

Restaurant Sodbach

Speise- und Getränkekarte

Alle Preise in CHF und inkl. 8.1% MWST

Warme Getränke

Café Crème / Espresso	4.20
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee (Schale)	4.50
Cappuccino	4.80
Latte Macchiatto	4.80
Ovomaltine / Schokolade (auch kalt erhältlich)	4.50
Kaffee Fertig / Tee Rum	6.50

Tee

Frischer Ingwer Tee	4.80
English Breakfast Tee	4.80
Tee diverse Sorten	4.20

Kalte Getränke – Offenausschank

	1dl	3dl	5dl
Eptinger Mineral (mit/ohne)	3.20	3.80	5.40
Citron, Orange, Grapefruit, Eistee, Rivella rot, Rivella blau, Coca Cola, Coca Cola Zero, Süssmost	3.50	4.10	5.80
Orangensaft	4.80		

Kalte Getränke – Flaschen

Eptinger Mineral (mit/ohne), 1 Liter	9.00
--------------------------------------	------

Bier / Suure Moscht (mit Alkohol)

	1dl	3dl	5dl
Cardinal Blonde (offen)	3.60	4.30	6.50
Cardinal Blonde (Flasche)			6.50
Panaché oder Grapaché (offen)	3.60	4.30	6.50
Appenzeller Weizenbier (Flasche)			6.90
As Juscht's Amber (Flasche)		5.20	
Suure Moscht (Flasche)		5.90	

Bier / Suure Moscht (ohne Alkohol)

Feldschlösschen (Flasche)	5.00
Suure Moscht (Flasche)	5.50
Erdinger Grapefruit (Flasche)	5.50

Aperitifs / Longdrinks (mit Alkohol)

Iris Vermouth Rosso 4cl	6.50
Campari 4cl	6.50
Cynar 4cl	6.50
Pastis 4cl	6.50
Appenzeller 4cl	6.50
Martini Bianco 4cl	6.50
Apérol Spritz mit Prosecco	9.50
Hugo mit Prosecco	9.50
Gespritzter Weisswein (süss/sauer)	6.00
Cüpli Prosecco	7.00
Vodka Lemon	11.00
Gin Tonic	11.00
Whiskey Cola	11.00

Aperitifs / Longdrinks (ohne Alkohol)

San Bitter 1dl	4.90
Apérol Spritz légère	9.50

Spirituosen

Bätzi 2cl	3.00
Mare 2cl	4.00
Zwätschgewasser 2cl	4.00
Rum Havana Club 2cl	6.50
Williamine Morand 2cl	8.50
Vieille Prune Fassbind 2cl	8.50
Amaretto 2cl	8.50
Baileys 2cl	8.50
Limoncello 2cl	6.50
Generous Gin 2cl	8.50
Vodka Smirnoff 2cl	8.50
Grappa Paesanella Brunello / Amarone / Moscato 2cl	8.50

Whiskey

Ballantines 2cl	8.50
Jack Daniels 2cl	8.50
Talisker Classic Malt 2cl	11.00

Cognac

Remy Martin VSOP 2cl	12.50
----------------------	-------

Weine im Offenausschank

	1dl	5dl	7dl
Weiss			
Vully Chasselas (CH)	4.50	22.00	
Fendant (CH)	4.30	21.00	
Johannisberg (CH)	4.80	23.50	
Yvorne AOC (CH)	5.00	24.50	
Rosé			
Œil de Perdrix VD (CH)	4.50	22.00	
Rot			
Goron (CH)	4.30	21.00	
Pinot Noir (CH)	4.70	23.00	
Vully Assemblage (CH)	4.90	24.00	

Unsere Flaschenweine

Teilweise im Offenausschank möglich

	1dl	5dl	7dl
Weisswein			
Aigle Les Murailles – Henri Badoux (CH)			42.00
Chasselas - Frisch, elegant und leicht fruchtig Ideal als Apéro oder zu leichten Gerichten			
Heida – Maurice Gay 1883 (CH)			45.00
Kräftiger Walliser Weisswein mit frischen Zitrusnoten und mineralischem Charakter.			
Rotwein			
Henri Ramarro Rosso – Henri Badoux (CH)	6.50		39.00
Fruchtige Schweizer Assemblage mit Noten von dunklen Beeren und weicher Struktur.			
Cornalin du Valais – Maurice Gay 1883 (CH)	7.00	30.00	47.00
Würziger Walliser Rotwein mit kräftigem Körper und dunklen Fruchtaromen.			
Primitivo di Manduria (I)	6.50		38.00
Vollmundig, weich und fruchtig mit Noten von reifen Beeren.			
Ripasso della Valpolicella DOC Classcio (I)	6.50		42.50
Kräftiger Rotwein mit Kirscharomen und würziger Note.			
Prosecco Menestrello (I)			39.00

Unsere Vorspeisen

Samosa (2 Stk., vegetarisch)	9.00
Feine Teigtaschen aus Indien mit kleinem Salat	
Roll (2 Stk.)	9.50
Teigrollen mit Gemüse und Poulet in Kombination mit kleinem Salat	
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	12.50
Als Hauptgang	19.50
Sodbach Salat	24.50
Gemischter Salat, Speck, Croûtons, Gruyère Käse	

Der Klassiker

Poulet Flügeli (je Stk.)	2.50
Menu Poulet Flügeli (6 Stk. mit Pommes)	21.50
Portion Pommes Frites	7.00

Sauce nach Wahl: Curry, Knoblauch, BBQ, Tartare

Für unsere jungen Gäste

Kids Nuggets mit Pommes	10.50
Kids-Pouletflügeli Pommes	12.50
Portion Pommes Frites	7.00

Tagesmenu

Tagesmenu	19.50
Kleines Tagesmenu	16.50

Cordon Bleu und Schnitzel

Die Cordon Bleu und Schnitzel werden frisch zubereitet, dies dauert seine Zeit, danke für das Verständnis (ca. 20 Minuten).

Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes und Gemüse	26.50
Cordon Bleu Klassisch Schinken, Raclette-Käse	27.00
Cordon Bleu California Schinken, Raclette-Käse, Ananas	29.00
Cordon Bleu Matterhorn Schinken, Raclette-Käse, Zwiebeln	29.00
Cordon Bleu Heitenried Schinken, Raclette-Käse, Champignons	29.00
Cordon Bleu all'arrabbiata Schinken, Raclette-Käse, Peperoni, Zwiebeln, Peperoncini	31.00
Cordon Bleu Hausgemacht Schinken, Raclette-Käse, Sprck, Zwiebeln, Champignons	33.00
Cordon Bleu Sodbach Rohschinken, Raclette-Käse, Merguez, Zwiebeln	33.00

Unsere Entrecôte Variationen

Entrecôte im Pfändli **44.00**

200g erstklassiges Entrecôte Café de Paris im Pfändli serviert,
mit Pommes und Gemüse

Als Vorspeise erhalten Sie einen grünen Salat dazu

Entrecôte Café de Paris **44.00**

200g erstklassiges Entrecôte Café de Paris mit Pommes und Gemüse

Als Vorspeise erhalten Sie einen grünen Salat dazu

Entrecôte Fitnesssteller **39.50**

200g erstklassiges Entrecôte Café de Paris mit gemischten Salat

Roastbeef **29.00**

Am Stück gebratenes Entrecôte, kalt serviert und in dünne
Scheiben geschnitten, mit Pommes und Salat, dazu Tartarsauce

Unsere indischen Klassiker

Madouh bereitet die Speisen frisch zu, dies dauert seine Zeit, danke für das Verständnis (ca. 20 Minuten).

Paneer Tikka Masala (vegetarisch) 24.00

Zarter indischer Frischkäse in einer cremig-würzigen Tomaten-Masala-Sauce mit Gurkenkerne, Cashewkerne, Zimtstange, Gewürznelke, Lorbeerblatt, Kardamom, Ingwer, Knoblauch.

Ergänzend empfehlen wir eine unserer Beilagen

Butter Chicken 27.00

Saftiges Poulet in cremiger, mild-würziger Tomaten-Butter-Sauce mit Gurkenkerne, Cashewkerne, Zimtstange, Gewürznelke, Lorbeerblatt, Kardamom, Ingwer, Knoblauch.

Ergänzend empfehlen wir eine unserer Beilagen

Chicken Tikka Masala 28.00

Zart mariniertes Poulet in einer würzig-cremigen Tomaten und Peperoni-Masala-Sauce mit Gurkenkerne, Cashewkerne, Zimtstange, Gewürznelke, Lorbeerblatt, Kardamom, Ingwer, Knoblauch.

Ergänzend empfehlen wir eine unserer Beilagen

Beilagen für indische Hauptgerichte

Reis 3.00

Pulao Rice (mit Gemüse) 4.00

Butter Naan (2 Stück) 4.00

Garlic Naan (2 Stück) 4.00

Unsere Dessertkarte / Glacekarte

Hausgemachtes Gulab Jamun (indisches Dessert) 8.00

Glace Cornet 3.60

Diverse Sorten aus dem Kühlregal beim Eingang

Glace Stängeli 2.80

Diverse Sorten aus dem Kühlregal beim Eingang

Eine Auswahl weiterer Coupes und Glacen finden Sie auf unserer Glacekarte

Deklarationen

Rindfleisch: Schweiz / EU

Kalbfleisch: Schweiz

Poulet: Schweiz / EU

Schweinefleisch: Schweiz / EU

***Bei Allergien oder Unverträglichkeiten
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal***