

**sol**heure •

BAR RESTAURANT LOUNGE

# ESSEN

Bitte bestellen Sie Essen und Getränke an der Bar

Alle Preise in CHF und inkl. 7.6% Mehrwertsteuer

## SNACKS

TÄGLICH BIS FEIERABEND

<b>Panini Solheure</b>	9.00
Knuspriges Paninibrot mit Rohschinken, Ruccola, Tomaten, Crème Fraîche	
<b>Ciabatta Picante</b>	9.00
Ciabattabrot gefüllt mit Salame picante, Mozzarella, Peperonipesto	
<b>Focaccia Tricolore</b>	9.00
Knuspriges Olivenbrot gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto	
<b>Focaccia con Brie</b>	9.00
Knuspriges Fladenbrot gefüllt mit Brie, Tomatentapenade, Ruccola	
<b>4 Chicken Wings</b> mit Barbeque-Sauce	9.50
<b>8 Chicken Wings</b> mit Barbeque-Sauce	16.50
<b>5 Satayspiessli</b> mit Erdnuss-Dip	9.50
<b>9 Satayspiessli</b> mit Erdnuss-Dip	16.50
<b>6 Frühlingsrollen</b> vegi, mit Sweet & Sour-Dip	8.50
<b>10 Frühlingsrollen</b> vegi, mit Sweet & Sour-Dip	14.00
<b>Piedone Nuria</b>	7.00
Pizzabrot gefüllt mit Tomaten, Zucchini, Mozzarella	
<b>Piedone Toni</b>	7.00
Pizzabrot gefüllt mit Tomaten, Truten, Mozzarella	

## ANTIPASTI

TÄGLICH BIS 21 UHR

Pikante Mandeln	5.50
Marinierte Oliven	7.00
Pomodori secchi	7.80
Parmesan-Stücke	8.80
Pferde-Salametti	7.30
Landrauchschinken	9.00

<b>Antipasti Teller vegi</b>	23.50
Mandeln, Oliven, Pomodori secchi, Parmesan, Zucchetti	

<b>Antipasti Teller gemischt</b>	23.50
Mandeln, Oliven, Pomodori secchi, Parmesan, Pferde-Salametti, Landrauchschinken	

<b>Solheure Plättli</b>	23.50
Bresaola, Landrauchschinken, Salami, Schinken, Pferde-Salametti	

## SWEETS

TÄGLICH FRISCH | SOLANGE VORRAT

Kuchen und Süßigkeiten sind an der Bar erhältlich.

MINERAL  
KAFFEE  
TEE  
BIER  
APERITIF

Bitte bestellen Sie Getränke und Essen an der Bar

Ab 00.30 Uhr auf allen Getränken CHF 1.- Zuschlag

Alle Preise in CHF und inkl. 7.6% Mehrwertsteuer

## MINERAL OFFEN

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
Valsler Classic	3.50	4.00
Evian ohne Kohlensäure	3.50	4.00
Coca Cola	3.60	4.20
Coca Cola Zero	3.60	4.20
Sprite	3.60	4.20
Néstea Lemon	3.60	4.20
Süssmost naturrein	3.60	4.20
Schweppes Tonic	3.60	4.20
Schweppes Bitter Lemon	3.60	4.20

## MINERAL FLÄSCHLI

Fritz-Kola erhöhter Koffeingehalt	3.3 dl	5.20
Fritz-Limo Melonenbrause	3.3 dl	5.20
Mojo Grapefruit	3.3 dl	5.20
Chinotto	2 dl	4.40
Aranciata dolce	2 dl	4.40
Ginger Ale	2 dl	4.40
Rivella rot   blau	3.3 dl	4.40
Kombucha Carpe Diem	3 dl	5.00

## DOSEN

Red Bull	2.5 dl	5.90
Maca Loca Bio Drive	2.5 dl	5.90

## SIRUP

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
Holunderblüten	3.50	4.00
Quitten	3.50	4.00
Rosenblüten	3.50	4.00
Himbeer	3.50	4.00

## FRUCHTSAFT

	<b>2 dl</b>
Orangensaft	4.40
Blutorangensaft	4.40
Ananassaft	4.40
Orange-Passionsfruchtsaft	4.40
Cranberrysaft	4.40

## **KAFFEE**

Espresso	3.60
Kaffee   Schale	4.00
Capuccino	4.40
Short Macchiato	4.40
Milchkaffee   Latte Macchiato	4.90

Caffè Solheure mit Birnenbrand	8.50
Caffè Amaretto, Baileys oder Kaluha	8.50

Carajillo   Coretto	6.00
---------------------	------

Caffè Freddo	5.50
Caffè Freddo Amaretto, Baileys oder Kaluha	8.50

## **MILCHGETRÄNKE**

Kalte   Heisse Ovo	4.40
Kalte   Heisse Schoggi	4.40

Portion Rahm	1.00
--------------	------

## **TEE IN DER SCHALE**

<b>Maud Bio</b>	4.50
Kräftiger Schwarztee aus Assam, Indien	

<b>Jasmine Chung Hao</b>	4.50
Chinesischer Blütentee	

<b>Mao Feng Bio</b>	4.50
Aromatischer Grüntee aus China	

<b>Bai Mu Dan</b>	4.50
Weisser Tee aus Anhui, China	

<b>Roiboos</b>	4.50
Rotbusch aus Südafrika ohne Teein	

<b>Marokkanische Minze</b>	4.50
----------------------------	------

**BIER OFFEN**

	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>
Badner Gold	3.70	4.30
Badner Dark Gold	3.90	4.50
Öufi Helles Lager	3.90	4.50

**BIER FLASCHE**

Zwickel-Bier	3.3 dl	5.00
Heineken Extra Cold	3.3 dl	5.50
Weissbier Erdinger	5 dl	7.00
Müller Bräu Non Alcoholic	3.3 dl	4.50

**APERITIF**

Sanbitter alkoholfrei	1 dl	4.40
Aperol	4 cl	7.00
Martini Bianco	4 cl	7.00
Campari	4 cl	7.00
Campari Orange		8.00
Ramazotti	4 cl	7.50
Pastis «Henri Bardouin»	2 cl	7.50

**Holundria™**

Weisswein, Holundersirup, Mineral		7.50
-----------------------------------	--	------

**Rosanna**

Weisswein, Rosenblütensirup, Mineral		7.50
--------------------------------------	--	------

**Bellezza**

Weisswein, Quittensirup, Mineral		7.50
----------------------------------	--	------

**Aperol Sprizzetto**

Weisswein, Aperol, Mineral		7.50
----------------------------	--	------

**Tinto con Limon**

Rotwein, Sprite		7.50
-----------------	--	------

**Holundria™ im Fläschli**

2.75 dl	7.50
---------	------





## WEISSWEIN

	1dl	Flasche
<b>Basa DO, Rueda (E) '08</b> aus Sauvignon Blanc-, Verdejo- und Viura-Trauben, herrlich fruchtig und frisch	5.50	37.00
<b>Schiefer Riesling Saar (D) '08</b> der feinfruchtige, elegante Riesling, eignet sich perfekt als Apéro-Wein	7.00	46.50
<b>Langhe Chardonnay</b> R. Sarotto, DOC (I) '08 strohgelbe Farbe, in der Nase intensiv komplexer Duft, vollmundig und robust im Geschmack	6.00	39.50
<b>Soave Classico Superiore</b> Gini, DOC (I) '08 ein frischer Wein aus Garganega- und Trebbiano di Soave-Trauben mit sehr schönem Gehalt	7.00	46.50

## PORTWEIN

<b>Porto Niepoort Selection</b>	4cl	6.00
---------------------------------	-----	------

## SÜSSWEIN

<b>Trockenbeerenauslese Chardonnay</b> Weingut Juris, Burgenland (A) '02 herrlicher Süsswein in neuen Barriquefässern vergoren, feinste Aromatik nach tiefer Honigmelone und einer ausgewogenen animierenden Säure	4cl Flasche 3.75dl	5.00 42.00
--	-----------------------	---------------

## SPUMANTE

<b>Moscato d'Asti</b> Sergio Grimaldi, DOCG (I) '08 duftiger Perlwein mit hohem Restzucker und nur 5% Alkohol. Die süsse Verführung...	6.50	43.00
<b>Prosecco di Conigliano Brut</b> Montesel, Veneto, DOC (I) '08 duftiger Spumante mit fruchtigen Noten von Äpfeln und Beeren, sanft im Geschmack	8.00	52.00
<b>Brachetto de Piemonte</b> R. Sarotto, DOC (I) '08 spritziger, süsster Rotwein, kalt serviert	7.00	46.00

## ROTWEIN

	1dl	Flasche
<b>Fäsi Crest</b> Appellation Madera, Kalifornien (US) '08 ein beeindruckender, im Barrique ausgebauter, fruchtiger Syrah mit viel Flair, Stil und Rasse, biologische, CCOF zertifizierte Bewirtschaftung produziert von einem Schweizer (Ralf Fäsi)	8.50	56.00
<b>Tapas Wein</b> Jumilla D.O. (E) '07 vier Monate im Barrique ausgebauter Syrah, Monastrell und Cabernet Sauvignon mit kirschroter Farbe, fruchtig, leicht würzige Note, ausgewogener Wein mit einem langen Abgang	6.00	39.50
<b>Marko Zweigelt Carnuntum</b> Göttlesbrunn (A) '08 ein reiner Zweigelt, wunderbar abgerundet, mild und harmonisch im Gaumen, fruchtig-würziger Abgang	5.50	37.00
<b>I Progni, Valpolicella</b> Le Salette, Veneto, DOC (I) '06 «Ripasso» Wein gekeltert aus Corvina- und Rondinella-Trauben, zwei Jahre im Barrique, feine Frucht, von mittlerem Gehalt	8.50	56.00
<b>Navarra</b> DO, Bodegas Orvalaiz (E) '07 fruchtiger und geschmeidiger Wein aus Tempranillo-Trauben	5.00	34.00
<b>Château du Donjon «Cuvée Prestige»</b> Les Minervois AOC (F) '07 aus Grenache- und Syrah-Trauben, duftet nach Beeren, Griottes und Vanille, mit delikatem und rassigem Barrique-Charakter	6.00	39.50
<b>Cantos de Valpiedra</b> Rioja DOC (E) '06 zwölf Monate im Barrique ausgebauter Tempranillo mit kirschroter Farbe, blumigem und schwarzfruchtigem Bouquet und frischem Abgang	7.50	49.00

MOCKTAILS  
COCKTAILS  
LONGDRINKS

Bitte bestellen Sie Getränke und Essen an der Bar

Ab 00.30 Uhr auf allen Getränken CHF 1.- Zuschlag

Alle Preise in CHF und inkl. 7.6% Mehrwertsteuer

## MOCKTAILS OHNE ALKOHOL

<b>Fresh-Lemon</b>	6.50
Limetten, Sprite, Angostura, Limejuice	
<b>Red Head</b>	8.00
Blutorangensaft, Sanbitter	
<b>Coco</b>	9.00
Cocossirup, Orangen-, Zitronen-, Ananassaft	
<b>Fresh-Apple</b>	9.00
Maracujasirup, Cranberry-, Apfelsaft	
<b>Solheure</b>	9.00
Orange-Passionsfrucht-, Cranberry-, Zitronensaft	
<b>Citrus-Freeze</b>	11.00
Orangen, Limetten, Rohrzucker, Orange-Passionsfruchtsaft	
<b>Virgin Caipirinha</b>	11.00
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale	

## COCKTAILS

<b>0815</b>	14.50
Bacardi Razz, White Peach, Passion, Amaretto, Ananas-, Cranberrysaft	
<b>Blue Caracha</b>	14.00
42 Below Vodka, Blue Curaçao, Bacardi Razz, Zitronensaft, Sprite	
<b>Sunflower</b>	14.50
42 Below Vodka, White Peach, Cranberry-, Orangen-, Zitronensaft	
<b>Cosmopolitan</b>	12.00
42 Below Vodka, Cointreau, Limejuice, Cranberrysaft	
<b>Red Colada</b>	14.00
Bacardi Superior, Cocossirup, Kaffeerahm, Blutorangen-, Ananassaft	
<b>Besser als Ystee</b>	15.00
Bacardi Superior, Gin, 42 Below Vodka, Cointreau, Limejuice, Coke	
<b>Caipirinha</b>	14.50
Cachaça, Limetten, Rohrzucker	
<b>Erdbeerinha</b>	14.50
XuXu, Limetten, Rohrzucker, Orange-Passionsfruchtsaft	
<b>Mojito</b>	14.50
Bacardi Superior, Limetten, Rohrzucker, Minze	
<b>Whisky Sour, Amaretto Sour</b>	12.00
<b>White Russian</b>	10.00
42 Below Vodka, Kaluha, Rahm	

## PREMIUM LONGDRINKS

<b>Pomme Poire</b> Grey Goose la Poire Vodka, Apfelsaft	4 cl	14.50
<b>GGC</b> Grey Goose Vodka, Cranberrysaft	4 cl	14.50
<b>Ten Tonic</b> Tanqueray No. Ten Gin, Tonic Water	4 cl	14.50
<b>Gurke</b> Hendrick's Gin, Tonic Water	4 cl	14.50

## LONGDRINKS

<b>Razz Apfelsaft</b> Bacardi Razz	4 cl	12.00
<b>Vodka Orange, Vodka Lemon</b> 42 Below Vodka	4 cl	12.00
<b>Bacardi &amp; Coke</b> Bacardi Superior	4 cl	12.00
<b>Cuba Libre</b> Bacardi Black	4 cl	12.00
<b>Gin Tonic</b> Bombay Sapphire	4 cl	12.00
<b>Barcelona</b> Gin, Rohrzucker, Zitronensaft, Tonic Water	4 cl	13.00
<b>Scotch &amp; Coke</b> William Lawson's	4 cl	12.00
<b>Jack &amp; Coke</b> Jack Daniel's	4 cl	13.00
<b>Horse Neck</b> Canadian Club Whisky, Ginger Ale, Angostura	4 cl	13.00
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila José Cuervo Especial	4 cl	12.00
<b>White Peach Orange</b> White Peach	4 cl	12.00
<b>Coconut Ananas</b> Malibu	4 cl	12.00
<b>Passion Orange</b> Passion Tucano	4 cl	12.00



## FRUCHTBRÄNDE Spezialitäten Brennerei Humbel

Mirabelle 2003	2 cl	7.50
Löhrpflümlü	2 cl	7.50
Gravensteiner Apfelbrand 2002	2 cl	7.50
Gelbmöstler Birnenbrand 2004	2 cl	7.50

## GRAPPA

<b>Merlot Santanna</b> Berta	2 cl	7.50
Traubensorte: Merlot		
<b>Di Amarone</b> Nicolis	2 cl	8.50
Traubensorten: Corvina, Rondinella, Mollinara		
<b>Di Donnafugata</b> Vitivinicole	2 cl	8.50
Traubensorten: Ansonica, u.a.		
<b>Da Barolo Tre Soli Tre</b> Berta	2 cl	9.50
Traubensorte: Nebbiolo da Barolo		
<b>Luce Frescobaldi</b> Poli	2 cl	9.50
Traubensorten: Merlot, Sangiovese		

## DIVERSE SPIRITUOSEN

Brandy Jaime I, Torres, Reserva	2 cl	7.50
Cognac Marmot, ACC	2 cl	7.50
Cointreau	2 cl	7.50
Tequila José Cuervo Especial	4 cl	7.50
Amaretto di Saronno	4 cl	7.50
Baileys	4 cl	7.50



## SINGLE MALT WHISKY

<b>The Balvenie</b> 12 years Double Wood frisches, fruchtiges Aroma mit sanfter Rauchigkeit	4 cl	15.00
<b>Glendronach</b> aged 12 years leicht, Sherry- und Eichentöne mit würzigem Abgang	4 cl	15.00
<b>Talisker</b> 10 years kräftig und ausgewogen, leicht süsslicher Geschmack	4 cl	15.00
<b>Lagavulin</b> 16 years mächtige Torf- und Rauchtöne, perfektes Harmoniespiel im Gaumen	4 cl	15.00

## WHISKY

<b>Chivas Regal</b> Blended Scotch Whisky	4 cl	12.50
<b>William Lawson's</b> Finest Blended	4 cl	10.00
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee Whiskey	4 cl	11.00
<b>Canadian Club Whisky</b>	4 cl	10.00

als Mixgetränk + CHF 2.-

## RUM

<b>Bacardi Superior Carta Blanca</b>	4 cl	10.00
<b>Bacardi Black</b>	4 cl	10.00
<b>Bacardi Reserva</b>	4 cl	11.00
<b>Bacardi Ron 8 años</b>	4 cl	12.50
<b>Bacardi Razz</b>	4 cl	10.00

als Mixgetränk + CHF 2.-

## ZIGARREN

Santa Damiana Panetelas die Zigarre für jede Gelegenheit mit blumigem Aroma	9.50
Cuaba Divino frisch und blumig mit waldartigem Aroma	9.50
Vegafino Robusto ein reiches Aroma mit süsslichen Holzaromen	14.00

## DEKLARATION

Brandy Jaime I, Torres, Reserva	40%
Cognac Marmot, ACC	40%
Cointreau	40%
Tequila José Cuervo Especial	38%
Amaretto di Saronno	28%
Baileys	17%
Kaluha	20%

Aperol	11%
Martini Bianco	15%
Campari	23%
Ramazotti	30%
Pastis «Henri Bardouin»	45%

Grey Goose la Poire Vodka	40%
Grey Goose Vodka	40%
42 Below Vodka	42%
Tanqueray No. Ten Gin	47.3%
Hendrick's Gin	41.4%
Bombay Sapphire	40%
Bacardi Razz	32%
Bacardi Superior	37.5%
Bacardi Reserva Añejo	40%
Bacardi Ron 8 años	40%
Bacardi Black	37.5%
Havana Añejo	40%
White Peach	24%
Malibu	20%
Passion Tucano	18%
Blue Curaçao	21%
Cachaça	40%
XuXu	15%

## FRUCHTBRÄNDE

Mirabelle 2003	43%
Löhrpflümli	43%
Gravensteiner Apfelbrand 2002	43%
Gelbmöstler Birnenbrand 2004	43%

## GRAPPA

Merlot Santanna	40%
Di Amarone	45%
Di Donnafugata	40%
Da Barolo Tre Soli Tre	45%
Luce Frescobaldi	40%

## WHISKY

The Balvenie 12 years Double Wood	40%
Glendronach aged 12 years	40%
Talisker 10 years	45.8%
Lagavulin 16 years	43%
Chivas Regal Blended Scotch Whisky	40%
William Lawson's Finest Blended	40%
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%
Canadian Club Whisky	40%



**sol**heure •

**SOLHEURE** BAR RESTAURANT LOUNGE

4500 Solothurn · Fon 032 625 54 34 · [www.solheure.ch](http://www.solheure.ch)