



## 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 – gekocht nach traditionellem Rezept mit Rotwein, Speck und Schmorgemüse. 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



## APÉR'Ò'CLOCK

«ZUM NASCHE»	Bio Oliven, mediterrane Tapenade und Kräuterfrischkäse mit hausgemachtem Brot	12
«S' APERO PLÄTTLI»	Tessiner Salametti und Rohschinken mit Jumi`s Schlossberger Käse	18 / 26
«S' HUUS-GRÄUCHERTE»	Baselbieter Wildschwein-Jamòn mit Wachholder-Zwiebelchutney	12 / 18

## KLEINES ZUM STARTEN...

	Beilagensalat	<b>Klein / Gross</b>
	Suppe nach Tagesempfehlung	7.50 / 11.50 7.50 / 11.50

## LECKER BEGINNEN...

«DR RENNER»	Tavernenbowl – Brotsalat mit Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Ruccola	<b>Klein / Gross</b> 14.50 / 18.50
«S' URCHIGÄ»	Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebelmett und Feigen-Chutney	14 / 25.50
«S' MÄÄHE»	Gebackenes Bio-Schafskäsli vom Mettlihof in Maisprach mit Nüsslisalat und Valle Maggia-Pfeffer	14.50 / 21.50
«DE GOHT IMMER»	Tartar vom Freilandrind mit Lardo di Colonnata und Dörrtomatenpaste	21 / 28.50
«E PRISE MEER»	Pulpo-Carpaccio mit Limettenvinaigrette und Sepia-Mayonnaise	21 / 28.50


ohne / mit Getränkeempfehlung

AUS DEM TOPF

„UNSERÄ LIEBLING“

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

36.50 / 45.80


 Terre de Bussière IGP 2018 / Domaine de la Janasse / Rhône (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)

AUFGETISCHT

«S' FRÜSCH GFISCHTÄ»

**Gebratener Saibling auf Venere-Reis, Kefen und Erbsensauce**

35.50 / 43

 Roero Arneis 2019 / Enrico Vaudano e Figli / Piemont (Arneis)

«S' BESTE VO DR SCHULTERE»

**Shoulder Tender Steak vom Freilandrind (250g) mit Pommery-Senfsauce und Kartoffel-Pilzragout**


36.50 / 45.80

 Rosso di Toscana «Piccolo Fiasco» IGT 2017 / I Veroni / Chianti (Sangiovese, Merlot)

„US DR REGION“

**Wildschwein-Rauchwurst auf Honig-Sauerkraut und Hagebuttensenf**


27.50 / 38.30

 Zweigelt 2018 / Weingut Besson und Strasser / Zürich (Zweigelt)

„S' VEGETARISCHÄ“

**Hausgemachte Pizokel mit Artischocken, konfierten Tomaten und Belper Knolle**


25.50 / 35.40

 Mâcon La Roche AOC 2018 / Domaine Oliver et Corinne Merlin / Bourgogne (Chardonnay)

«D' PASTA VOM QUARTIER»

**Pfifferling-Ravioli von Pasta Ines mit gerösteten Haselnüssen und Ruccola-Pesto**

31.50 / 38.90

 Barbera d'Asti Superiore Marej 2017 / Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Barbera)

DAZU...

**Kräuter-Bratkartoffeln**

6.50

**Venere Reis**

6.50

**Hausgemachte Pizokel**

6.50



## SÜSSES UND SALZIGES

«S' NO CHLI ÖBBIS»	Tagesdessert (es git was es git und het solangs het )	7.50
«S' FEINE»	Schokoladen-Fondant mit Früchtekompott und Vanille-Eis	13.50
«DÄ GOHT IMMER»	Zwetschgen-Crumble mit Waldbeeren und Haselnuss-Eis	13.50
«S BESCHTE ZUM SCHLUSS»	Käsespezialitäten vom Wirth's Huus mit Früchte-Chutney und Nussbrot	18.50

## EISKALTES

**Eis und Sorbet aus der Gelateria „Kalte Lust“ in Olten** **1 Kugel 4 / Rahm 1.50**  
Vanille / Schokolade / Haselnuss / Pistazie / Stracciatella / Kokospraline / Fior di Latte / Caramel-Fleur de Sel  
Zitrone / Erdbeere / Passionsfrucht

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

<b>Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse</b>	<b>9.00</b>
<b>Pasta mit Bolognese</b>	<b>12.50</b>
<b>Pouletbrustschnitzel mit Bratkartoffeln</b>	<b>14.50</b>

## ZUM DRINKE

### SOFTGETRÄNKE

<b>Johann`s Wasser</b> mit/ohne	5dl /1l	6.70 / 8.70
<b>Coca Cola</b>	3.3dl	5.10
<b>Coca Cola Zero</b>	3.3dl	5.10
<b>Pepita Grapefruit</b>	3.3dl	5.10
<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>Apfel-Kirsch-Schorle</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> Zitrone Ingwer	3dl / 5dl	4.90 / 6.90
<b>Hausgemachter Eistee</b>	3dl / 5dl	4.90 / 6.90

### SÄFTE

<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>		3dl / 5dl
<b>Heller Engel, naturtrüb</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>Dunkler Teufel, dunkel</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>Schlingel IPA, doppelt gehopft</b> Stadtmauerbrauer		5 / 7.50
<b>In der Flasche</b>		
<b>Weizenbier</b> Appenzeller	5dl	8
<b>Sonnwendig alkoholfrei</b> Appenzeller	3.3dl	6.50

## 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>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	5.50
<b>Minze</b> frisch	5.50
<b>Red Kiss</b> - Bio Früchte	5.50
<b>Ceylon Sunrise</b> - Bio English Breakfast	5.50
<b>Piz Palü</b> - Schweizer Bio-Kräuter	5.50
<b>Green Jasmin</b> - Bio Jasmin	5.50
<b>Verbena</b> - Bio Verveine	5.50

## 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>	36.5%	5cl	13
<b>Chirsilikör</b> Zeltner Dornach	20%	5cl	13
<b>Amaretto Disaronno</b>	28%	5cl	9.50
<b>Baileys</b>	17%	5cl	9.50
<b>Kaluha</b>	20%	5cl	9.50
<b>Berliner Luft</b>	18%	4cl	7

## 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>Havana</b> reserva/ especial	40%	4cl	13

## GIN

<b>Rheinbrand</b>	40%	4cl	15
Dry Gin oder Hemp Edition			
<b>The Seventh Sense</b>	39%	4 cl	16
<b>Nginious Summer</b>	42%	4cl	16
<b>Elephant London Dry Gin</b>	45%	4cl	16
<b>Hendricks</b>	41%	4cl	16

## VODKA

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

## SINGLE MALT WHISKY

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

## IRISH WHISKEY AND BOURBON

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

## FRUCHTBRAND

<b>Kirsch</b>	43%	4cl	15
Basler Langstieliger Nr. 2 Humbel			
<b>Birnenbrand</b>	43%	4cl	18
Roter Williams Nr. 9 Humbel			
<b>Quittenbrand</b>	43%	4cl	18
Nr. 12 Humbel			
<b>Framboise</b>	41%	4cl	14
Etter			
<b>La Vieille Prune</b>	40%	4cl	13
Matter-Luginbühl			
<b>Calvados</b>	41%	4cl	15
Château du Breuil-			

## GRAPPA – COGNAC

<b>Grappa Di Amarone</b>	43%	4cl	16.50
Marolo			
<b>Grappa TreSoliTre</b>	44%	4cl	16.50
Berta			
<b>Gilad Grappa</b>	43%	4cl	15
Sassi Grossi Tessin			
<b>Cognac</b>	40%	4cl	14
A. E. Dor			

## PORTWEIN

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

## 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

## ROSÉ

<b>Chemin en Provence BIO 2020</b>	10cl	9.30
Côteaux varois en Provence – Provence (Grenache, Syrah, Cabernet)	75cl	68

## WEISS

<b>Baselbieter Kerner AOC 2020</b>	10cl	9.00
Siebe Dupf - Baselland (Kerner)	75cl	60
<b>Chasselas Vieilles Vignes AOC 2017</b>	10cl	8.90
Clos de Mangold, Domaine Cornulus, Wallis (Chasselas)	75cl	59
<b>Roero Arneis DOCG 2019</b>	10cl	7.50
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Arneis)	75cl	51
<b>Mâcon La Roche Vineuse AOC 2018</b>	10cl	9.90
«Vieilles Vignes» Domaine Oliver et Corinne Merlin	75cl	69
Bourgogne (Chardonnay)		
<b>Grauer Burgunder Weiler Schlipf CS 2018</b>	10cl	8.90
Weingut Schneider - Baden (Grauer Burgunder)	75cl	59
<b>Heideboden Pinot Blanc BIO 2018</b>	10cl	8.90
Bodegas Naia – Rueda (Verdejo, Sauvignon Blanc)	75cl	59

## ROT

<b>Zweigelt AOC BIO 2018</b>	10cl	10.80
Weingut Besson-Strasser – Zürich (Zweigelt)	75cl	72
<b>Rosso di Toscana "Piccolo Fiasco" IGT 2017</b>	10cl	9.30
I Veroni - Toskana (Sangiovese, Merlot)	75cl	72
<b>Barbera d'Asti Superiore Marej 2017</b>	10cl	7.40
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Barbera)	75cl	49
<b>Terre de Bussière IGP 2018</b>	10cl	9.30
Domaine de la Janasse – Rhône (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)	75cl	61
<b>Mercedes DO 2018</b>	10cl	10.50
Smith & Garcia - Yecla (Monastrell, Syrah)	75cl	71
<b>Dona Mafalda 2018</b>	10cl	9.90
Christie Wines - Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz & Sousão)	75cl	68

## SÜSSWEIN

<b>Cuvée d'Or Dessert 2015</b>	5cl	7.60
Siebe Dupf Kellerei - Sissach (Kerner, Riesling Sylvaner)	50cl	70
<b>Riesling Auslese "Randersacker Pfülsen" BIO 2017</b>	5cl	8.90
Weingut am Stein / Franken (Riesling)	50cl	79