

## STARTERS

<b>SWEET POTATO</b>	9.50	<b>SUPER BACON</b>	14.50
Süsskartoffel-Pommes Frites, Crème Fraîche Dip		Sous-vide gegarter Speck, knusperig gebraten in BBQ-Sauce	
<b>ONION RINGS</b>	8.50	<b>SUPER NACHOS</b>	14.50
Zwiebelringe paniert und gebacken, Home-Sauce, Knobli-Sauce		Mit Cheddar Cheese überbacken, Mexican-Salsa, Crème fraîche	
<b>STARTER PLATTER</b>	12.50	<b>GUACAMOLE</b> 	15.50
Onion rings, Mozzarella-Sticks, Peperoni-Frischkäse paniert und gebacken		Am Tisch zubereitete Guacamole, serviert mit Nachos	
<b>FALAFEL APPETIZER</b> 	8.50	<b>CRISPY CHICKEN WINGS</b>	15.50
Hausgemachte Falafel mit Aioli		Mit hausgemachter Peperoncini-Rub	



## BURGER

UNSERE BURGER WERDEN MIT POMMES ODER GRÜNEM SALAT SERVIERT.



SWISS PRIME BEEF	CHICKEN
<b>CLASSIC</b> 18.00 Salat, Home-Sauce	<b>SATAY CHICKEN</b> 20.00 Pouletstreifen mit Erdnuss-Sauce überzogen
<b>CHEESE</b> 20.00 Salat, Cheddar Cheese, Home-Sauce	<b>SUPERFOOD CHICKEN</b> 21.00 Pouletbrust in Kürbis-Pistazien-Chia-Samen-Kruste, Mango-Chutney
<b>CLASSIC DELUXE</b> 21.00 Salat, karamellisierte Zwiebeln, Buttercrème, Home-Sauce	<b>VEGAN</b>
<b>SWISS ALPS</b> 21.00 Salat, Raclettekäse, Röstzwiebeln	<b>QUINOA BURGER</b>  19.50 Hausgemachtes Patty, Salat, Aioli-Mayo
<b>BACON CHEESE</b> 22.00 Salat, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce	<b>THE GREEN MOUNTAIN BURGER</b>  24.50 Plant-based Burger, BBQ Sauce, karamellisierte Zwiebeln, Salat
<b>BLUE CHEESE</b> 22.00 Salat, Swiss Bacon, Roquefort Cheese, Home-Sauce	<b>SLOW FOOD SANDWICHES</b>
<b>FARMER</b> 22.00 Salat, Swiss Bacon, Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce	<b>PULLED PORK</b> 24.00 geschmorener Schweinenacken, hausgemachte BBQ-Sauce
<b>WESTERN</b> 22.00 Salat, Onion Rings, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce	<b>PHILLY CHEESESTEAK</b> 27.00 grilliertes Rib Eye Steak mit Gemüse, Provolone und karamellisierten Zwiebeln
<b>MEXICAN</b>  24.00 Salat, Cheddar Cheese, scharfe Jalapeños, Avocado, Mexican-Salsa	<b>CHIMICHURRI PARISSETTE</b> 26.50 Pikantes Rindshack mit Paprika, Thymian und Rosmarin, überbacken mit Cheddar Cheese und Pablo's bekannter Chimichurri-Sauce
<b>ITALIAN DELIGHT</b> 25.00 Limousin Patty, milder Provolone, Rucola, Balsamico	<b>SALAT</b>
<b>BIG MAMA</b> 26.00 Salat, Beef (350 g), Swiss Bacon, Cheddar Cheese, Home-Sauce	<b>CHICKEN CAESAR</b> 21.50 Blattsalat mit Pouletstreifen, Parmesansplitter und Croûtons
<b>CHEF'S FAVORITE</b> 29.00 Limousin Patty (370 g), Triple Cheese, Röstzwiebeln und BBQ Sauce	

### PIMP UP YOUR BURGER

FLEISCH	GRÖSSE	BROT	ZUSÄTZE
			
Swiss Prime Beef Swiss Limousin +3.00	Get double (2 Patties) +3.00 Get triple (3 Patties) +5.00	Weissbrot Leinsamenbrot	Karamellisierte Zwiebeln/ Avocado/Spiegelei/Bacon/ Trüffel Mayo +2.50

## SWEETS

<b>CHEESECAKE DELIGHT</b> 7.50 Hausgemachter Ricotta-Cheesecake im Weckglas	<b>NEW YORK BROWNIE</b> 9.50 Warmer Schokoladen Brownie mit Vanille-Glace und hausgemachtem Schlagrahm
--	---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

 vegan Alle Preise in CHF, inkl. 7.7% MWST

## DRINKS

### BEER

#### ON TAP

<b>BIRRA MORETTI</b>	30 cl · 5.50 / 50 cl · 7.50
<b>ITTINGER AMBER</b>	30 cl · 6.00 / 50 cl · 8.00

#### BOTTLES

<b>MORETTI LA ROSSA</b>	33 cl · 6.50
<b>CORONA</b>	33 cl · 7.00
<b>ERDINGER WEISSBIER</b>	50 cl · 7.50
<b>HEINEKEN 0.0 (ALKOHOLFREI)</b>	33 cl · 5.50

### APÉRO

<b>APEROL SPRITZ</b>	12.50
<b>HUGO</b>	12.50
<b>SOULCAFE BERRY SPRITZ</b>	12.50

### FRIENDLY PARTY

#### PITCHER

<b>BIRRA MORETTI</b>	150 cl · 18.00
<b>ITTINGER</b>	150 cl · 21.00
<b>CUBA LIBRE</b>	150 cl · 45.00
<b>DAIQUIRI</b>	150 cl · 45.00
<b>MOJITO</b>	150 cl · 45.00
<b>GIN TONIC</b>	150 cl · 45.00

### NO PARTY

#### ON TAP / FREE REFILL

<b>APFELSCHORLE, BITTER LEMON, COLA, CITRO, EISTEE, TONIC, WASSER, GINGER ALE</b>	48 cl · 5.50
---	--------------

### COCKTAILS

#### SIGNATURE

<b>SOULCAFE MULE</b>	15.00
<i>Vodka, Limette, Ginger Beer, Beeren, Minze</i>	
<b>MOJITO CLASSICO</b>	15.00
<i>Rum, Limette, Rohrzucker, Pfefferminze</i>	
<b>SIR HENDRICK'S</b>	18.00
<i>Hendrick's Gin, Gurke, Pfeffer, Tabasco</i>	
<b>SOULCAFE DAIQUIRI</b>	15.00
<i>Rum, Erdbeere, Eis, Limette</i>	
<b>LOVELY CAIPIRINHA</b>	15.00
<i>Cachaça, Limette, Rohrzucker, Beeren</i>	
<b>APEROL SOUR</b>	15.00
<i>Aperol, Zitronensaft, Holunder</i>	

#### CLASSICS

<b>CUBA LIBRE</b>	14.00
<b>GIN TONIC</b>	14.00
<b>VODKA</b>	14.00
<i>Lemon / Tonic / Orange</i>	
<b>VODKA RED BULL</b>	15.00
<b>WHISKY COLA</b>	14.00

### SHOTS

<b>BERLINER LUFT</b>	2 cl · 6.00
<b>FRANGELICO</b>	2 cl · 6.00
<b>JÄGERMEISTER</b>	2 cl · 6.00
<b>SAMBUCA</b>	2 cl · 6.00
<b>TEQUILA</b>	2 cl · 6.00

### SPECIALS

#### HOMEMADE

<b>KRONE-EISTEE</b>	50 cl · 6.50
<i>Zitronengras, Grüntee</i>	
<b>LIMONADE</b>	50 cl · 7.50
<i>Beeren-Minze</i>	
<b>ORIGINAL MALT SHAKES</b>	8.50
<i>Chocolate / Coffee / Strawberry / Vanilla</i>	

#### BOTTLES

<b>COCA COLA ZERO</b>	33 cl · 4.80
<b>RIVELLA ROT</b>	33 cl · 4.80
<b>CHINOTTO</b>	20 cl · 5.20
<b>SAN BITTER / CRODINO</b>	10 cl · 5.20
<b>CLUB MATE</b>	33 cl · 6.00 MIT VODKA · 12.00
<b>GAZOSA</b>	35 cl · 6.50
<i>Limone / Lamponne</i>	
<b>RED BULL</b>	25 cl · 5.50

### HEISSGETRÄNKE

#### COFFEE

<b>CAPPUCCINO</b>	5.20
<b>CHAI LATTE</b>	5.80
<b>ESPRESSO / KAFFEE</b>	4.20
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	5.80
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5.80

#### TEA

<b>GREEN TEA, HAGENBUTTEN, LINDENBLÜTEN, PFEFFERMINZE, SCHWARTZTEE, VERVEINE</b>	4.20
--	------

### 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 GEGEN-BEWEGUNG 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 INGREDIENTEN 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.

### FLEISCHHERKUNFT

Rind, Poulet, Schwein (Schweiz)

