



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER TAVERNE JOHANN

Schön, dass Sie heute Gast bei uns in der Taverne Johann sind! Wir freuen uns und möchten, dass Sie sich rundum wohl bei uns fühlen. Falls Sie uns das erste Mal besuchen, hier eine kurze Geschichte über uns und die Philosophie unseres Restaurants:

Die Taverne Johann haben wir im Frühjahr 2019 eröffnet. Wir sind stolz seither ein Teil des Quartiers St. Johans zu sein und in unserer Gaststube täglich Nachbarn, Arbeiter, Stamm- und neue Gäste zu begrüßen. So divers wie unsere Gäste sind, so divers ist unser Kochstil und somit unser Angebot. Bei uns lässt sich ein mehrgängiges Abendmenü geniessen, Beizengerichte aus dieser Karte schlemmen oder eine Kombination aus Beidem – ganz nach Ihrem Gusto. Möglicherweise haben wir auch noch ein Spezialangebot: Wildfleisch zum Beispiel gibt es bei uns das ganze Jahr hindurch – ausschliesslich und direkt von befreundeten Jägern, verarbeitet von uns nach dem «nose to tail-»; dem «Ganztiernutzungs-» Prinzip. Werfen Sie unbedingt auch einen Blick in unsere Getränke- und Weinkarte. Letztere bietet Ihnen eine Selektion von Schweizer und kontinentaler Weine, wobei wir, wenn immer möglich auf naturverbundene Produkte setzen. Die Geschichte und die Menschen hinter unseren Produkten stehen für uns im Mittelpunkt. Sowohl kulinarisch wie auch in Wort pflegen wir es unseren Gästen diese Geschichten zu vermitteln.

Stellen Sie uns ungeniert Ihre Fragen, insbesondere auch bezüglich Allergene, Inhaltsstoffe und alternative Zubereitungsarten sind wir sehr gerne für Sie da.

Wir lassen Sie nun geniessen und sagen: E' Guete!

Ihre Taverne Johann.



BEGRIFFSERKLÄRUNG



Die Cooks' Alliance ist ein Netzwerk von Köch*innen aus der ganzen Welt, welches sich für die Förderung der Biodiversität einsetzt und damit lokale Produzenten*innen sowie die Landwirtschaft unterstützt. Die Köch*innen beziehen und verarbeiten jeden Tag Presidi-Produkte und Produkte der Arche des Geschmacks. Zur Philosophie gehört eine enge Zusammenarbeit mit den lokalen Lebensmittelerzeugern, die die Zutaten für viele traditionelle und kreative Menüs liefern.



Mit den Presidi unterstützt Slow Food vom Verschwinden bedrohte, hochwertige Lebensmittel-Produktionen, schützt einzigartige Regionen und Ökosysteme, bewahrt traditionelle Bearbeitungstechniken und fördert autochthone Tierrassen und Pflanzenarten.


APÉRÔCLOCK

«ZUM NASCHE»	Marinierte Bio Oliven, Honig-Frischkäse und Basilikum-Pesto mit hausgemachtem Brot	12
«S' APERO-PLÄTTLI»	Schinken- und Wurstspezialitäten von der Metzgerei Jenzer mit Jumi's Schlossberger Käse	15 / pro Person
«S' DELIKATE»	Hausgemachter Wollschwein-Lardo mit Kapern, Dörrtomaten und Ruccola	16,50

KLEINES ZUM STARTEN...

Gemischter Blattsalat	Klein / Gross 9,50 / 13,50
Suppe nach Tagesempfehlung	9,50 / 13,50

LECKER BEGINNEN...

«DR RENNER»	Brotsalat mit Kartoffelfocaccia, Ruccola, Cherrytomaten und Büffelmozzarella	15,50 / 19,50
«S' SUMMERLICHE»	 Grillierte Wassermelone mit Bio Feta vom Mettlihof, Alpenhonig, Pinienkerne und Wildkräuter	15,50 / 22,50
«S' BRETONISCHE»	Marinierte französische Artischocke am Stück mit Chimichurri	15,50 / 22,50
«S' URCHIGE»	Markbein vom Freilandrind mit Kräuterkruste, Zwiebel-Feigenchutney und geröstetem Brot	15 / 26,50
«S' ALTMODISCHE»	Kalbskopf-Carpaccio mit Wildkräuter, Limettenvinaigrette und Brunnenkresse-Mayonnaise	17,50 / 25,50
«S' WILDE»	Panierte Sommerwild-Praline mit Romana Salat, Tzatziki und Jalapeños	17,50 / 25,50


ohne / mit Getränkeempfehlung

AUS DEM TOPF

„UNSERE LIEBLING“

Coq au Vin mit neuen Kartoffeln, Speckwürfel, Champignons und Schmorgemüse

41.50 / 50.80


 Terre de Bussière IGP 2019 / Domaine de la Janasse / Rhône (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)

AUFGETISCHT

«FRÜSCH VO DR JAGD»

Wildschwein-Rauchwurst aus heimischer Jagd mit Kartoffel-Radieschen Salat


27.50 / 37.40

 La Tour Réserve AOC 2020 / Jauslin / Baselland (Pinot Noir)

«S' FRÜSCH GFISCHTE»

Bremgartner Lachsforelle auf jungem Gemüse und Erbsen-Zitronenthymian Sauce

39.50 / 50.80


 Siefersheim Riesling "Porphy" trocken BIO 2020 / Wagner-Stempel / Rheinhessen (Riesling)

„S' G'HEIME“



Onglet vom Baselbieter Kalb mit Farina Bona Polenta und Pfeffer-Aprikosen Jus


41.50 / 51.80

 Béla-Jòska Bio DAC 2018 / Wachter-Wiesler / Burgenland (Blaufränkisch)

„S' VEGETARISCHE“

Wilder Brokkoli mit blauem Kartoffelragout, Salsa Verde und Belper Knolle

34.50 / 43.40

 Cap Royal Bordeaux Blanc 2020 / Compagnie Médocaine, Jean-René Matignon / Bordeaux (Sauvignon Blanc)

«D' PASTA VOM QUARTIER»



Brennessel-Ravioli von Paste Ines mit gehobeltem Alpsbrinz


32.50 / 39.90

+mit *Salsiccia-Ragout* von «Pippo im Quartier»

+7

+mit *Orientalisches Auberginen-Ragout*

+7

 Barbera d'Asti Superiore Marej 2020 / Enrico Vaudano e Figli / Piemonte (Barbera)

DAZU...

Kräuter-Bratkartoffeln

6.50

Junges Gemüse

6.50

Farina Bona Polenta

8.50



SÜSSES UND SALZIGES

«S' NO CHLI ÖBBIS»	Tagesdessert (es git was es git und het solangs het)	8.50
«DÄ GOHT IMMER»	Schokoladenfondant mit Fior di Latte Eis und Erdbeerragout	13.50
«FÄRNWEH»	Ananas Carpaccio mit Cheesecake-Rum-Crème und Kokos 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 / Fior di Latte / Caramel / Pistazie / Kokospraline / Stracciatella / Sauerrahm-Himbeere Zitrone / Zwetschge / Passionsfrucht / Erdbeere	

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pasta mit Tomatensauce und Reibkäse	11.00
Pasta mit Bolognese	13.50
Pouletbrustschnitzel mit Bratkartoffeln	16.50

ZUM DRINKE

SOFTGETRÄNKE

Johann`s Wasser mit/ohne	5dl /1l	6.70 / 8.70
Coca Cola	3.3dl	5.50
Coca Cola Zero	3.3dl	5.50
Rivella rot	3.3dl	5.50
Pepita Grapefruit	3.3dl	5.50
Pepita Citro offen	3dl	4.50
Fritz Bio Rhabarberschorle	3.3dl	5.50
Fritz Limo Orange	3.3dl	5.50
Apfel-Kirsch-Schorle	3.3dl	5.50
Swiss Mountain Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer	2dl	5.50
San Bitter	1dl	5.50
Hausgemachte Limonade Zitrone Ingwer	3dl / 5dl	5.60 / 8.50
Hausgemachter Eistee	3dl / 5dl	5.60 / 8.50

SÄFTE

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

BIER

Vom Zapfhahn		3dl / 5dl
Heller Engel, naturtrüb Stadtmauerbrauer		5.50 / 8.30
Dunkler Teufel, dunkel Stadtmauerbrauer		5.50 / 8.30
Schlingel IPA, doppelt gehopft Stadtmauerbrauer		5.50 / 8.30
In der Flasche		
Weizenbier Appenzeller	5dl	9.50
Sonnwendig alkoholfrei Appenzeller	3.3dl	6.90

KAFFEE

Ristretto	4.90
Espresso	4.90
Doppelter Espresso	6
Kaffee	4.90
Schale	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6
Latte freddo	6
Kalter Latte Macchiato	
Caffè freddo	4.90
Kalter schwarzer Kaffee	

TEE FRISCH ODER VON SIROCCO

Ingwer Zitrone frisch	5.50
Minze frisch	5.50
Red Kiss - Bio Früchte	5.50
Ceylon Sunrise - Bio English Breakfast	5.50
Piz Palü - Schweizer Bio-Kräuter	5.50
Green Jasmin - Bio Jasmin	5.50
Verbena - Bio Verveine	5.50

BITTER / APÉRITIF

Bitter del Professore	25%	4cl	8.50
Averna	29%	4cl	9.50
Vermouth del Professore	18%	4cl	9.50
Classico oder Rosso			
Cynar	16%	4cl	9.50
Pastis 51	45%	4cl	9.50
Sherry Fino Jarana	15%	5cl	13

LIKÖR

Limoncello	36.5%	5cl	9.50
Chirsilikör	20%	5cl	13
Zeltner Dornach			
Amaretto Disaronno	28%	5cl	9.50
Baileys	17%	5cl	9.50
Kaluha	20%	5cl	9.50
Berliner Luft	18%	4cl	7

RUM

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

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

GIN

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

VODKA

Wodotschka	40%	4cl	13
-------------------	-----	-----	----

SINGLE MALT WHISKY

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

IRISH WHISKEY AND BOURBON

Jameson	40%	4cl	12
Buffalo Trace	40%	4cl	15

FRUCHTBRAND

Kirsch	43%	4cl	15
Basler Langstieliger Nr. 2 Humbel			
Birnenbrand	43%	4cl	18
Roter Williams Nr. 9 Humbel			
Quittenbrand	43%	4cl	18
Nr. 12 Humbel			
Framboise	41%	4cl	14
Etter			
Mirabelle	42%	4cl	13
Hof Baregg			
Alti Zwätschge	41%	4cl	13
Hof Baregg			
Alti Öpfel	41%	4cl	13
Hof Baregg			
Calvados	41%	4cl	15
Château du Breuil			

GRAPPA – COGNAC

Grappa Di Amarone	43%	4cl	16.50
Marolo			
Grappa Tre Soli Tre	44%	4cl	16.50
Berta			
Gialdi Grappa	43%	4cl	15
Sassi Grossi Tessin			
Cognac	40%	4cl	14
A. E. Dor			

PORTWEIN

Niepoort	19%	5cl	11.50
Dry White Port			
Niepoort	19%	5cl	10.50
Tawny 10years Port			

SCHAUMWEINE

Prosecco NUDO Brut DOC	10cl	9.50
Coli del Soligo - Venetien (Glera)	75cl	63
Vino Spumante NUDO Rosato Extra Dry IGT BIO	10cl	10.50
Fasoli Gino - Venetien (Corvina, Rondinella, Sangiovese)	75cl	66
Champagne AOC Brut Prestige	10cl	15.90
Pierre Mignon - Champagne (Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay)	75cl	110

ROSÉ

Baselbieter Pinot Noir Rosé AOC 2021	10cl	8.90
Siebe Dupf Kellerei – Baselland (Pinot Noir)	75cl	59
Chemin en Provence Bio 2021	10cl	8.90
Côteaux varois en Provence – Provence (Grenache, Syrah, Cabernet)	75cl	68

SÜSSWEIN

Cuvée d'Or Dessert 2021	5cl	10.60
Siebe Dupf Kellerei - Sissach (Kerner, Riesling Sylvaner)	50cl	70

WEISS

Baselbieter Kerner AOC 2021	10cl	8.80
Siebe Dupf - Baselland (Kerner)	75cl	58
Roero Arneis DOCG 2021	10cl	7.90
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Arneis)	75cl	51
Mâcon La Roche Vineuse AOC 2019	10cl	9.90
«Vieilles Vignes» Domaine Oliver et Corinne Merlin	75cl	69
Bourgogne (Chardonnay)		
Cap Royal Bordeaux Blanc 2020	10cl	8.90
Compagnie Médocaine, Jean-René Matignon – Bordeaux	75cl	59
(Sauvignon Blanc)		
Weiler 2018	10cl	8.90
Weingut am Schlipf Schneider - Weil (Grauer Burgunder)	75cl	59
Siefersheim Riesling "Porphy" trocken BIO 2020	10cl	11.30
Wagner-Stempel – Rheinhessen (Riesling)	75cl	75

ROT

La Tour Réserve AOC 2020	10cl	9.90
Jauslin - Baselland (Pinot Noir)	75cl	65
Rosso Baselicato 2018	10cl	10.90
Simmendinger Weinbau & Mario Bollag – Baselland & Toskana	75cl	72
(Pinot Noir, Sangiovese)		
Barbera d'Asti Superiore Marej 2020	10cl	7.40
Enrico Vaudano e Figli - Piemonte (Barbera)	75cl	59
Terre de Bussière IGP 2019	10cl	9.30
Domaine de la Janasse – Rhône (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon)	75cl	61
Remelluri Reserva DOCa 2014	10cl	11.90
Remelluri – Rioja (Tempranillo, Garnacha negra, Graciano)	75cl	79
Béla-Jòska Bio DAC 2018	10cl	10.30
Wachter-Wiesler – Burgenland (Blaufränkisch)	75cl	68