

Unser individuelles Angebot an Speisen und den Weinen



Soho Konzept Restaurant

Das Soho Restaurant bietet keine festen Menüs mehr an.

Nun seid ihr an der Reihe: Ab einer Gruppe von sechs Personen können bei uns verschiedene, individuell auf unsere Gäste zugeschnittene Menüs genossen werden (kleinere Gruppen auf Anfrage). Entweder ihr wählt aus der folgenden Liste das passende für euch aus, oder ihr besprecht mit unserem kreativen Küchen-Team eure Ideen und Wünsche. Dabei wird das Menü nach den Wünschen der Gäste kreiert. Die unten aufgelisteten Preise sind Richtwerte und können je nach Anzahl der Gäste variieren. Das Soho Team freut sich auf euren Besuch!

Apéro

<input type="checkbox"/>	Caprese-Spiessli	ca. 3 Stück/Person	CHF	7.00
<input type="checkbox"/>	Foccacia (ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Olivenöl, Salz)	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/>	Gemüse-Sticks mit Dip-Saucen	pro Person	CHF	6.50
<input type="checkbox"/>	Schneckenwurst grilliert in kleinen Portionen geschnitten (ca. 4 cm)	ca. 6 Stück/Person	CHF	10.00
<input type="checkbox"/>	Meter-Sandwiches mit Salami, Thon und Käse (Ruchbrot oder Zopf)	1 Meter für ca. 40 Pers.	CHF	65.00
<input type="checkbox"/>	Verschiedene Canapés (belegte Brötchen)	ca. 3 Stück/Person	CHF	6.50
<input type="checkbox"/>	Thonbällchen, paniert und frittiert, je nach Wunsch pikant	pro Stück	CHF	3.50
<input type="checkbox"/>	Früchteplatte mit verschiedenen Früchten	für 8 Personen	CHF	32.00
<input type="checkbox"/>	Lammrollen (im Teig), frittiert, pikant, nach indischem Rezept	pro Stück	CHF	7.50
<input type="checkbox"/>	Blätterteiggebäck diverse	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/>	Zwetschgen im Speckmantel	pro Stück	CHF	1.50
<input type="checkbox"/>	Nüssli und Chips	pro Person	CHF	5.00
<input type="checkbox"/>	Jalapeños, gefüllte Chillischoten mit Frischkäse, frittiert, vegi	pro Person	CHF	7.00
<input type="checkbox"/>	Samosa, Frühlingsrollen dreieckig, frittiert, vegi	pro Person	CHF	7.00
<input type="checkbox"/>	Pommes Frites	Portion	CHF	7.00
<input type="checkbox"/>	Country Cuts (Wedges)	Portion	CHF	7.00
<input type="checkbox"/>	Chicken Nuggets (10 Stk)	Portion 10 Stück	CHF	8.00
<input type="checkbox"/>	Onion Rings (8 Stück)	Portion 8 Stück	CHF	6.50
<input type="checkbox"/>	Panizza (ca. 10-15 Minuten Wartezeit)	1 Stück	CHF	6.50

Vorspeisen

<input type="checkbox"/>	Grüner Salat mit Speck, Croûtons und Kernenmix mit French Dressing und italienischer Sauce	pro Person	CHF	10.50
<input type="checkbox"/>	Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croûtons	pro Person	CHF	12.50
<input type="checkbox"/>	Blattsalat mit Lachsstreifen und Senfdilldressing	pro Person	CHF	14.00
<input type="checkbox"/>	Tomatencapresesalat garniert mit Balsamico	pro Person	CHF	12.50
<input type="checkbox"/>	Melone mit Rohschinken	pro Person	CHF	10.00
<input type="checkbox"/>	Bruschetta (feingewürfelte Tomaten mariniert mit Knoblauch und weissem Balsamico)	pro Person	CHF	9.50
<input type="checkbox"/>	Solothurner Wysuppe mit Rahmhaube und Gemüseeinlage	pro Person	CHF	12.50

<input type="checkbox"/>	Kokosnussrandensuppe	<i>pro Person</i>	CHF	9.50
<input type="checkbox"/>	Maiscremesuppe	<i>pro Person</i>	CHF	9.50
<input type="checkbox"/>	Flammkuchen			
<input type="checkbox"/>	Klassisch mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck	<i>pro Stück</i>	CHF	16.50
<input type="checkbox"/>	Mediterran mit Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken und Rucola	<i>pro Stück</i>	CHF	19.50
<input type="checkbox"/>	Vegi mit Crème fraîche und Gemüse der Saison	<i>pro Stück</i>	CHF	16.50
<input type="checkbox"/>	Soho Plättli mit Würsten zum selber schneiden, Trockenfleisch und Käse, garniert (ca. für 2 Personen)	<i>pro Plättli</i>	CHF	19.00
<input type="checkbox"/>	Cevapcici (gegrillte Röllchen aus Rinds-Hackfleisch)	<i>pro Stück</i>	CHF	3.00

Hauptgänge

<input type="checkbox"/>	Rahmschnitzel (Schweinsnierstück) mit Butternudeln und Rahmpfirsich	<i>pro Person</i>	CHF	26.50
<input type="checkbox"/>	Schmorbraten mit Sauce, Kartoffelstock, gedämpftes Gemüse	<i>pro Person</i>	CHF	31.50
<input type="checkbox"/>	Spaghetti-Festival mit 3 Saucen	<i>pro Person</i>	CHF	29.00
<input type="checkbox"/>	Pomodoro			
<input type="checkbox"/>	Bolognese			
<input type="checkbox"/>	Pesto hausgemacht			
<input type="checkbox"/>	Aglie e Olio			
<input type="checkbox"/>	Carbonara			
<input type="checkbox"/>	Vongole			
<input type="checkbox"/>	Lasagne al Forno	<i>pro Person</i>	CHF	20.50
<input type="checkbox"/>	Portweinrisotto mit Steinpilzen und gerösteten Nüssen	<i>pro Person</i>	CHF	19.00
<input type="checkbox"/>	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce mit Rösti	<i>pro Person</i>	CHF	26.00
<input type="checkbox"/>	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonsrahmsauce und Rösti, Mischgemüse	<i>pro Person</i>	CHF	39.50
<input type="checkbox"/>	Rindsentrecôte (Roastbeef) mit hausgemachter Kräuterbutter Kartoffelgratin, Pommes Frites oder Wedges, Mischgemüse	<i>pro Person</i>	CHF	54.00
<input type="checkbox"/>	Schweinssteak nach Walliser Art mit Tomaten und Käse gratiniert, Gemüse, mit z.B. Pommes Frites, Kroketten, Gratin, Reis oder Butternudeln	<i>pro Person</i>	CHF	32.00
<input type="checkbox"/>	Kalbsfilet an Morchelsauce, selbstgemachte Spätzli und Gemüse	<i>pro Person</i>	CHF	55.00
<input type="checkbox"/>	Red Thai Curry mit Basmatireis, Mungosprossen und asiatisches Gemüse	<i>pro Person</i>	CHF	26.50
<input type="checkbox"/>	Pouletbrust auf Tomatensauce serviert mit Gemüse und Risotto (Tomaten, Trüffel oder Steinpilz)	<i>pro Person</i>	CHF	26.50
<input type="checkbox"/>	Schweinsfilet mit Pilzrahmsauce, Gemüse und Röstikroketten	<i>pro Person</i>	CHF	34.50
<input type="checkbox"/>	Fondue Chinoise à Discretion	<i>pro Person</i>	CHF	45.00
	Fleisch	Rind, Kalb, Schwein und Poulet		
	Beilagen	Pommes Frites, Reis und Salat Senffrüchte, Maiskölbchen, Gurken, Kapern, Birnenschnitze , etc		
	Saucen	6 selbstgemachte Saucen		

Soho Burger

<input type="checkbox"/>	THE CLASSIC Burger Burger-Bun, Coleslaw, (Rüebli/Chabis), Käse, 150g Beefburger, Salat und Soho-Sauce.	<i>pro Stück</i>	CHF	16.50
<input type="checkbox"/>	Pommes Frites	<i>als Beilage</i>	CHF	5.00

Weitere Ideen und bereits angebotene, spezielle Menus in unserem Kosmos

Tapas

- Almejas a la marinera (Venusmuscheln in pikanter Weißweinsauce)
- Aceitunas oder Olivas (Oliven)
- Almendras fritas (in Öl geröstete und gesalzene Mandeln)
- Pan con tomate (mit Tomatenfruchtfleisch, Knoblauch und Olivenöl bestrichenes getoastetes Weißbrot)
- Pan con Chorizo, Jamón, Queso (Weißbrot, belegt mit Chorizo, Schinken oder Käse) alles separat
- Patatas fritas (selbstgemachte Chips aus frischen Kartoffeln, frittiert, mit z.B. scharfer Sauce)
- Pimientos de Padrón (in Olivenöl zubereitete und mit grobkörnigem Salz gewürzte Paprikaschoten)
- Flammkuchen in Streifen geschnitten

Total Tapas

pro Person CHF 42.00

Plättli Menu

Plättli an den Tisch serviert mit folgenden Vorschlägen:
Die Portionen sind eher klein, aber sehr vielfältig und werden dauernd neu angeboten.

- Parmesan gebrochen (Balsamico steht auf dem Tisch)
- Focaccia (ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig mit Olivenöl, Salz)
- Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thon-Sauce
- Tomaten Mozarella
- Rindstartar mit Toastbrot
- Spaghettinis aglio e olio
- Antipasti diverse warm
- Satayspiessli
- Entrecôte auf selbstgemachter Café de Paris auf Tischrechaud zum selber machen
- Weissweinsrisotto

Total Plättli Menu

pro Person CHF 95.00

Griechisch/Italienisch

- Griechischer Salat im Weckglas, klein geschnitten
- Pita, warmes Fladenbrot
- Garides Saganaki, Garnelen mit Knoblauch, Feta und Tomatensauce
- Keftedakia, griechische Hackfleischbällchen mit Knoblauch und Olivenöl
- Parmesan gebrochen (Balsamico steht auf dem Tisch)
- Gemüsesticks mit Dip
- Bruschetta, in Würfel geschnittene Tomaten mariniert mit Olivenöl, Knoblauch mit weissem Balsamico
- Falafel, frittierte Bällchen aus pürierten Kichererbsen mit Kräutern und Gewürzen
- Gebackene Süsskartoffeln mit Tzatziki
- Antipasti mit Auberginen, Zucchetti, Perperoni, etc., warm

Total griechisch/italienisch

pro Person CHF 65.00

Dessert

Brönnti Crème im Weckglas

Portion CHF 5.00

Brönnti Crème garniert mit Früchten

Portion CHF 12.00

Schokoladen-Mousse (hell oder dunkel) im Weckglas

Portion CHF 5.00

Beeren-Mousse im Weckglas

Portion CHF 5.00

Toblerone-Mousse weiss im Weckglas

Portion CHF 7.00

Caramelköpflli mit Früchten im Weckglas

Portion CHF 5.00

Panna Cotta mit Früchte-Coulis im Weckglas

Portion CHF 6.00

<input type="checkbox"/>	Tiramisu im Weckglas	Portion	CHF	7.50
<input type="checkbox"/>	Zitronencake-Würfel	Portion	CHF	6.50
<input type="checkbox"/>	Brownies	Portion	CHF	7.50
<input type="checkbox"/>	Ragusakuchen	Portion	CHF	8.00
<input type="checkbox"/>	Vanille-Parfait mit Erdbeerspiegel	Portion	CHF	12.50
<input type="checkbox"/>	Apfelchüechli mit Vanillesauce	Portion	CHF	12.50
<input type="checkbox"/>	Glacen "Kalte Lust" in verschiedenen Sorten (Becher)	Portion	CHF	5.50
<input type="checkbox"/>	Fruchtsalat mit frischen, verschiedenen Früchten mit Minzzuckersirup	Portion	CHF	5.00
<input type="checkbox"/>	New York Cheese-Cake auf Fruchtspiegel	Portion	CHF	13.50

Getränke Gemäss Getränkeangebot im Soho Kosmos

Weissweine Auswahl

<input type="checkbox"/>	Château de Châtagneréaz 1er grand cru, Herkunft: Mont-sur-Rolle Schweiz, Traubensorte: Chasselas, Jahrgang 2015 Alkoholgehalt: 12.0% Vol.	Glas 10cl	CHF	6.00
		Flaschenpreis	CHF	39.00
<input type="checkbox"/>	Chardonnay Unplugged Herkunft: Hannes Reeh, Österreich, Burgenland, Jahrgang 2015 Alkoholgehalt: 14.0% Vol.	Glas 10cl	CHF	7.00
		Flaschenpreis	CHF	45.00
<input type="checkbox"/>	Heida Herkunft: Wallis, Schweiz, Traubensorte: Heida, Jahrgang: 2017 Alkoholgehalt: 13.5% Vol.	Glas 10cl	CHF	7.00
		Flaschenpreis	CHF	45.00
<input type="checkbox"/>	Sorana Herkunft: España, Verdejo Sauvignon blanc Almonsa DO, Jahrgang: 2015 Alkoholgehalt: 12.5% Vol.	Glas 10cl	CHF	7.00
		Flaschenpreis	CHF	45.00

Rotweine Auswahl

<input type="checkbox"/>	Elena Barbera d'Alba Roberto Sarotto, Herkunft: Piemont, Italien, Traubensorte: Barbera Jahrgang: 2015, Alkoholgehalt: 15.5% Vol.	Glas 10cl	CHF	9.00
		Flaschenpreis	CHF	51.00
<input type="checkbox"/>	Farnese Edizione 5 Autoctoni Herkunft: Colonnella, Ortona, Sava, San Marzano, Italien, Traubensorten: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia Rosso, Jahrgang: 2012, Alkoholgehalt: 14.0% Vol.	Glas 10cl	CHF	11.00
		Flaschenpreis	CHF	69.00
<input type="checkbox"/>	Negroamaro Carmelo di Salento I.G.T., Herkunft: Apulien Italien, Traubensorte: Negroamaro, Jahrgang: 2014 Maturato in Barrique, Alkoholgehalt: 14.5% Vol.	Glas 10cl	CHF	7.00
		Flaschenpreis	CHF	45.00
<input type="checkbox"/>	Sorana Herkunft: España, Tempranillo Vino España, Criado en Barrica Jahrgang: 2015, Alkoholgehalt: 14.5% Vol.	Glas 10cl	CHF	7.00
		Flaschenpreis	CHF	45.00

Aperitifs, Cocktails, Longdrinks, Mocktails, auserlesenes Whisky- und Ginsortiment,
Zigarren und Smokerlounge
Diese Karte wird laufend angepasst

Wir freuen uns auf euren Besuch in unserem Soho Kosmos.

Bei gemütlichem Ambiente, feinem Essen und leichter Musik die Seele baumeln lassen und einfach aus dem Alltag austreten.

Bis bald

Dänu Soho Chief