



## HERZLICH WILLKOMMEN IN DER TAVERNE JOHANN

Essen hat für uns etwas Emotionales - deswegen geben wir unseren Kombinationen Kosenamen. Bist Du in Apérostimmung? So nimm «s`Aperöligä» mit Tessiner Spezialitäten. Hast Du Lust auf etwas Urchiges? Dann wähle das Markbein mit dem Zwiebelconfit. Oder darf es doch lieber aus dem Schmortopf sein? Greife zum Coq au Vin oder dem Coniglio  
In diesem Sinn setzt sich unsere Karte zusammen: individuell und je nach Stimmung und Appetit kombinierbar, ob als Vorspeise oder Hauptgang ergänzt mit einer kleinen Beilage oder als Nachspeise.

Ausserdem empfehlen wir Dir stets dazu einen passenden Tropfen aus unserem Keller, welcher mit den einzelnen Gerichten harmoniert. Gerne stehen wir Dir für weitere Empfehlungen und Informationen, auch zu Allergenen und Zusatzstoffen, zur Verfügung.  
Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und Geflügel. Dabei ist Jenzer Natura Qualität unsere Metzgerei des Vertrauens.  
Fisch kommt frisch gefischt aus der Schweiz, wenn nicht anders vermerkt.

Dein Taverne Johann - Team



## APÉRÔCLOCK

«ZUM NASCHE»	Bio Oliven und mediterrane Tapenade, Humus und hausgemachtem Brot	9
«S' APERO PLÄTTLI»	Tessiner Salametti und Rohschinken mit Jumi`s Schlossberger Käse	18
«S' KANARISCHÄ»	Papas Arrugadas (kanarische Salzkartoffeln) mit Mojos	8.50
«S' DELIKATE»	Trockenfleisch vom Bio Red Angus Rind von Caesar Bürgi aus Holderbank (Hof Silberdistel)	16.50

## KLEINES ZUM STARTEN...

	Klein / Gross
Beilagensalat	6.50 / 9.50
Suppe nach Tagesempfehlung	6.50 / 9.50

## LECKER BEGINNEN...

	Klein / Gross	
«S' MÄHHE»	Gebackenes Bio Schafskäsli vom Mettlihof mit Honig und Valle Maggia Pfeffer	14 / 21.50
«DR RENNER»	Tavernenbowl – Brotsalat mit hausgemachtem Kartoffelbrot, Büffelmozzarella Hokkaido Kürbis und gerösteten Kernen	13 / 17.50
«S' URCHIGÄ»	Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebelmett und geröstetem Brot	14 / 25.50
«S' CHUNNT VO HÄRZE»	Ragout vom geschmorten Rinderherz mit Gewürzbulgur und Kräuter-Röstzwiebeln	16.50 / 23.50




ohne / mit Getränkeempfehlung

AUS DEM TOPF

„UNSERÄ LIEBLING“

**Coq au Vin mit Frühkartoffeln, Speckwürfel und Schmorgemüse**


36.50 / 45.70

 Les Traverses AOP 2017 / Domaine de Courbissac / Languedoc (Syrah, Grenache, Mourvèdre)

„UNSERÄ NEUÄ“

**Aargauer Kaninchen mit Tessiner Maisgriesschnitte und Dörrtomate**

39.50 / 49.10


 Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2018 / Tenuta San Giorgio / Ticino (Merlot, Cabernet Franc)

AUFGETISCHT

«S' FRÜSCH GFISCHTÄ»

**Loup de mer (GR) Filet auf Rollgerste und Fenchelsamensauce**

35.50 / 44.40

 Vermentino di Toscana IGT Ben 2018 / Fattoria Nittardi / Toskana (Vermentino)

„S' DEFTIGÄ VO ZBERGÄ“

**Hauswurst aus der Viamala Schlucht mit Honig-Sauerkraut und Hagenbuttensenf**


20.50 / 25.50

 “Bengel” Stadtmauer Brauer

«S' NEUGIERIGÄ»

**Kotelette vom Bio Wollschwein (250g) mit Pommerysensaue**

36.50 / 45.40

 Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2018 / Urs und Regula Jauslin / Muttenz (Pinot Noir)

„S' VEGETARISCHÄ“

**Tavernen Pizokel mit Kürbis, Maroni und Waldpilzen**

23.00 / 32.40

 Bacchus AOC 2018 / Urs und Regula Jauslin / Muttenz (Bacchus)

DAZU...

**Kräuter-Bratkartoffeln**

6.50

**Pizokel**

6.50

**Rotkraut mit Maroni**

6.50

**Gewürzbulgur**

6.50



## SÜSSES UND SALZIGES

«S' NO CHLI ÖBBIS»	Tagesdessert (es git was es git und het solangs het )	7.50
«S' FEINE»	Blaubeer-Pistazien Cheesecake im Glas mit PassionsfruchSORbet	13.50
«DR UNVERZICHTBAR»	Schokoladen-Lavacake mit Haselnusseis und Früchtekompott	13.50
«ES MUES ZUM SCHLUSS»	«Chägschichte» von Christian Sulzberger mit Früchtechutney	18.50

## EISKALTES

### Eis aus der Gelateria „Kalte Lust“ in Olten

Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Stracciatella / Kokospraline / Fior di Latte / Ovo / Meringe  
Zitrone / Zwetschge/ Passionsfrucht

1 Kugel 4 / Rahm 1.50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Penne mit Tomatensauce und Reibkäse	9.00
Penne mit Bolognese	12.50
Pouletbrustschnitzel mit Bratkartoffeln	14.50

## ZUM DRINKE

### SOFTGETRÄNKE

<b>Johann`s Wasser</b> mit/ohne	5dl /1l	5.70 / 7.70
<b>Coca Cola</b>	3.3dl	4.90
<b>Coca Cola Zero</b>	3.3dl	4.90
<b>Pepita Grapefruit</b>	3.3dl	4.90
<b>Pepita Citro</b> offen	3dl	4.50
<b>Fritz Bio Rhabarberschorle</b>	3.3dl	5.40
<b>Fritz Limo Orange</b>	3.3dl	5.40
<b>Fritz Apfel Kirsch Holunder</b>	3.3dl	5.40
<b>Swiss Mountain</b> Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2dl	5.40
<b>San Bitter</b>	1dl	5.40
<b>Hausgemachte Limonade</b> Zitronen Ingwer	2.5dl	4.90
<b>Hausgemacht Eistee</b>	3dl / 5dl	4.90 / 6.20

### SÄFTE / SCHORLEN

<b>Apfel</b> offen	3dl / 5dl	4.50 / 5.90
<b>Cranberry</b> offen	3dl	5.40
<b>Grapefruit</b> offen	3dl	5.40
<b>Orangen</b> offen	3dl	5.40
<b>Tomaten</b>	2dl	5.40

### BIER

<b>Vom Zapfhahn</b>		<b>3dl / 5dl</b>
<b>Heller Engel</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>Teufel</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>Bengel</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>Aus der Flasche</b>		
<b>Weizenbier</b> Appenzeller	5dl	8
<b>Sonnwendig alkoholfrei</b> Appenzeller	3.3dl	6.50

T A V E R N E  
• SEIT 2019 •  
**J O H A N N**

KAFFEE

<b>Ristretto</b>	4.50
<b>Espresso</b>	4.50
<b>Kaffee</b>	4.50
<b>Schale</b>	5
<b>Cappuccino</b>	5
<b>Latte Macchiato</b>	6

<b>Koffeinfreier Kaffee</b>	4.50
-----------------------------	------

<b>Caotina</b> warm oder kalt	5
----------------------------------	---

<b>Latte freddo</b> Kalter Latte Macchiato	6
---	---

<b>Cafè freddo</b> Kalter schwarzer Kaffee	4.50
---	------

TEE FRISCH ODER VON SIROCCO

<b>Ingwer Zitrone</b> frisch	4.90
<b>Minze</b> frisch	4.90
<b>Red Kiss</b> - Bio Früchte	4.90
<b>Ceylon Sunrise</b> - Bio English Breakfast	4.90
<b>Piz Palü</b> - Schweizer Bio-Kräuter	4.90
<b>Green Jasmin</b> - Bio Jasmin	4.90
<b>Verbena</b> - Bio Verveine	4.90

BITTER / APÉRITIF

<b>Bitter del Professore</b>	25%	4cl	8.50
<b>Averna</b>	29%	4cl	7.50
<b>Vermouth del Professore</b> Classico oder Rosso	18%	4cl	7.50
<b>Cynar</b>	16%	4cl	7.50
<b>Pastis 51</b>	45%	4cl	7.50

LIKÖR

<b>Limoncello</b> Zeltner Dornach	36.5%	5cl	13
<b>Chirsilikör</b> Zeltner Dornach	20%	5cl	13
<b>Baileys</b>	17%	5cl	9.50
<b>Amaretto Disaronno</b>	28%	5cl	9.50
<b>Kaluha</b>	20%	5cl	9.50

RUM

<b>Rheinbrand Rum</b>	40%	4cl	15
<b>Bumbu XO Rum</b>	40%	4cl	18
<b>Bumbu</b>	35%	4cl	15
<b>Dictator 20y</b>	40%	4cl	20
<b>Plantation XO</b>	40%	4cl	18
<b>Havana</b> reserva/ especial	40%	4cl	13

## GIN

<b>Rheinbrand</b> Dry Gin oder Hemp Edition	40%	4cl	15
<b>The Seventh Sense</b>	39%	4 cl	15
<b>Nginious Summer</b>	42%	4cl	15
<b>Brookmans Gin</b>	40%	4cl	14
<b>Hendricks</b>	41%	4cl	13

## VODKA

<b>Wodotschka</b>	40%	4cl	13
-------------------	-----	-----	----

## SINGLE MALT WHISKY

<b>Ardberg</b> 10y	46%	4cl	15
<b>Lagavulin</b> 12y	57%	4cl	15
<b>Oban</b> 14y	43%	4cl	15
<b>Belvenie</b> Double Wood 12y	40%	4cl	14
<b>Benromach</b> Sassicaia Wood Finish	45%	4cl	20

## IRISH WHISKEY AND BOURBON

<b>Jameson</b>	40%	4cl	12
<b>Buffalo Trace</b>	40%	4cl	15

## FRUCHTBRAND

<b>Kirsch</b> Basler Langstieliger Nr. 2 Humbel	43%	4cl	15
<b>Birnenbrand</b> Roter Williams Nr. 9 Humbel	43%	4cl	18
<b>Quittenbrand</b> Nr. 12 Humbel	43%	4cl	18
<b>La Vieille Prune</b> Matter-Luginbühl	40%	4cl	13
<b>Gravensteiner</b> Zeltner Destillerie	41%	4cl	15

## GRAPPA – MARC – COGNAC

<b>Grappa Di Amarone</b> Allegrini	43%	2cl	16.50
<b>Grappa TreSoliTre</b> Berta	44%	4cl	16.50
<b>Gilad Grappa</b> Sassi Grossi Tessin	43%	4cl	15
<b>Cognac</b> Rare Fine Champagne VSOP A. E. Dor	40%	4cl	15

## PORTWEIN

<b>Niepoort</b> Dry White Port	19%	5cl	14
<b>Niepoort</b> Tawny 10years Port	19%	5cl	15

## SCHAUMWEINE

<b>Prosecco NUDO Brut DOC</b>	10cl	8.90
Coli del Soligo -Venetien (Glera)	75cl	59
<b>Vino Spumante NUDO Rosato Extra Dry IGT BIO</b>	10cl	9.50
Fasoli Gino - Venetien (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	75cl	63
<b>Bacchus AOC 2018</b>	10cl	9.40
Jauslin - Baselland (Bacchus)	75cl	62
<b>Bianco di Merlot DOC Sarabanda 2018</b>	10cl	8.70
Tenuta Bally von Teufenstein - Ticino (Merlot)	75cl	58
<b>Roero Arneis DOCG 2018</b>	10cl	7.50
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Arneis)	75cl	51
<b>Vermentino di Toscana IGT Ben 2018</b>	10cl	8.90
Fattoria Nittardis – Toskana (Vermentino)	75cl	59
<b>Mâcon La Roche Vineuse AOC 2016</b>	10cl	9.90
«Vieilles Vignes» Domaine Oliver et Corinne Merlin	75cl	69
Bourgogne (Chardonnay)		
<b>Rueda DO K-Naia 2018</b>	10cl	6.50
Bodegas Naia – Rueda (Verdejo, Sauvignon Blanc)	75cl	48
<b>Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2016</b>	10cl	8.60
Weingut Schneider - Baden (Grauer Burgunder)	75cl	59
<b>Heideboden Pinot Blanc BIO 2018</b>	10cl	8.90
«Anita & Hans Nittnaus - Burgenland (Pinot Blanc)	75cl	59

## ROT

<b>Pinot Noir AOC La Tour Réserve 2018</b>	10cl	9.90
Jauslin - Baselland (Pinot Noir)	75cl	65
<b>Rosso del Ticino DOC Sottoroccia 2017</b>	10cl	9.60
Tenuta San Giorgio – Ticino	75cl	64
(Merlot, Cabernet Franc, Sauvignon)		
<b>Barbera d’Asti Superiore Marej 2017</b>	10cl	7.40
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Barbera)	75cl	49
<b>Chianti Classico DOCG Etichetta Artista 2016</b>	10cl	9.90
Fattoria Nittardi – Toscana (Sangiovese)	75cl	65
<b>Les Traverses AOP 2017</b>	10cl	9.20
Domaine de Courbissac – Languedoc-Roussillon	75cl	61
(Syrah, Grenache, Mourvèdre)		
<b>Romanico DO 2017</b>	10cl	9.20
Teso La Monja - Toro (Tempranillo)	75cl	61
<b>Béla-Jòska 2017</b>	10cl	10.30
Wachter-Wiesler – Burgenland (Blaufränkisch)	75cl	68

## SÜSSWEIN

<b>Beerenauslese Cuveé 2016</b>	5cl	6.90
Gerhard Kracher (Welschriesling, Chardonnay)	37.5cl	49