



Apèro Hafebar

Wir empfehlen, ein halbes Plättli/Portion pro Person, pro Stunde.

HB-Plättli | Fr. 16.–

- Gemischte Käse und Fleisch Platte (von Hans-Ueli Schluep, Lüterkofen) mit Oliven, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und Brot.

Vegi Plättli | Fr. 15.–

- Gemischte Käse Platte (von Hans-Ueli Schluep, Lüterkofen) mit Humus, Oliven Pomodori Secchi, hausgemachtem eingelegtem Gemüse und Brot.

Portion Tartini | Fr. 16.–

- Holzofenbaquette mit geräucherten Forellen-/Lachs-/Crevetten-Meeretichschaum, Rüebl-/Poulet-Curry, Ricotta-Pistazien etc. (von Vini al Grappolo, Solothurn)
- * Die Tartini sind erst ab 10 Portionen erhältlich. (ca. 55 Stück)

Trockenfleisch-Plättli | Fr. 16.–

- Zwei verschiedene Sorten Trockenfleisch (von Hans-Ueli Schluep, Lüterkofen) mit Oliven und Brot.

Portion Gambas | Fr. 16.–

- 5-6 Gambas mit Olivenöl-Knoblauch Sauce und Brot (Vini al Grappolo, Solothurn)

Portion Schinkengipfeli | Fr. 16.–

- 6 Schinkengipfeli (von der Feinbäckerei Studer, Solothurn)

Portion Vegetarische Taschen | Fr. 15.–

- 6 vegetarische Taschen gefüllt mit Knoblauch-Kräuter Cantaduo (von der Feinbäckerei Studer, Solothurn)

Portion Apéroschnecken | Fr. 15.–

- Ca. 20 Blätterteigschnecken gefüllt mit Pomodori secchi und Ricotta / Rucola mit Ricotta (von Vini al Grappolo, Solothurn)

Metersandwichzopf | 150.–

- Gefüllt mit Schinken und/oder Salami, Käse, Thon, Poulet-Curry, Fleischkäse, Eimasse. Mit einem Aufpreis von Fr. 5.- auch mit Lachs oder Rohschinken möglich (von der Feinbäckerei Studer, Solothurn)

Portion Frühlingsrollen | Fr. 15.–

- 5 handgerollte Frühlingsrollen mit Gemüse und süssauer Sauce

Knoblikäsebrot | Fr. 8.50.–

Oliven mit Brot | Fr. 5.50.–

Pomodori Secchi mit Brot | Fr. 5.50.–

Schale mit Nüssli | Fr. 4.–

Schale mit Chips | Fr. 2.50.–

Weisse Stoff Tischwäsche | 10.–

- * Für Allergiker Glutenfreies Brot (von der Feinbäckerei Studer, Solothurn)

Weine für Hafebar Saison 2019

Spumante

Prosecco di Valdobbiadene, Millesimato brut DOC
Canel, Veneto | **Fl. 47.–**

Leichter, spritziger Spumante mit fruchtigem Duft und sanftem Geschmack. Im Drucktank hergestellt.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Amabile DOP 2016/17 Azienda Agricola Corte Manzini, Emilia Romagna | **Fl. 38.–**

Aus vorwiegend Lambrusco Grasparossa gekelterter Wein. Moussierender, erfrischender Sommerwein. Süsser Frucht. Geschmeidiger Ansatz; Apfelfrucht.

Bianco

Zoe, Rias Baixas DO 2017

Adega Marea Alta, Galicia, Espagna | **Fl. 41.–**
Hauptsächlich aus Albarino und autochthonen Trauben gekeltert. Ein fruchtiger, erfrischender Weisswein, mit Duft nach Limone und grünen Äpfeln der fast zu jeder Gelegenheit passt.

Tralivio, Verdicchio dei Caselli di Jesi DOC 2016

Azienda Agricola Sartarelli, Marche | **Fl. 47.–**
Aus 100% Verdicchio-Trauben im Stahltank ausgebaut. Sehr eleganter Wein. Weisse und Zitrusfrüchte. Mineralische Noten. Lang und harmonisch.

Gavi DOCG 2017

Tenuta Olim Bauda, Lombardia | **Fl. 47.–**
Aus 100% Cortese-Trauben im Stahltank ausgebaut. Feines und intensives, andauerndes Bouquet mit leicht blumigen Noten. Im Geschmack ist er frisch, weich, anmutig und zeigt typische Agrumentöne.

Soave classic DOC 2016/17

Azienda Agricola Gini Sandro e Claudio, Monteforte d'Alpone Bio | **Fl. 50.–**
Aus 100% Garganega-Trauben im Stahltank ausgebaut. Weisse Blüten und Tropische Früchte. Mineralisch. Mandeln, sehr harmonisch.

Südtiroler Gewürztraminer DOC 2018

Kössler Wein- und Sektkellerei, Alto Adige | **Fl. 50.–**
Aus 100% Gewürztraminer-Trauben im Stahltank ausgebaut. Angenehm Würziges, leicht süssliches Aroma. Unverkennbare Noten von Rosen-Blättern und Gewürzen, wie Muskat und Nelken. Lang und harmonisch. Speziell.

Rosé

Rosato Maremma Toscana IGT Bio 2017

Cantina La Selva, Toscana | **Fl. 41.–**
Aus Sangiovese- und Ciliegiolo-Trauben im Stahltank ausgebaut. Fruchtiger Roséwein aus der Maremma mit intensiver Nase roter Früchte. Frisch und rein mit mineralischem Abgang. und Kirschen. Saftig und elegant.

Rosso

Primitivo di Manduria, Ghenos DOC 2016

Cantina Vinicola Torrevento, Puglia | **41.–**
Aus 100% Primitivo-Trauben im Stahltank und 6 Monate in Barrique ausgebaut. Intensives Bouquet. Harmonisch und ausgewogen. Voller Körper.

Dolcetto d'Alba die Grassi DOC 2016/17

Azienda Agricola Elio Grasso, Piemonte | **Fl.47.–**
Aus 100% Dolcetto-Trauben im Stahltank ausgebaut. Schöne Noten von Waldbeeren und Kirschen. Im Abgang auch Mandeln. Sehr elegant und strukturiert.

Südtiroler Merlot Huberfeld DOC 2015/16

Kellerei St.Pauls, Südtirol | **Fl. 47.–**
Aus 100% Merlot in grossen Eichenfässern ausgebaut. Kirschen und rote Beeren. Weich mit harmonischer Fülle. Schöner Abgang.

Rosso Conero DOC 2015/16

Azienda Agricola Lanari, Marche | **Fl. 41.–**
Aus 90% Montepulciano- und 10% Sangiovese-Trauben im Stahltank Und gebrauchten Barrique ausgebaut. Fein und strukturiert. Schöne Noten von dunklen Früchten.

* Weiter Weine erhältlich vom Vini al Grappolo. Werfen Sie einen Blick in den Vini Online Shop <https://shop.algrappolo.ch>
Achtung Preise ohne Zapfengeld.

* Alle Preise inkl. MwSt. in CHF
Bier und Wein werden ab 16 Jahren ausgeschenkt, Spirituosen ab 18 Jahren

Alkoholfrei

Liter Mineral mit/ohne Kohlensäure | Fr. 8.50.–

Liter Orangensaft | Fr. 13.50.–