

STARTERS

SWEET POTATO 	10.50	SUPER NACHOS	15.50
Süsskartoffel-Pommes Frites, Crème fraîche Dip		Mit Pepper Cheese Melt, Salsa Verde, Crème fraîche, Yay-Beans	
PATATAS BRAVAS 	10.50	GUACAMOLE 	16.50
Bratkartoffeln, Tomaten-Reduktion, Sour Cream		Am Tisch zubereitete Guacamole, serviert mit Nachos	
CHEESY FRIES	12.50	PICO DE GALLO HOME SALAD	9.50
Mit Pepper Cheese Melt, Jalapeños, Tomatenwürfel		Tomaten, Koriander, Zwiebeln, Feta, Gurken	
STARTER PLATTER	13.50	ONION RINGS	9.50
Onion Rings, Mac'n'Cheese Balls, Hot Chili Poppers		Zwiebelringe paniert und gebacken, Home-Sauce, Knobli-Sauce	
HUSH PUPPIES	9.50	SEITAN NUGGETS 	13.50
Mais-Bällchen knusprig gebraten, serviert mit Sour Cream		Hausgemachte Seitan Nuggets, serviert mit pflanzlicher Cocktailsauce	

BURGER

UNSERE BURGER WERDEN MIT POMMES ODER GRÜNEM SALAT SERVIERT



CLASSIC	20.50	FARMER	24.50
Salat, Home-Sauce		Salat, Swiss Bacon, Spiegelei, hausgemachte BBQ-Sauce	
CHEESE	22.50	MEXICAN 	26.50
Salat, Cheddar Cheese, Home-Sauce		Salat, Cheddar Cheese, scharfe Jalapeños, Guacamole, Mexican-Salsa	
CLASSIC DELUXE	23.50	BIG MAMA	28.50
Salat, karamellierte Zwiebeln, Buttercrème, Home-Sauce		Salat, Beef (300g), Swiss Bacon, Cheddar Cheese, Home-Sauce	
SWISS ALPS	23.50	CHEF'S FAVORITE	31.50
Salat, Raclettekäse, Röstzwiebeln		Limousin Patty (300g), Triple Cheese, Röstzwiebeln und BBQ Sauce	
BACON CHEESE	24.50	SATAY CHICKEN	23.50
Salat, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce		Pouletbrust mit Erdnuss-Sauce überzogen	
BLUE CHEESE	24.50	SUPERFOOD CHICKEN	23.50
Salat, Swiss Bacon, creamy Gorgonzola, Home-Sauce		Pouletbrust in Kürbis-Pistazien-Chiasamen-Kruste, Mango-Chutney	
CHILI CHEESE  	26.50	PULLED PORK	26.50
Salat, Swiss Bacon, double Cheddar Cheese, BBQ-Sauce, frische Chilis		geschmorener Schweinenacken, hausgemachte BBQ-Sauce	
WESTERN	25.50	CHIMICHURRI PARISSETTE	28.50
Salat, Onion Rings, Swiss Bacon, Cheddar Cheese, hausgemachte BBQ-Sauce		Pikantes Rindshack mit Paprika, Thymian und Rosmarin, überbacken mit Cheddar Cheese und Chimichurri-Sauce	

BURGER PARTY AB 8 PERSONEN, PRO PERSON 38.00
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
			
Swiss Prime Beef	Get double (2 Patties) +3.00	Weissbrot	Karamellierte Zwiebeln/
Swiss Limousin +3.00	Get triple (3 Patties) +5.00	 Leinsamenbrot	Guacamole/Spiegelei/Bacon/
 Quinoa Burger +1.00		Glutenfrei +2.00	Trüffel Mayo +2.50
 Green Mountain +2.00			

SALADS

CHICKEN CAESAR	23.50	MEXICAN SALAD	24.50
Blattsalat mit Pouletstreifen, Parmesansplitter und Croûtons		Blattsalat mit Bohnen, Mais, Avocado, Tomaten, Gurken, Mais-Bällchen	



TACOS & BURRITOS

WIR EMPFEHLEN DREI BIS VIER TACOS PRO PERSON

AL PASTOR	7.00	VEGI 	7.00
Gezupftes Schweinefleisch, BBQ-Ananas, Koriander, Pico de Gallo		Soul-Reis, Yay-Beans, Pico de Gallo, Guacamole, Koriander, Feta	
POLLO ASADO	7.00	CHILI SIN CARNE 	7.00
Mariniertes Poulet, fermentierte rote Zwiebeln, Peperoni, Mais, Crème fraîche		Vegi-Hack, roter Kabis, fermentierte rote Zwiebeln, Sour Cream, Koriander	
CAMARONES	8.00	QUESADILLA TACO	7.00
Black Tiger Crevetten, Mango-Chili Salat, Crème fraîche, Koriander		Kartoffeln, Mais, Zwiebeln, Cheddar Cheese	
BURRITO POLLO	26.50	BURRITO SIN CARNE 	26.50
Burrito mit Poulet, Reis, Gemüse und Käse		Burrito mit hausgemachtem Vegi-Hack, Reis, Gemüse und Käse	

CAN'T CHOOSE? DON'T CHOOSE!

TACO PARTY	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 39.00
Super Nachos, Guacamole, Hush Puppies, Pico de Gallo, Patatas Bravas, Soul-Reis, Yay-Beans und alle Tacos.	
BURRITO SAMPLE MENÜ	AB 2 PERSONEN, PRO PERSON 45.00
Verschiedene Burritos, Salat, Hush Puppies, Patatas Bravas, Nachos mit Salsa und Guacamole, als Dessert Churros mit Schokoladensauce	

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

 vegan oder vegan möglich (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 48 cl · 5.70
IN KARAFFE (NO REFILL) 50 cl · 6.50

BOTTLES

COCA COLA ZERO 33 cl · 5.30

RIVELLA ROT 33 cl · 5.30

CLUB MATE 33 cl · 7.00 MIT VODKA · 13.00

RED BULL 25 cl · 6.00

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 /
Early Grey / Hibiskus / Lindenblüten

SPECIALS

HOMEMADE

KRONE-EISTEE 50 cl · 7.00
Zitronengras, Ingwer

SOULCAFE LIMO 50 cl · 8.00
Beeren-Minze

HEARTY MILK SHAKES 8.50
Chocolate / Coffee / Strawberry / Vanilla

BEER

ON TAP / BOTTLES

BIRRA MORETTI 30 cl · 5.80 / 50 cl · 7.70

ITTINGER AMBER 30 cl · 6.20 / 50 cl · 8.20

MODELO ESPECIAL 35 cl · 7.00 / 100 cl · 16.00

MODELO NEGRA 35 cl · 7.00

CORONA 35 cl · 7.00 / 94 cl · 15.00

ERDINGER WEISSBIER 50 cl · 7.80

BIRRA MORETTI ZERO (ALKOHOLFREI) 33 cl · 5.50

FRIENDLY PARTY

PITCHER

BIRRA MORETTI 150 cl · 18.00

ITTINGER 150 cl · 21.00

STRAWBERRY MARGARITA 150 cl · 45.00

MOJITO 150 cl · 45.00

GIN TONIC / CUBA LIBRE 150 cl · 45.00

FROZEN DAIQUIRI 150 cl · 45.00

Mango / Maracuja / 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

DRINKS

SIGNATURE

SOULCAFE MULE 15.00
Vodka, Limette, Ginger Beer, Beeren, Minze

PINKY PINA 17.00
Rum, Hibiskus, Kokoscreme, Ananas, Milch

DON RON 17.00
Havanna Especial, Agavendicksaft, Limette

TEQUILA COLADA 17.00
Tequila, Ananassaft, Kokoscreme, Rahm

TEQUILA SUNRISE 17.00
Tequila, Orangensaft, Grenadine, Limette

MUCHO MANGO MARGARITA 17.00
Tequila, Limette, Triple Sec, Mango Pulp

FROZEN MARGARITA 50 cl · 29.00
Tequila, Cointreau, Limette, Erdbeer Püree

CLASSIC MARGARITA 50 cl · 29.00
Tequila, Cointreau, Limette

CLASSICS

CUBA LIBRE / GIN TONIC / WHISKY COLA 14.00

VODKA 14.00
Lemon / Tonic / Soda / Red Bull

MOJITO CLASSICO 15.00

APÉRO

SOULCAFE BERRY SPRITZ 12.50

PEACH BELLINI 14.00

APEROL SPRITZ / HUGO 12.50

APEROL SOUR 15.00

WEISSWEIN GESPRITZT SÜSS/SAUER 9.50

SHOTS

BERLINER LUFT 2 cl · 6.00

FRANGELICO 2 cl · 6.00

JÄGERMEISTER 2 cl · 6.00

SAMBUCA / TEQUILA 2 cl · 6.00

SWEETS

MINI CHEESECAKE 7.50
Hausgemachter Ricotta-Cheesecake im Weckglas

NEW YORK BROWNIE 9.50
Hausgemachter warmer Schokoladen Brownie mit Vanille-Glace und
Schlagrahm

CHURROS CON CHOCOLATE 12.50
Knusprige Churros mit Schokoladensauce

KUGEL 4.00
Vanille, Mocca, Schokolade, Erdbeere
Rahm +1.00

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 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 ZUSATZ-STOFFE ODER WEITERE INGREDIENZEN WIE SCHWEINE-FLEISCH, 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.

