

<u>W h i s k y</u>			Sfr.
Ballantines (Scotch Blend)	43.0	4cl	8.70
Jack Daniels (Tennessee)	43.0	4cl	10.20
Johnny Walker Black Label (Old Scotch)	40.0	4cl	10.20
Tullamore Dew (Irish)	40.0	4cl	8.70

<u>S i n g l e M a l t</u>			Vol%
Macallan Stenna	40.0	4cl	12.20
Glenfiddich Caoran Reserve 12Years	40.0	4cl	12.20
Glenfiddich Ancient Reserve 18Years	40.0	4cl	14.20
Balvenie Singel Barrel Speyside 15Years	40.0	4cl	18.20
Glenmorangie (Highland Malt) <i>Fruchtig, mild</i>	40.0	4cl	14.70

<u>C a l v a d o s</u>			Vol%
Calvados „Morin“	40.0	2cl	7.70

<u>V i e i l l e P r u n e</u>			Vol%
Vieille Prune Vedrenne	40.0	2cl	8.50

<u>C o g n a c</u>			Vol%
Rémy Martin VSOP	40.0	2cl	9.70
Rémy Martin XO	40.0	2cl	24.20

<u>P o r t o</u>			Vol%
Graham`s Port Sit Grappes	20.0	2cl	7.70

G r a p p a
Eine edle Spirituose mit langer Tradition, auf dem Weg fest etabliert zu werden.

Rohstoff: frischer Traubentrester (ausgepresste Weintrauben).

Destillation – direkte Destillation des Tresters in einem mit Dampf erhitzten Brennkessel aus Kupfer. (Alambico)

			vol%
Hausgrappa Mormoria	40.0	2cl	9.50
Grappa Sanzeno Tamborini	45.0	2cl	12.00
Grappa Brunello Paesanella	41.0	2cl	8.70
Grappa di Moscato Nonnino	41.0	2cl	8.70
Grappa di Chardonnay Nonnino	41.0	2cl	8.70
Grappa Antica Cuvée Barriques Nonnino	43.0	2cl	12.70
Grappa Amarone Paesanella	41.0	2cl	7.70
Grappa Bottega Bianco (Pinot/Toccai/Prosecco)	38.0	2cl	7.70

G u n z w i l e r D e s t i l l a t e

**Edle Destillate der Gunzwiler Brennerei bei Luzern.
Brennerei der Jahre 2003-2009 mit Goldauszeichnung!**

Kirsch Teresa Barrique	40.0	2cl	10.50
Vieille Williams Barrique	40.0	2cl	10.50
Vieille Prune Barrique	40.0	2cl	10.50
Vieille Abricotine Barrique	40.0	2cl	11.90
Berner Rosenapfelbrand Barrique	40.0	2cl	10.90
Grappa Ticino Merlot Barrique	40.0	2cl	10.90

G a n z b e s o n d e r e T r o p f e n

Kirsch Classic Superieur Vieux Dettling	41.0	2cl	8.70
--	------	-----	------

OETTERLI KAFFEE

Röstkunst seit 1895

Wussten Sie schon?

Man findet **zwei Haupttypen** von Kaffee:

Kaffee Arabica, die bekannteste Kaffeesorte, und **Kaffee Robusta**.

Annähernd 75% des Weltverbrauchs entfällt auf Kaffee Arabica.

In einer klassischen Espressomischung findet man bis zu 50% Robustabohnen. Der Kaffeegeschmack wird beeinflusst vom Ursprungsland, von Klima, Röstung und der Mischung. Durch Mischung verschiedener Sorten schaffen die Kaffeeröstereien zahlreiche Geschmacksrichtungen. Der Kaffee, den wir trinken, ist meistens eine Mischung verschiedener Sorten.

Unsere Mischung aus der Rösterei Oetterli in Solothurn:

PERMESSO

Der cremige Espresso. Helle und dunkle Bohnen frisch gemischt.

Café, Espresso, koffeinfreier Kaffee	4.60
Schale	4.90
Doppelter Espresso	6.50

Latte Macchiato	5.20
Latte Macchiato Amaretto	5.20
Latte Macchiato Haselnuss	5.20
Latte Macchiato Caramel	5.20

Alle Lattes gibt es auch eisgekühlt!

Cappuccino	5.10
Café Mélange	5.90

Kaffee fertig / Kirsch / Pflümli / Zwetschgen	6.40
Kaffee Lutz	6.40
Espresso Coretto	6.40
Irish Coffee	10.50
Kaffee Baileys	8.50



SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mangoeis (15min Backzeit) 12
Gâteau au chocolat chaud avec glace au mango
Warm chocolate cake with mango ice cream

Hausgemachter Rumtopf mit einer Kugel Glace nach Wahl und Minzeschaum garniert 13
Salade de fruits au rhum faite maison avec une boule de glace de votre choix et garnie de musse à la menthe
Homemade fruit salad with rum, a ball of ice cream of your choice, garnished with mint mousse

Vermicelletörtli 7
Tartelette aux vermicelles
Tartlet of vermicelles

Coupe Nesselrode (zwei Kugeln Vanilleeis, Meringues und Vermicelles) 11
Coupe Nesselrode (glace à la vanille, meringues et vermicelles)
Coupe Nesselrode (vanilla ice cream, meringue and vermicelli)

Portion Vermicelles mit Meringues und Rahm 9
Portion Vermicelles, Meringues et crème
Portion Vermicelli, Meringue and cream

Blutorangen-Schaumgefrorenes mit zartbitter Schokolade garniert und mit Orangen-Chili Salat serviert 11
Mousse d'oranges sanguines glacée, garnie de chocolat noir et servie avec une salade d'orange et de chili
Iced blood orange mousse garnished with dark chocolate shavings and served with an orange and chili salad

Gemischter Käseteller 12
Assiette de fromage variés
Mixed cheese plate

Rahmeis und Sorbets

Kugel Glace nach Wahl 3.80

Vanilleglace / *glace à la vanille* / vanilla ice-cream

Erdbeer / *fraises* / strawberry

Schokolade / *chocolat* / chocolate

Kaffee / *café* / coffee

Stracciatella

Pistache / pistachios

Mango

Haselnuss / *noisette* / hazelnut

Zitronensorbet / *sorbet au citron* / Lemon sorbet

Caramel

mit Schlagrahm / *avec crème chantilly* / with whipped cream +2.00



TEE

S c h w a r z e r T e e K l a s s i k

	<i>Glas</i>	<i>Kanne</i>
Assam Schwarztee	4.70	6.70

Eine würzige, kräftige und aromatische Auslese. Die Mischung stammt aus der Juli/August Pflückung mit Second-Flush-Charakter. Ergibt eine dunkelrote Tasse.

Earl Grey	4.70	6.70
-----------	------	------

Eine feine Auslese Tippy Golden Flowery Orange Pekoe verschiedener guter Darjeelinggärten mit dem unverkennbaren frischen, duftigen, blumigen Geschmack der Frühlingdarjeelings; helle, leichte Tasse, gehobene Qualität

G r ü n e r T e e K l a s s i k

	<i>Glas</i>	<i>Kanne</i>
Jasmin Bio-Anbau	4.70	6.70

Ein Sencha mit Mediumqualität, duftig, frisch, leicht herb im Geschmack mit heller, gelblich-grüner Tasse.

Sencha	4.70	6.70
--------	------	------

R o o i t e a

Ausschliesslich in Südafrika wächst der zu den Schmetterlingsblütlern gehörende Rotbusch (lat. Aspalathus Linearis). Beinhaltet kein Tein und eignet sich somit auch für den abendlichen Genuss.

	<i>Glas</i>	<i>Kanne</i>
Rooitea Klassik (Afrika)	4.70	6.70

F r ü c h t e - K r ä u t e r t e e

	<i>Glas</i>	<i>Kanne</i>
Hagenbutten/Hibiskus	4.70	6.70
Wildfrüchte (Beeren)	4.70	6.70
Nana Minze, Bio-Anbau	4.70	6.70
Purlimunter Tee	4.70	6.70
Verveine (Eisenkraut)	4.70	6.70

D
E
S
S
E
R
T
S



ZunftHaus zu Wirthen
Hauptgasse 41
4500 Solothurn
032 626 28 48
www.wirthen.ch

HOTEL - RESTAURANT
ZunftHaus zu Wirthen