

Herzlich willkommen in der Kaffeehalle Solothurn

Unsere Philosophie

Schweizer Bäckerküche

Die Philosophie der Lanz-Gastrobeck Betriebe (Kaffeehalle Solothurn und Café Knaus Oensingen) verbindet seit Jahrzehnten, ja sogar Generationen, der gleiche Leitsatz: **natürlich & frisch geniessen!** Ganz nach unserem Slogan **"lebe mit Genuss"** wollen wir Sie mit unserer Schweizer Bäckerküche begeistern.

natürlich Wir setzen auf natürliche, regionale & saisonale Produkte und wollen unserer Identität treu bleiben, denn unser Land bietet so viele wundervolle Nahrungsmittel sowie traditionelle Gerichte. Zudem versuchen wir möglichst viele offene Backwaren aus unserer Bäckerei-Konditorei in die Speisekarte einzubauen, denn dies ist unsere Kernkompetenz. Über 95% unserer Produkte sind hausgemacht und mit viel Liebe für Sie hergestellt.

frisch Tauchen Sie herzhaft in unser süßes Paradies ein! Wir verwenden nur die frischesten und besten Rohmaterialien um sowohl Ihren, als auch unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Unsere Leckereien werden für Sie frisch vor Ort kreiert (wir haben kein Filialbetrieb und jedes unserer Geschäfte hat seine eigene Geschichte, eigene Identität und eigene Produkte).

geniessen Geniessen Sie von morgens bis frühabends in unserem gemütlichen und unkomplizierten Ambiente klassische & «urchige» aber auch trendige & gesunde Köstlichkeiten. Herzliche Gastfreundschaft und hohe Dienstleistungsbereitschaft geniessen in unseren Häusern lange Tradition welche wir mit viel Leidenschaft weiterführen möchten. Es ist unser grösstes Anliegen, Ihnen den Tag zu versüssen.

Wir wünschen Ihnen in der traditionsreichen Kaffeehalle «e Guete und viu Vergnüege».

Ihre Gastgeber

Familie Lanz (Inhaber)
Andreas Schaad (Geschäftsführer)
Michael Loedding (Küchenchef)
Kathrin Nüesch (Chef de Service)
Elza Walton (Ladenchefin)
und die ganze Kaffeehalle «Familie»

Zeichnungen

Markus Beer, GrafikM, Halten

Blieb in Kontakt oder teile Deinen Genuss:

www.kaffeehalle.ch
facebook.com/Kaffeehalle

Deklaration

Unser Fleisch spricht Schweizerdeutsch. Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch und Poulet immer alles aus der Schweiz, in Zusammenarbeit mit der Prodega Metzgerei in Bellach. Das Wild kommt wenn immer möglich aus der heimischen Jagd ansonsten aus freier EU Wildbahn. Milch und Käseprodukte beziehen wir von der Molkerei Lanz in Obergerlafingen und die Schweizer Freiland Eier von der Familie Fankhauser aus Wiedlisbach. Das Gesetz verbietet den Verkauf von Wein und Bier an unter 16-jährige, Spirituosen an unter 18-jährige. Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangaben verlangen. Änderungen des Angebots sind jederzeit vorbehalten. Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren die gängigsten Kredit- und Debitkarten sowie Euro (Wechselgeld in CHF). Wir möchten Sie freundlich darauf hinweisen, dass wir für Sie die à la carte Gerichte frisch und à la minute zubereiten und dies daher zu gewissen Wartezeiten führen kann. Deshalb empfehlen wir Ihnen am Mittag die schnellen und preiswerten Tagesmenüs.

Allergene & Spezifikation

- A** = Glutenhaltiges Getreide
- B** = Krebstiere
- C** = Eier
- D** = Fisch
- E** = Erdnüsse
- F** = Sojabohnen
- G** = Milch / Laktose
- H** = Schalenfrüchte (Mandeln, Nüsse etc.)
- L** = Sellerie
- M** = Senf
- N** = Sesam
- O** = Schwefeldioxid und Sulphite
- P** = Lupinen
- R** = Weichtiere

Wir weisen Sie freundlich darauf hin, dass dies jeweils nur eine Empfehlung und keine abschliessende Aufzählung der Allergene ist. Wir nehmen dafür keinerlei Haftung, denn trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können in einem handwerklichen Betrieb wie in unserem, neben den gekennzeichneten Zutaten und Allergenen, auch immer Spuren von anderen Stoffen enthalten sein. Haben Sie Fragen zu Produkten, Zusammensetzung und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

- = mit Produkten aus unserer Bäckerei
- = vegetarisches Gericht
- = kleine Portion / Vorspeise

Hausspezialität

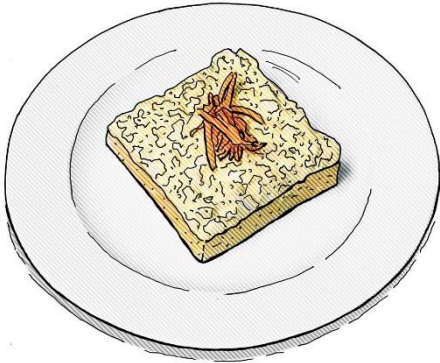
Belegte Brötchen

Belegte Brötchen „Klassisch“

Ei / Ei gehackt

■ ■ A C F G M

4.70



Salami

■ A C F G M

4.70

Hinterschinken

■ A C F G M

4.70

Sellerie

■ ■ A C F G L M

4.70

Spargel

■ ■ A C F G M

4.70

Philadelphia (Saisonal)

■ ■ A C F G M

4.70

Gemüse

■ ■ A C F G M

4.70

Käse

■ ■ A C F G M

4.70

Mozzarella

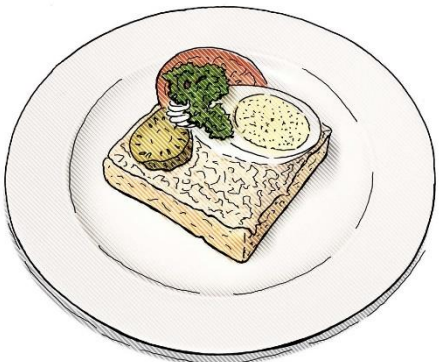
■ A C F G M

4.70

Thon / Thonsalat

■ A C D E F G M

4.70



Champignons (mit gesundem Vollkorntoast)

■ ■ A C F G M

4.70

Hüttenkäse (mit gesundem Vollkorntoast)

■ ■ A C F G M

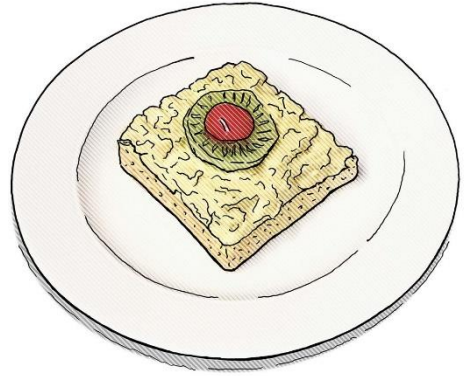
4.70

Belegte Brötchen „Spezial“

Poulet-Curry

■ A C F G M

5.10



Poulet-Fit

■ A C F G M

5.10

Poulet-Barbados

■ A C F G M

5.10

Poulet-Orangensauce (Saisonal)

■ A C F G M

5.10

Roastbeef

■ A C F G M

5.10

Crevetten

■ A B C D E F G M

5.10

Tête de moine

■ ■ A C F G M

5.10

Saison-Brötli

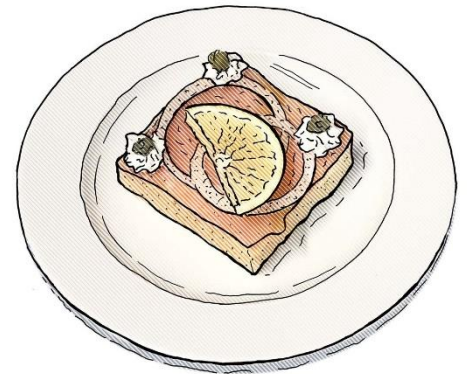
■ Fragen Sie unseren Service

5.10

Lachs

■ A C D E F G M

5.10



Belegte Brötchen „Luxuriös“

Tartar

■ A C F G M

5.50

Dazu empfehlen wir Ihnen einen Salat (Angebot siehe nächste Seite)

Kalte Küche

Vorspeisen

Grüner Salat

■ ■ 7.00 / 9.50

Gemischter Salat

■ ■ A C F G L M 9.50 / 11.50

Tagessuppe (solange Vorrat)

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe mit Brot

■ ■ je nach Suppe 8.50

Salatkreationen

Salatteller

■ A C F G L M 18.50

Thonsalat

Nature

■ A C D F G L M 14.00 / 16.50

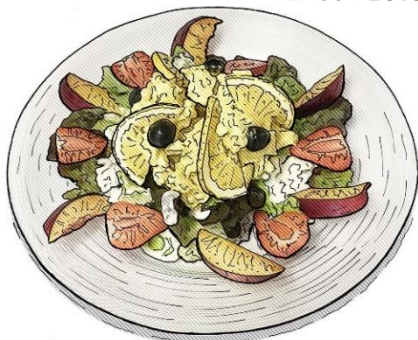
Garniert mit gemischtem Salat

■ A C D F G L M 17.00 / 19.50

Pouletsalate

Poulet-Currysalat

■ A C F G L M 17.00 / 19.50



Poulet-Fitsalat mit Kräutersauce

■ A C F G L M 17.00 / 19.50

Poulet-Barbadossalat mit Barbecuesauce

■ A C F G L M 17.00 / 19.50

Caesarsalat

■ A C F G L M 17.00 / 19.50

Wurstsalat

aus Cervelat, Nature

■ A C F G L M 14.00 / 16.50

Garniert mit gemischtem Salat

■ A C F G L M 17.00 / 19.50

Wurst-Käsesalat

aus Cervelat und Weissensteinkäse, Nature

■ A C F G L M 15.00 / 17.50

Garniert mit gemischtem Salat

■ A C F G L M 18.00 / 20.50

Salzige „Chuechli“

Käsekuchen

■ ■ A C G 6.80

Gemüsekuchen

■ ■ A C G L 7.20

Saisonkuchen

■ je nach Kuchen (fragen Sie unseren Service)

Käse-Zwiebelkuchen (Freitags)

■ ■ A C G 7.20

Pizzakuchen (Freitags)

■ ■ A C G L 7.20

Quiche Lorraine (Freitags)

■ ■ A C G 7.20

Dazu gemischter Salat (als Fitnesssteller) +8.00

Süsse „Chuechli“

Apfelkuchen (Schnitze)

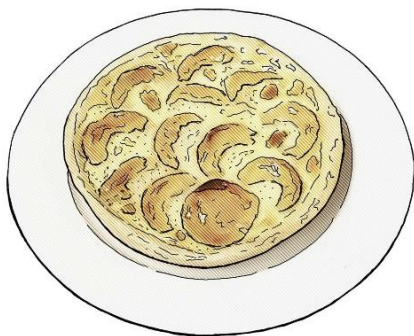
■ ■ A C G 6.40

Apfelkuchen (geraffelt)

■ ■ A C G 6.40

Aprikosenkuchen

■ ■ A C G 6.40



Zwetschgenkuchen

■ ■ A C G 6.40

Rhabarberkuchen

■ ■ A C G 6.40

Kirschenkuchen

■ ■ A C G 6.40

Salatsauce nach Wahl für Salate:

Französisch C G / Italienisch M

Warme Küche

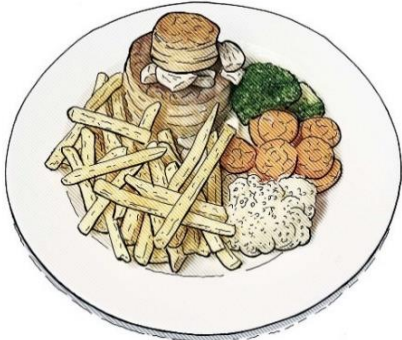
Bäcker-Hits

K Pastetli (1St./2St.)

Blätterteigpastetli mit Poulet an Champignonsauce

■ ■ **ACGGL** 14.00 / 22.00

Beilage Pommes frites und / oder Gemüse je +4.00
Beilage gemischter Salat (als Fitness) +8.00



Vegi-Pastetli (1St./2St.)

mit Gemüsestreifen an Rahmsauce

■ ■ ■ **ACGGL** 14.00 / 22.00

XXL Wienerschnitzel (100g/200g)

Kalbsschnitzel im Kaffeehalle-Paniermehlmantel mit Pommes frites, Zitrone und zweierlei Saucen

■ ■ **ACFGMLM** 29.50 / 34.50

Schweinschnitzel (90g/180g)

Schweinschnitzel paniert oder nature, mit Pommes frites und Gemüse (oder als Fitnesssteller mit Salat)

■ ■ **ACG** 21.50 / 25.50

Solothurner Cordon bleu (180g)

Schweins-Cordon bleu gefüllt mit regionalem Passwanger-Mutschli und Schinken, mit Pommes frites und Gemüse (oder als Fitnesssteller mit Salat)

■ **ACG** 28.50

Veganer Burger

Beyond Meat Burger im veganen Dinkelmutschli mit Pommes frites, Ketchup und Garnitur

■ ■ **AFHLMN** 22.50

K Burger

Burger von der "Stübi Metzg" im Sesambrötchen mit Pommes frites, Cocktailsauce und Garnitur

■ **ACFGLMN** 22.50



Kaffeehaus Klassiker

Kalbsrahmschnitzel (80g/160g)

an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli

■ **ACGL** 25.50 / 29.50

Schweinsrahmschnitzel (80g/160g)

an Champignonrahmsauce mit Butternüdeli

■ **ACGL** 21.50 / 25.50

Riz Casimir (60g/120g)

Der Klassiker aus Pouletgeschnetzeltem an Currysauce mit Reis und Früchtegarnitur

■ **AGL** 21.50 / 25.50

Fitnesssteller (gemischter Salat)

mit Pouletbrust (160g) und Kräuterbutter

ACFGLM 26.50

mit Schweinssteak (180g) und Kräuterbutter

ACFGLM 25.50

Portion Pouletflügeli (4St./7St.)

an KAHA Gewürzmischung

■ **ACFGLM** 13.50 / 16.00

Portion Pommes frites

mit Ketchup

■ ■ 7.00 / 9.00

Omeletten

nature

■ **CG** 17.00

mit Schinken

CG 18.00

mit Champignons oder Gemüsestreifen

■ **CG** 18.00

Toasts

"Hawaii" mit Hinterschinken, Ananas, Käse

■ **ACG** 17.00

"Haustoast" mit Bananen, Hinterschinken, Käse, Kräuterbutter

■ **ACG** 17.50

"Williams" mit Hinterschinken, Birnen, Käse

■ **ACG** 17.00

"Pilzler" mit Schinken, Champignonsauce, Käse

■ **ACG** 18.00

"Chicken" mit Poulet, Currysauce, Früchte

■ **ACG** 19.00

Die Toasts sind auch vegetarisch erhältlich

Kinder-Spassteller

Paniertes Schnitzeli oder Chicken Nuggets mit Frites (oder Vegi. "Nüdeli an Rahmsauce")

ACGL 13.50

Beilagen

Stärkebeilage, grüner Salat, Sauce, Gemüse je +4.00

Gemischter Salat (als Fitnesssteller) +8.00

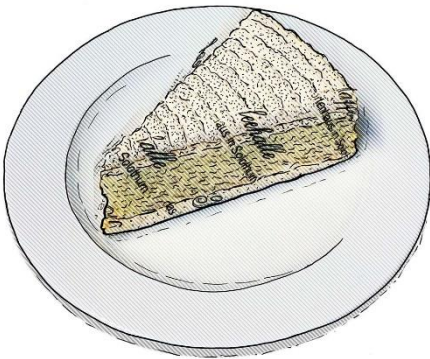
Desserts

Tortenparadies Kaffeehalle

Torten und Patisserie

Eine in der Region einzigartige Auswahl erwartet Sie! Überzeugen Sie sich selbst im Laden von unserem natürlichen & frischen Torten- und Patisserieangebot oder fragen Sie unseren Service nach den saisonalen Spezialitäten.

Unser Standard-Konditoreisortiment: Solothurnertorte, Schwarzwäldertorte, Erdbeertorte, Schoggimousetorte, Erdbeerkuchen, Himbeerkuchen, Johannisbeerschaumkuchen, Cremeschnitte, Erdbeertörtchen, Himbeertörtchen



H Erdbeerküechli

unsere Hausspezialität, frische Erdbeeren auf zartschmelzendem Butterbödeli mit Erdbeergelée und Rahm

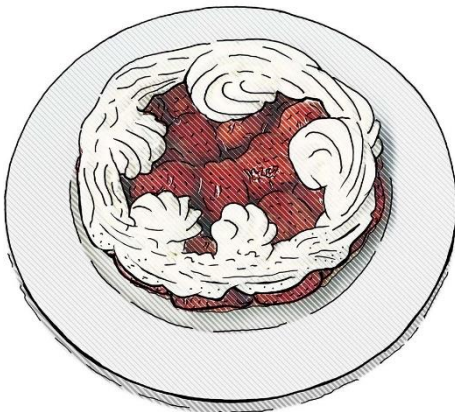
■ ■ A G G

8.70

ohne Rahm

■ ■ A G G

8.10



Meringues

nature mit Rahm

■ ■ C G

8.50

mit Vanille-, Erdbeerglace und Rahm

■ ■ A C G

11.50

Fruchtsalat

aus saisonalen Früchten

■

10.50

Vermicelles (September-Februar)

Portion feinstes Vermicelles mit Rahm

■ ■ ■ A C G G H

9.00 / 11.50



Nesselrode (September-Februar)

Vermicelles, Vanilleglace, Meringues und Rahm

■ ■ ■ A C G G H

9.90 / 12.50

H Apfelchüechli (Okt.-Feb.)

Hausgemachte Apfelchüechli mit Vanillesauce

■ ■ ■ A C G

9.90 / 12.50



Praline-Bar

«Es chlies Stück Glück füre Gluscht»

Diverse Geschmacksrichtungen. Wählen Sie Ihre Lieblingspralinen an unserer Pralinenwand selbst aus oder lassen Sie sich vom Servicepersonal überraschen.

■ ■ A C E F G G H O pro Praline 1.50

Rahmzuschläge:

Wenig Rahm (z.B. für kleine Patisserie) +0.50

Viel Rahm (z.B. für grosse Tortenstücke) +1.50

Hausgemachte Glacen

Coupes

Coupe Dänemark

Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm

■ ■ ■ A C G H

9.90 / 12.50



Coupe Heisse Liebe

Erdbeer- und Vanilleglace mit warmen Beeren und Rahm

■ ■ ■ A C G H

9.90 / 12.50

Coupe Romanoff

Erdbeer- und Vanilleglace mit Erdbeeren, Erdbeermark und Rahm

■ ■ ■ A C G H

9.90 / 12.50

Coupe Bananenboot

Vanille- und Bananenglace mit Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm

■ ■ ■ A C G G E H

9.90 / 12.50

Coupe Schokoladentraum

Schokoladenglace mit Schokoladensauce, Praline und Rahm

■ ■ ■ A C G G F E H

9.90 / 12.50

Coupe Solothurn

Die Solothurnertorte in Glaceform: Haselnuss- und Vanilleglace mit Japonaisplitter und Rahm

■ ■ ■ A C G G E H

9.90 / 12.50

Coupe Eiscafé

Mocca-Glace mit Rahm (nicht gerührt)

■ ■ ■ A C G H

9.90 / 12.50

Kinder Coupe

Zwei Kugeln nach Wahl (z.B. Erdbeer- und Vanilleglace) mit Smarties und Rahm

■ ■ A C G

7.50

Gemixtes

Frappé

Frappé aus diversen hausgemachten Glace-Aromen (Vanille, Erdbeere, Mocca, Schokolade, Banane, Haselnuss).

■ ■ ■ je nach Sorte

6.90 / 8.20



Fantasy

Glace nach Ihrem Wunsch

Glacekugeln und Beilagen nach Wahl.

- Schritt: Glacekugeln wählen
- Schritt: Beilagen / Rahm wählen

Glacekugel, pro Kugel

■ ■ A C G (E H)

3.70

Mini Degustations-Glacekugel, pro Kugel

■ ■ A C G (E H)

3.10

Rahm

■ ■ G

0.50 1.50

Beilagen, pro Beilage

■ je nach Beilage

1.50

Hausgemachte Glacekugelaromen:

Vanille A C G

Erdbeer A C G

Bananen A C G

Schokolade A C G

Mocca A C G

Haselnuss A C G E H

Beilagen:

Japonaisplitter C E H

Praline A C E F G H O

Erdbeermark

warme Schokoladensauce A B E F G H

warme Beeren

frische Früchte

Smarties A G

Frühstück

Frühstückteller

Express Zmorge

1 Getränk (Kaffee, Tee, Ovo, Schokolade)
1 Gipfeli und 1 Weggli
20 g Butter und 1 Portion Konfitüre

■ ■ A C F G H **11.00**

Bummler Complet

1 dl Fruchtsaft
1 Portion Getränk (Kaffee, Tee, Ovo, Schokolade)
1 Gipfeli, 1 Weggli und 1 Mütschli
20 g Butter und je 1 Portion Konfitüre und Honig
Fleisch, Käse, Birchermüesli

■ A C E F G H **23.00**

Zum selber zusammenstellen



Buttergipfeli, Weggli oder Mütschli

■ ■ A C G **1.50**

Eine Scheibe Butterzopf

nur samstags erhältlich

■ ■ A C G **1.50**

Portion Butter oder Margarine

■ G **0.60**

Konfitüre oder Honig

■ ■ A F G H **1.90**

Schinkengipfeli

■ A C G L M **3.60**

Gerne servieren wir Ihnen im Café weitere Leckereien aus unserem Laden (wie z.B. Brötli, Sandwiches und viele mehr). Schauen Sie an unserer Ladentheke vorbei.

Müesli

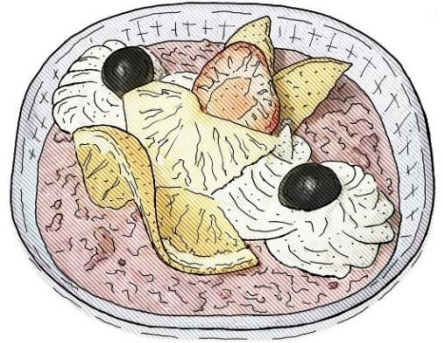
K Birchermüesli

mit Rahm

■ ■ ■ A F G H N **8.00 / 10.00**

ohne Rahm

■ ■ ■ A F G H N **7.50 / 9.50**



Fruchtsäfte

Orangen frisch gepresst

2dl / 3dl

6.50 / 8.30



Erdbeeren frisch gepresst

2dl / 3dl (Sommer)

7.50 / 9.30

Mandarinen frisch gepresst

2dl / 3dl (Winter)

7.50 / 9.30

Michel Saft

Orange, Bodyguard oder Traube

20cl Flasche

4.70

Zum Anstossen

Cüpli (alkoholfreier Schaumwein)

10cl, Pierre Chavin, Chardonnay, Frankreich

alkoholfrei

5.50

Warme Getränke

Kaffeegetränke



Kaffee crème / nature
(G) 4.40

Schale (Milchkaffee)
(G) 4.40

Espresso / Ristretto
4.40

Doppelter Espresso
6.10

Cappuccino
(G) 4.90

Latte Macchiato
(G) 5.30
auf Wunsch verfeinert mit Sirup
(Caramel, Haselnuss oder Vanille) +0.50

Kalter Kaffee
(G) 4.90

Café mélange
mit Rahmhaube
(G) 5.70

Wienerkaffee
mit Vanilleglace und Rahmhaube
(A)(G)(G) 7.90

Café Madonna
mit Schokolade, Rahm und Zimt
(G) 7.20

Portion Kaffee oder Milchkaffee
(G) 7.40

Unsere Kaffeespezialitäten sind teilweise als Hag
(koffeinfrei) oder mit laktosefreier Milch erhältlich.
Bitte Fragen Sie unseren Service.

Milchgetränke

Milch
kalt oder warm, 2dl
(G) 3.90

Ovomaltine / Schokolade
kalt oder warm, 2dl
(A)(F)(G) 4.40

Schokolade mélange
kalt oder warm
(A)(F)(G) 5.70

Grand Cru Schokolade
(A)(F)(G) 5.20

Gr. Cru Schokolade mélange
(A)(F)(G) 6.50

Tee / Punsch

Tee aus frischen Teeblättern vom „Zeller“ Solothurn

Eisenkraut, Früchte, Grüntee, Hagenbutten,
Kamillen, Lindenblüten, Pfefferminz, Rooibos,
Schwarztee (nature / crème / citro),
Weihnachtstee (nur im Winter)

Glas 4.40
Portion 6.90



Punsch
Apfel, Orange, Waldbeere oder Rum
4.60

KAHA Geniesser-Tipp

Aktion Kafi & Gipfeli
Genießen Sie ein Kaffee mit einem ofenfrischen
Buttergipfeli bis 09:30 Uhr zum Aktionspreis!

Kalte Getränke

Mineral- & Süsswasser

Mineral mit / ohne Kohlensäure
33cl Flasche **4.90**



Rivella rot oder blau
33cl Flasche **4.90**



Fanta
33cl Flasche **4.90**

Apfelsaft
33cl Flasche **4.90**

Schweppes Tonic / Bitter Lemon
20cl Flasche **4.90**

Ex-Bier (alkoholfrei)
33cl Flasche **4.90**

Offenausschank

Hausgemachter Eistee
20cl **3.90**
30cl **4.40**
50cl **5.80**



Mineralwasser (mit / ohne)
Coca Cola / Coca Cola light
Coca Cola Zero / Grapefruit
Apfelschorle / Eistee / Sprite
20cl **3.90**
30cl **4.40**
50cl **5.80**

Cüpli (alkoholfreier Schaumwein)
10cl, Pierre Chavin, Chardonnay, Frankreich
alkoholfrei **5.50**