




SNACKS AND STARTERS

STARTER PLATTER 	13.50
<i>Onion Rings, Mac'n'Cheese Balls, Hot Chili Poppers</i>	
LOADED CHICKEN FRIES	22.50
<i>Pommes Frites, Poulet, Crispy Bacon, Cheese Melt, Crème fraîche Dip</i>	
SUPER NACHOS 	15.50
<i>Mit Pepper Cheese Melt, Crème fraîche, sweet Jalapeños, Tomaten</i>	
SUPER SAMPLER	FÜR 2 PERSONEN / 24.50
<i>Mac'n'Cheese Balls, Hush Puppies, Super Nachos, Guacamole, Chicken Tenders</i>	

GUACAMOLE 	16.50
<i>Am Tisch zubereitete Guacamole, serviert mit Nachos</i>	
ONION RINGS 	9.50
<i>Zwiebelringe paniert und gebacken, serviert mit Aioli</i>	
SEITAN NUGGETS 	13.50
<i>Hausgemachte Seitan Nuggets, serviert mit veganer Cocktailsauce</i>	
HOT HONEY GLAZED CHICKEN TENDERS	18.50
<i>Honig-Pouletbrust-Streifen in hausgemachter Knusperpanade</i>	

BURGER

UNSERE BURGER WERDEN MIT POMMES SERVIERT.









CLASSIC	21.50
<i>Salat, Home-Sauce</i>	
CHEESE	22.50
<i>Salat, Cheddar Cheese, Home-Sauce</i>	
CLASSIC DELUXE	24.50
<i>Salat, karamellierte Zwiebeln, Buttercrème, Home-Sauce</i>	
SWISS ALPS	24.50
<i>Salat, Raclettekäse, Röstzwiebeln</i>	
WESTERN	26.50
<i>Salat, Onion Rings, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce</i>	
BACON CHEESE	25.50
<i>Salat, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce</i>	
BLUE CHEESE	25.50
<i>Salat, Swiss Bacon, creamy Gorgonzola, Home-Sauce</i>	
TRUFFLE BABY	32.50
<i>Salat, Cheddar Cheese, Spiegelei, Trüffelmayo, frischer Trüffel</i>	
CHILI CHEESE 	27.50
<i>Salat, Swiss Bacon, double Cheddar Cheese, BBQ-Sauce, frische Chilis</i>	



LIL SMASH	28.50
<i>Double smashed Patty (160g), Double Cheese, Home-Sauce</i>	
BIG SMASH	34.50
<i>Triple smashed Patty (300g), Triple Cheese, Röstzwiebeln, Butter</i>	
FARMER	25.50
<i>Salat, Swiss Bacon, Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce</i>	
MEXICAN 	27.50
<i>Salat, Cheddar Cheese, scharfe Jalapeños, Guacamole, Mexican-Salsa</i>	
BABA JUICY	32.50
<i>Salat, Swiss Beef vom Metzger nebenan (300g), Trüffelmayo, Röstzwiebeln</i>	
PULLED PORK	27.50
<i>geschmorener Schweinenacken, hausgemachte BBQ-Sauce</i>	
SCHNITZELBROT 	24.50
<i>Salat, Tomaten, Seitan Schnitzel, vegane Mayo, Balsamico Reduktion</i>	
SATAY CHICKEN	24.50
<i>Pouletbrust mit Erdnuss-Sauce überzogen</i>	
SUPERFOOD CHICKEN	24.50
<i>Pouletbrust in Kürbis-Pistazien-Chiasamen-Kruste, Mango-Chutney</i>	


BURGER PARTY AB 8 PERSONEN, PRO PERSON 39.00
Bau dir deinen eigenen Burger zusammen mit einer Vielfalt an Zusätzen, diversen Starters, begleitet von den bekannten Side Dishes.

PIMP UP YOUR BURGER

PATTY	GRÖSSE	BROT	ZUSÄTZE
			
100% Swiss Beef	Get double* (2 Patties) +4.00	Weissbrot	Karamellierte Zwiebeln/ Guacamole/Spiegelei/Bacon/ Trüffel Mayo +2.50
 Quinoa Burger +1.00	Get triple* (3 Patties) +7.00	Leinsamenbrot	Cheese Pot +5.00
 Green Mountain +2.00	*ausgenommen Smash-Patties	Silser Bun	Beilagen Salat +4.00
		Glutenfrei +2.00	Vegane Cocktailsauce +0.00

DINER CLASSICS

BAKED POTATO 	24.50
<i>Baked Potato mit Cheese, Sour Cream, home pickled Veggies, Röstzwiebeln</i>	
BURRITO SIN CARNE 	26.50
<i>Burrito mit hausgemachtem Vegi-Hack, Reis, Gemüse und Käse</i>	
CHICKEN CAESAR	25.50
<i>Blattsalat mit Pouletstreifen, Parmesansplitter und Croûtons</i>	

EGG BENEDICT HOMESTYLE	28.50
<i>Brioche Bun, Poached Eggs, Guacamole, Sauce Hollandaise, Bacon, Veggies</i>	
BURRITO POLLO	26.50
<i>Burrito mit Poulet, Reis, Gemüse und Käse</i>	
BUFALA SALAD 	22.50
<i>Büffelmozzarella, Tomaten, Rucola, Tomaten-Focaccia</i>	

CAN'T CHOOSE? DON'T CHOOSE!

BURRITO SAMPLE MENÜ AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 49.00
Verschiedene Burritos, Salat, Hush Puppies, Sweet Potato Fries, Nachos mit Salsa und Guacamole, als Dessert Churros mit Schokoladensauce

RIBS ROYALE

10H GEGARTE RIBS ALS APPETIZER, HAUPTGANG ODER ZUM TEILEN

CHOOSE THE SIZE	CHOOSE THE GLAZE	CHOOSE THE SIDES
THE APPETIZER, 200G	SMOKEY BBQ GLAZE	POMMES FRITES
19.50		4.00
DINNER FOR ONE, 400G	HONEY RUM GLAZE	SWEET POTATO FRIES
33.50		6.00
ADD ONS, JEDE WEITEREN 200G	HOT CHILI GLAZE 	BAKED POTATO
+ 15.00		5.00

Butcher's Bites

SPARE RIBS, SMASH BURGER, CHICKEN TENDERS, BURRITOS, MAC'N'CHEESE BALLS, POMMES FRITES, SUPER NACHOS, GUACAMOLE, BAKED POTATO, DIVERSE DIPS
FESTTAFEL AB 4 PERSONEN, PRO PERSON 55.00

FLEISCHHERKUNFT (Rind, Poulet, Schwein): Schweiz / BROTHERKUNFT: Schweiz
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 vegetarisch (für vegan bitte nachfragen) Alle Preise in CHF, inkl. 8.1% MWST

DRINKS

NO PARTY

ON TAP / FREE REFILL ☑

APFELSCHORLE, BITTER LEMON,
COLA, CITRO, EISTEE, GINGER ALE,
TONIC, WASSER 48cl · 5.70
IN KARAFFE (NO REFILL) 50cl · 6.50

BOTTLES

COCA COLA ZERO 33cl · 5.30
RIVELLA ROT 33cl · 5.30
CLUB MATE 33cl · 7.00 MIT VODKA · 13.00
RED BULL 25cl · 7.00

HEISSGETRÄNKE

MILCH ODER HAFERDRINK

CAPPUCCINO 5.50
CHAI LATTE 6.20
ESPRESSO / KAFFEE 4.80
ESPRESSO DOPPIO 6.20
LATTE MACCHIATO 6.00
HEISSE SCHOKOLADE / OVOMALTINE 5.50
TEE 4.80
Grüntee / Pfefferminze / Kamille / Verveine / Earl Grey / Hibiskus / Lindenblüten

SPECIALS

HOMEMADE

KRONE-EISTEE 50cl · 7.00
Zitronengras, Ingwer
SOULCAFE LIMO 50cl · 8.00
Beeren-Minze
HEARTY MILK SHAKES 8.50
Chocolate / Coffee / Strawberry / Vanilla

MOCKTAILS

NO-QUITO 10.00
Mint-Lime / Strawberry
VIRGIN MATCHA COLADA 10.00
Matcha, Ananassaft, Kokos-Püree, Rahm
VIRGIN FROZEN DAIQUIRI 10.00
Mango / Passionfruit / Strawberry
BORA BORA 10.00
Ananas- und Passionsfruchtsaft, Kokos, Grenadine
O-SUNRISE 10.00
Orangensaft, Grenadine, Limetten

BEER

ON TAP / BOTTLES

BIRRA MORETTI 30cl · 5.80 / 50cl · 7.70
ITTINGER AMBER 30cl · 6.20 / 50cl · 8.20
MODELO ESPECIAL 35cl · 7.00
CORONA 35cl · 7.00 / 94cl · 15.00
ERDINGER WEISSBIER 50cl · 7.80
BIRRA MORETTI ZERO (ALKOHOLFREI) 33cl · 5.50

FRIENDLY PARTY

PITCHER

BIRRA MORETTI 150cl · 18.00
ITTINGER 150cl · 21.00
MOJITO / CAIPIRINHA 150cl · 45.00
GIN TONIC / VODKA LEMON 150cl · 45.00
VODKA RED BULL 150cl · 48.00
FROZEN DAIQUIRI / MARGARITA 150cl · 45.00
Mango / Passionfruit / Strawberry

WINE

WHITE

PROSECCO EXTRA DRY D.O.C 8.50 / 49.00
Volmen, Valle d'Aosta, Italien
PINOT GRIGIO I.G.T 7.50 / 45.00
Lamberti, Veneto, Italien
ROERO ARNEIS D.O.C.G 8.00 / 49.00
Cascina Riveri, Piemont, Italien

RED

CORVINA CABERNET SAUVIGNON 7.50 / 49.00
Terre e Cantine Scaligere, Venetien, Italien
PRIMITIVO DI MANDURIA 8.00 / 52.00
Tenuta Calmelo, Apulien, Italien
SOR UGO SUPERIORE D.O.C 68.00
Aia Vecchia, Bolgheri, Italien

APÉRO

SPRITZ

SOULCAFE BERRY SPRITZ 13.50
WATERMELON SPRITZ 14.50
PORNSTAR SPRITZ 14.00
APEROL SPRITZ 13.50
HUGO 12.50
WEISSWEIN GESPRITZT SÜSS/SAUER 9.50

COCKTAILS

SIGNATURE

MULES 15.00
Soulcafe Mule, London Mule, Moscow Mule
PINKY PINA 17.00
Rum, Hibiskus, Kokoscreme, Ananas, Milch
PURPLE RAIN 16.00
Blue Curaçao, Vodka, Grenadine, Zitronensaft, Citro
CREAMY BANANA 16.00
Gin, Bananenlikör, Rahm
TEQUILA SUNRISE 17.00
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Limetten
LYNCHBURG LEMONADE 17.00
Jack Daniel's, Triple Sec, Limetten, Zitronen, Citro
FROZEN MARGARITA 17.00
Tequila, Cointreau, Limetten, Erdbeer Püree
WHISKY SMASH 17.00
Bourbon Whisky, Zitronen, Zucker, Minze
MATCHA COLADA 17.00
Bacardi, Matcha, Ananassaft, Kokos-Püree, Rahm
PINK PUSSYCAT 15.00
Vodka, Grenadine, Grapefruitsaft
BUBBLE GUM 17.00
Watermelon Slush, Vodka

CLASSICS

CUBA LIBRE 14.00
GIN TONIC 14.00
WHISKY COLA 14.00
LONG ISLAND ICE TEA 18.00
VODKA 14.00
Lemon / Tonic / Soda / Red Bull
MOJITO CLASSICO 15.00
Weisser Rum, Minze, Limetten, Zucker, Soda
SOURS 16.00
Whisky / Amaretto / Aperol

SHOTS

SINGLES

BERLINER LUFT 2cl · 6.00
FRANGELICO 2cl · 6.00
JÄGERMEISTER 2cl · 6.00
SAMBUCA / TEQUILA 2cl · 6.00

PARTY SPECIAL

BARTENDER'S CHOICE ODER SPIRITUOSE

6 STÜCK 30.00
12 STÜCK 55.00
24 STÜCK 100.00

SLOW FOOD

SOULCAFE IST ÜBERZEUGT, DASS BURGER UND SLOW FOOD DURCHAUS ASSOZIIERT WERDEN KÖNNEN. UNSER ANSPRUCH IST, VORWIEGEND AUF REGIONALE UND NACHHALTIGE PRODUKTE ZU SETZEN. SOULCAFE FÖRDERT SOMIT EINE GEGENBEWEGUNG ZUM UNIFORMEN UND GLOBALISIERTEN FASTFOOD. DIE ERHALTUNG DER REGIONALEN KÜCHE MIT EINHEIMISCHEN, PFLANZLICHEN SOWIE TIERISCHEN PRODUKTEN IN LOKALER PRODUKTION GILT ALS ZENTRALER GRUNDSATZ. DIE SOULCAFE BURGER WERDEN AUSSCHLIESSLICH MIT SWISS BEEF UND SWISS LIMOUSIN BEEF ZUBEREITET.

WO KOMMT WAS HER?

UNSERE BURGER BEINHALTEN AUSSCHLIESSLICH DIE BESTE FLEISCHQUALITÄT. DAS SWISS PRIME BEEF BESTEHT AUS 100 % SCHWEIZER RINDFLEISCH VON JUNGTIERN. DIE SWISS LIMOUSIN FLEISCHMISCHUNG ENTHÄLT KEINERLEI ZUSATZSTOFFE ODER WEITERE INGREDIENTIEN WIE SCHWEINEFLEISCH, EI, BROT ODER FETT. DIE KONTROLLIERTE, TIERFREUNDLICHE HALTUNG LÄSST SICH MITTELS TIERPASS RÜCKVERFOLGEN. UNSERE HAUSGEMACHTEN BUNS WERDEN NACH UNSEREN BEDÜRFNISSEN VON EINER LOKALEN BÄCKEREI GEBACKEN UND ERMÖGLICHEN DIE ZUBEREITUNG DES PERFEKTEN BURGERS.

