes Tiramisu 9.50

Dunkles Schoggimousse mit Schlagrahm 9.50

Kalte Lust (Glace aus Olten) Becher / 6.00  
Fior di Latte, Kaffee, Cookis  
Madiswiler Erdbeere Sorbet  
Schwarze Schoggi Vegan

- Vegetarisch - Vegan - Glutenfrei - Lactosefrei

Über Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

Wir bevorzugen Postcard oder EC-direkt. Merci vielmal.  
Unsere Preise sind in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MwSt.



<b>PROSECCO / CHAMPAGER</b>	<b>7.5 dl</b>	<b>1 dl</b>
PROSECCO	50.00	<b>8.50</b>
La Riva dei Frati, 11.5%Vol. Treviso, Italien		
MOËT & CHANDON	88.00	
Impérial, Brut, 12%Vol. Champagne, Frankreich		
<b>WEISSWEINE</b>		
<b>SCHWEIZ</b>		
PINOT GRIS AOC, 2019	62.00	<b>8.90</b>
13.5%Vol., Martin Hubacher, Johanniterkeller Twann		
CHARDONNAY DARDAGNY AOC 2018/19	55.00	<b>7.80</b>
13.5%Vol., Domaine Les Hutins, Genf		
HEIDA AOC, 2018/19	53.00	<b>7.60</b>
13.5%Vol., Primus Classicus, Domaine Orsat Martigny		
<b>ITALIEN</b>		
LUGANA L' LAC DOC, 2018/19	50.00	<b>7.20</b>
Trebbiano di Lugana, 13.5%Vol. Soc. Semp. Agr. In sigla Dosesto, Veneto		
<b>ARGENTINIEN</b>		
AMALAYA, 2018/20	47.00	<b>6.70</b>
Torrontés-Riesling, 12.5%Vol. Bodegas Colomé S.A. Valle Calchaqui, Salta		
<b>ROSÉ</b>		
<b>PORTUGAL</b>		
CRASTO DOC, 2018/19	52.50	<b>7.50</b>
Touriga National-Tinta Roriz, 13%Vol. Quinta do Crasto, S.A. Douro		
<b>ROTWEINE</b>		
<b>SCHWEIZ</b>		
NEZ NOIR AOC, 2018/19	55.50	<b>8.00</b>
Gamaret-Merlot-Syrah, BIO, 14%Vol. Domaine Rouvinez, Sierre		
PINOT NOIR AOC, 2018	56.00	<b>8.20</b>
13.5%Vol. Martin Hubacher, Johanniterkeller, Twann		
BAIOCCO MERLOT DOC, 2017/18	55.00	
12.8%Vol. Guido Brivio, Mendrisio, Tessin		
<b>PORTUGAL</b>		
DONA MAFALDA, DOC 2016/17	57.00	<b>7.80</b>
Touriga Nacional-Tinta Barroca-Touriga Franca 14%Vol. Christie Wines, Douro		
POST SCRIPTUM de Chryseia DOC, 2016/17	66.00	
Touriga Nacional-Touriga Franca-Tinta Roriz-Sousao 13.5%Vol. Quinta de Roriz, Prats & Symington, Douro		
<b>ITALIEN</b>		
NEBBIOLO D' ALBA DOC, CASCINOTTO 2017/18, 14.5%Vol.	63.00	
Alario Claudio, Vigna Valletta, Piemont		
AGLIANICO DEL SALENTO DO, 2015/17	56.00	<b>8.00</b>
Terra, 14.5% Vol. Conti Zecca, Leverano, Apulien		
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, 2013	89.50	
Sangiovese, 15%Vol. Borgo Scopeto, Toscana 13.5%Vol		
<b>SPANIEN</b>		
RESALTE VENDIMIA, DO 2017	52.50	<b>7.50</b>
Tempranillo, 14.5%Vol. Barrique Ausbau Resalte, Ribera del Duero		
MAURO DO, Castilla y Leon, 2017/18	75.00	
Tempranillo – Syrah, 14.5%Vol. Bodegas Mauro, Tudela del Duero, Valladolid		
<b>ARGENTINIEN</b>		
AMALAYA, 2018/19	47.00	<b>6.70</b>
Malbec, 14%Vol. Bodegas Colomé S.A. Valle Calchaqui, Salta		



<b>APÈRO</b>			
Ingwerer Spritz mit Cava (30% Vol.)		11.50	
Indian Summer mit Cava (11% Vol.)		10.50	
Aperol Spritz mit Cava (24%/Vol.)		11.00	
Verouth bianco (14%/Vol.) 4cl		8.00	
Campari (23%/Vol.) 4cl		8.00	
mit Orangensaft plus		1.50	
Pastis (45%/Vol.) 2.5cl		8.00	
Gespritzter Weisswein 1dl süss / sauer		8.00	
Blanc Cassis 1dl		8.00	
<b>BIER VOM FASS FELDSCHLÖSCHEN</b>	3dl	5dl	
Braufisch (5.2%Vol.)	5.60	8.00	
Amber (5.2%Vol.)	5.60	8.00	
Panache (5.2%Vol.)	5.60	8.00	
<b>BIER FLASCHEN</b>			
Valaisanne Pale Ale 33cl (5.2% Vol.)		7.20	
Weizenfrisch-Alkoholfrei 33cl (0.5%/Vol.)		6.00	
<b>COGNAC, BRANDY &amp; CALVADOS</b>			
Cognac Hennessy (Frankreich) (40%/Vol.) 2cl		9.00	
Carlos primero (Spanien) (38%/Vol.) 2cl		9.00	
Calvados Morin (Frankreich) (40%/Vol.) 2cl		8.00	
<b>EDELBRÄNDE</b>			
Damassine, Schweiz (42% Vol.) 2cl		11.00	
Münsterkellerei Hausabfüllung, Brennerei Zürcher, Nidau			
Quitten, Schweiz (42% Vol.) 2cl		9.00	
Münsterkellerei Hausabfüllung, Brennerei Zürcher, Nidau			
<b>GRAPPAS</b>			
Unsere Servicemitarbeitende geben Ihnen gerne Auskunft			
<b>LIQUEURS</b>			
Limoncello (30% Vol.) 4cl		8.00	
<b>WHISKY</b>			
Jack Daniels, Bourbon (40%/Vol.) 4cl		11.00	
Lagavullin, Single Malt (43% Vol.) 4cl		16.00	
<b>SPIRITUOSEN</b>			
Vodka Absolut (40%/Vol.) 4cl		10.00	
Hendrick's Gin (41.1% Vol.) 4cl		12.00	
Havanna Club, Añejo Reserva (37.5%/Vol.) 4cl		10.00	
<b>LONGDRINKS</b>			
Vodka Tonic (40%/Vol.) 4cl		14.00	
Hendricks Tonic mit Gurke und Pfeffer (41.1% Vol.) 4cl		16.00	
Whisky Cola (40%/Vol.) 4cl		14.00	
Cuba Libre (37.5%/Vol.) 4cl		14.00	
<b>MINERAL FLASCHEN</b>			
Arkina ohne Kohlensäure 50cl		5.90	
Rhabarberschorle		6.00	
Coca Cola / Zero 30cl		5.50	
Lurisia La Nostra Aranciata 27.5cl		6.00	
Chinotto 20cl		5.50	
Fever Tree Tonic/Gingerbeer 20cl		5.50	
Tomatensaft 20cl		5.50	
<b>KAFFEE</b>			
Espresso		4.50	
Kaffee		4.50	
Doppelter Espresso		6.50	
Latte Macchiato		5.70	
Cappuccino, Schale		5.00	
Milch kalt (3dl)		4.00	
Schoggi (2.5dl)		4.80	
Caffè Corretto (2cl Grappa)		7.50	
Caffè freddo		5.20	
<b>MINERAL OFFEN</b>	3dl	5dl	Lt
Rhazünser	4.20	5.90	11.00
Holunderblütensirup mit Mineral	4.60	6.70	
Ramseier Süssmost naturtrüb	5.00	7.00	
Apfelsaftschorle	5.00	7.00	
Orangensaft	5.00	7.00	
Marias hausgemachter Eistee	5.20	7.50	