



GALLO NERO

Öffnungszeiten:

Montag bis Mittwoch

6:30h - 18:30h

Donnerstag bis Samstag

6:30h - 22:30h

Sonntag geschlossen

Gallo Nero GmbH
Ristorante Gallo Nero/Bistraitto
Marktplatz 1
4500 Solothurn
032 622 2249
www.gallonero.ch
www.bistraitto.ch



WEINE

Weine im Offenausschank

Offenausschank-Weine in bester Flaschenqualität! Dazu servieren wir Ihnen hausgemachtes Apérogebäck. Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach den **Monats-Weinen der Enoteca Chianti Classico**: auch diese Weine bieten wir Ihnen gerne im Offenausschank an.

Vino bianco - Weisswein

Chasselas AOC	1dl	4.90
Rebgut der Bürgergemeinde Solothurn		
Pinot Grigio „Il Cigno“ 2015 DOC	1dl	5.20
Farese	0.75l	39.00
Chardonnay Gran Sasso 2015 DOC	1dl	6.00
Farese	0.75l	45.00
Toscana Bianco IGT*		
	Aziende	1dl 6.20
	Castelli	1dl 6.90

Rosato - Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchatel	1dl	5.80
Rebgut der Bürgergemeinde Solothurn		
Toscana Rosato IGT	1dl	6.60
Terra di Seta „Meshi“ 2016	0.75l	45.00

Vino rosso - Rotwein

Fiore di Maggio Toscana Rosso IGT	1dl	5.20
San Giorgio a Lapi (100% Sangiovese)	0.75l	39.00
Pinot Noir de Neuchatel 2014	1dl	5.80
Rebgut der Bürgergemeinde Solothurn		
Rioja Singel Vineyard DOC 2014	1dl	6.20
Ramon Bilbao	0.75l	46.00
Primitivo Gran Sasso IGT 2015	1dl	6.20
Farese	0.75l	48.00
Chianti Classico DOCG*		
	Aziende	1dl 7.00
	Castelli	1dl 7.20
Chianti Classico Riserva DOCG*		
	Aziende	1dl 8.50
	Castelli	1dl 8.80

* Angebot gem. Monatsweinen der Enoteca Chianti Classico

Spumante - Prosecco

Prosecco	1dl	7.50
	0.75l	54.00
Vino Spumante Brute Rosé	1dl	9.60
Castello di Cacchiano (100% Sangiovese)	0.75l	65.00

Aperitifs

Martini rot/weiss	15%	4cl	6.00
Cynar	16.5%	4cl	6.00
Appenzeller	29%	4cl	6.00
Ricard	45%	4cl	7.50



BIER

Bier - offen/Flasche



Bier ab Zapfhahn

Öufi Lager	20cl	4.10
Solothurner Bier		
	30cl	4.60
	50cl	5.80
Öufi Saisonbier	20cl	4.10
„Urbi et Orbi“ (dunkel)		
	30cl	4.60
	50cl	5.80
Öufi Panaché	20cl	4.10
	30cl	4.60
	50cl	5.80
Feldschlösschen Lager	20cl	4.00
	30cl	4.40
	50cl	5.70
Feldschlösschen Panaché	20cl	4.10
	30cl	4.60
	50cl	5.80

Bier in Flaschen

Feldschlösschen alkoholfrei	33cl	4.40
-----------------------------------	------	------

Drinks

Aperol Spritz	9.00
Aperol, Orangenscheibe, Prosecco, Soda		
Bellini	9.00
Prosecco, Pfirsichsirup		
Bicicleta	8.00
Weisswein, Campari		
Gespritzter süss/sauer	6.50
Weisswein, Zitro/Soda		
Holundria	8.00
Weisswein, Holunderblütensirup, Soda		
Hugo	9.00
Prosecco, Holunderblütensirup, Zitrone, Minze		
Haus-Apéro	9.00
Prosecco, Hibiskusblüte & -sirup		
San Giorgio - Fiore	9.00
Chianti, Grenadinesirup, Orangensaft, Prosecco, Minzenblatt		
Gallo Nero	9.00
Chianti, dunkel Beeren, Rahm, süsses Kakaopulver		

Alle Preise inkl. Service und 8% MWST



DRINKS

Softdrinks - Bitter

Frucht-/Gemüsesäfte

Fruchtsäfte Orangen, Pfirsich..... Michel	20cl	4.70
Tomatensaft	20cl	4.70
Apfelsaft, Apfelschorle	33cl	4.70
Ramseier		

Mineral/Wasser offen

Granderwasser	2dl	3.00
<u>mit</u> Kohlensäure und <u>ohne</u> Kohlensäure	3dl	4.00
	5dl	5.00
Kindersirup	2dl	gratis
(für Kinder unter 12 Jahren in Be-gleitung eine konsumierenden Erwachsenen)		

Mineral in Flaschen

Classic oder Silence	33cl	4.70
Valser		

Softgetränke in Flaschen

Coca Cola, Zero	33cl	4.70
Fanta, Sprite	33cl	4.70
Rivella rot, blau, grün	33cl	4.70
Nestea Lemon	33cl	4.70
San Bitter	10cl	4.70
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20cl	4.70
Redbull	20cl	6.00

Bitter

Fernet Branca	40%	2cl	6.50
Cynar Amaro Ramazotti	44%	4cl	5.50
Campari*	23%	4cl	6.00
Aperol*	15.5%	4cl	6.00
*mit Orangensaft zuzüglich			3.00

Spirituosen

Grappa Fior di Vite	40%	2cl	5.00
Grappa Chianti Classico	42%	2cl	8.80
Williams Morand	43%	2cl	5.00
Calvados Morin	40%	2cl	6.50
Vielle Prune	43%	2cl	6.50
Kirsch	40%	2cl	5.00
Kernobstbrand	40.5%	2cl	5.00

Alle Preise inkl. Service und 8% MWST



CAFÉ

Café - Tee - Punsch

Café

Café Creme, Espresso, Ristretto	4.30
Cappuccino, Schale	4.50
Latte Macchiato.....	4.90
Latte Macchiato mit Sirup	6.20
(Karamell, Haselnuss, Vanille)	
Café Mélange	6.00

Alle Café-Varianten servieren wir auch
koffeinfrei.

Café mit Schuss

Coretto	6.00
Café Fertig, Café Zwetschge	6.50
Irish Coffee	9.00

Milchgetränke

Ovo warm/kalt	4.30
Schokolade warm/kalt	4.30
Caotina	
Schokolade Mélange	5.30
Caotina	
Frappé (Aroma nach Wahl)	6.00
(nur Sommersaison)	

Tee & Punsch

Schwarz- oder Grüntee	4.20
Früchte-Tee	4.20
Kräuter-Tee	4.20
Hagebutten, Pfefferminze, Eisenkraut, Lindenblüten, Kamille	
Punsch (alkoholfrei)	4.20
Rum, Apfel, Orangen	

Tee mit Schuss

Tee Rum	6.50
Glühwein (nur im Winter)	5.80

Spirituosen

Cognac Rémy Martin	40%	2cl	6.50
Gordon's Gin	37.5%	4cl	6.00
Vodka Smirnoff	40%	4cl	6.00
Whisky Ballantine's	43%	4cl	6.00
Bacardi	37.5%	4cl	6.00



PATISSERIE

Frühstück & Patisserie

Probieren Sie unser reichhaltiges Patisserie-Angebot aus der **hauseigenen Bäckerei** - täglich frisch für Sie gebacken!

Frühstück

Kleines Complet 11.00
Mit 1 Tasse Getränk: Café/Saft,
1 Gipfeli, 1/3 Baguette, Portion Butter,
Konfitüre, Stück Käse

Grosses Complet 15.00
Mit 2 Tassen Getränk: Café/Saft;
2 Gipfeli oder Gipfeli/Brioche, 1/3
Baguette, 2 Portionen Butter, Konfitüre,
Stück Käse, Rohschinken

Patisserie

Buttergipfeli, Vollkorn-Gipfeli 1.50

Brioche 2.00

Schnecke 2.40

Nuss-, Mandel-, Vanillegipfel 2.40

Schoggigipfeli 2.70

Crèmeschnitte 3.50
nur am Donnerstag

Berliner 2.00

Vanille Berliner 2.50

Prussien 1.70

Spitzbub 2.20

Früchtekuchen (Wähe) 4.50
mit Saisonfrüchten

Erdbeetörtli gross 5.00
saisonal klein 3.50

Osterfladen 5.00
saisonal

Vermicelles gross 8.50
saisonal klein 6.00
mit Glacé 10.60

Benz 4.00
saisonal

Gebäck

Weggli, Brötli 1.50

Brezel 2.20

Butter-Brezel 4.00



KLEINE KARTE

Nachmittagskarte

Kleinigkeiten aus der mediterranen Küche und von unserem Backwarenstand - auch am Nachmittag !

Aus der Küche

Tagessuppe 6.00

Insalata mista 9.00
(gemischter Salat)

Inslata Caesar 14.00
(Icebergsalat, Garano Padano und Speck)

Insalata di valerina 13.00
(Feldsalat/Nüssler mit Speck und Ei)

Insalata mista mit Arancini & Ei 18.00

Insalata variatione d'autunno 18.00
(z.B. Kürbis, Sellerie, Radiccio mit Granat-
apfel/Birnen, ect. und Gorgonzola)

Toscanische Antipasti-Platte 25.00

Pasta Alfredo 21.00
(mit Butter, Parmesan und etwas Rahm)

Pasta Carbonara tradizionale 24.00

Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino 18.00

Spaghetti Napoli k 18.00
(mit hausgemachtem Sugo aus sonnen-
gereiften Tomaten) g 21.00

Fitnesssteller 23.00
(gem. Salatteller mit Schweinesteak &
Kräuterbutter)

Egli-Knusperli 23.00
mit Kartoffelsalat oder gem. Salat

Vom Backwaren-Stand

Quiche/Käsekuchen 6.00

Quiche/Käsekuchen 13.00
mit frischen Salaten garniert

Sandwich mit Schinken oder Salami
oder Thon 8.00

Sandwich mit Rohschinken oder Käse 8.50

Sandwich mit Räucherlachs 9.50

Focaccia gefüllt mit Rohschinken oder
Finochiona und Rucola 9.50

Tatar-, Lachs-, oder Thon-Canapés 4.00
nur am Samstag

Schinkengipfeli 4.00

Fleischweggen 4.00

Pizza 7.00

Fleischdeklaration: Rind/Schwein/Kalb-
CH, Crevetten, Muscheln Atlantik, Lachs
Norwegen, Vongole, Prosciutto Italien