



Apèro Hafebar

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

HB-Plättli | Fr. 16.–

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

Vegi Plättli | Fr. 15.–

- Gemischte Käse Platte (von Hans-Ueli Schluemp, 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 Schluemp, 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 | 25.–

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

Weine für Hafebar Saison 2020

Spumante

Canel Prosecco di Valdobbiadene, Millesimato brut DOC

Canel Col San Martino, Veneto | **Fl. 47.–**

Leichter, spritziger Spumante, aus 100% Glaret-Trauben, mit fruchtigem Duft und sanftem Geschmack. Im Drucktank hergestellt.

Ventuno Spumante Brut Rosé

Ca' du Sindic, Piemonte | **Fl. 47.–**

Aus 100% Pinot-Nero-Trauben im Charmant-Verfahren ausgebaut. Blumige Noten. Schöne Mineralität. Feine Hefearomen und Ginsternoten. Sehr elegant und trinkig. Weich und frisch. Erinnert an Champagner.

Amabile Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP 2017

Corte Manzini, Emilia Romagna | **Fl. 38.–**

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

Bianco

Pezzapiana Castel del Monte Bianco DOC 2018

Torrevento, Puglia | **Fl. 38.–**

Aus Bombino Bianco- und Pampanuto-Trauben im Stahltank ausgebaut. Elegant, mit zarten Noten von Wiesenblumen. Sehr rund und trinkig. Feine Noten exotischer Früchte.

Zoe, Rias Baixas DO 2017

Adega Marea Alta, Gallicia, 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 2017

Sartarelli, Marche | **Fl. 47.–**

Aus 100% Verdicchio-Trauben im Stahltank ausgebaut. Sehr eleganter Wein. Weisse- und Zitrusfrüchte. Mineralische Noten. Lang und harmonisch.

Südtiroler Gewürztraminer DOC 2018

Kössler Wein- und Sektkellerei, Alto Adige | **Fl. 47.–**

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.

Pinot Grigio Collio DOC 2018

Paolo Caccese, Cormons, Friuli | **Fl. 50.–**

Aus 100% Pinot Grigio-Trauben im Stahltank ausgebaut. Reich, rund und voll im Aroma. Schöne tropische Noten.

Rosato

Barco Reale di Carmignano Rosato DOC 2018 Bio

Fattoria Ambra, Toscana | **Fl. 38.–**

Aus 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon und 10% Caniolo Nero im Stahltank ausgebaut. Frisch, weich, körpervoll, ausgewogen und intensiv. Kirschen, Rosen und Himbeeren.

Rosso

Ghenos Primitivo di Manduria DOC 2016

Torrevento, Puglia | **41.–**

Aus 100% Primitivo-Trauben im Stahltank und 6 Monate in Barrique ausgebaut. Intensives Bouquet. Harmonisch und ausgewogen. Voller Körper.

Costa del Nero DOC 2017

Tenuta Conte Vistarino, Lombardia | **Fl. 44.–**

Aus 100% Pinot Nero im Stahltank und teilweise in grossen Eichenfässern ausgebaut. Ausgewogen. Mineralisch und weich. Sehr trinkig. Ausgesprochener Sommerwein. Rund und lang.

Südtiroler Merlot Huberfeld DOC 2016

Kellerei St. Pauls, Südtirol | **Fl. 47.–**

Aus 100% Merlot in grossen Eichenfässern ausgebaut. Kirschen und rote Beeren. Weich mit harmonischer Fülle. Schöner Abgang.

Stile di Campriano IGT 2016

Campriano, Toscana | **Fl. 50.–**

100% Sangiovese. Im Stahltank und für 12-18 Monate in mittelgrossen Eichenfässern ausgebaut. Kirschen, Tabak und Leder. Saftiger Wein aus dem Chianti Colli Senesi. Ausgewogen, harmonisch und lang.

Dolcetto Dogliani Superiore Tecc DCG 2018

Podere Luigi Einaudi, Piemonte | **Fl. 50.–**

100% Dolcetto. Im Stahltank und grossen Eichenfässern ausgebaut. Körpervoll, elegant, schöner Struktur. Langer Abgang mit Noten von Mandeln.

* 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 Orangenschensaft | Fr. 13.50.–