

Speisekarte



Öffnungszeiten der warmen Küche:

Mittwoch bis Freitag, 11:30 Uhr bis 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Samstag, 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonn- und Feiertage, 11:30 Uhr bis 20:30 Uhr

Kleine Karte MI-SO 14:00 bis 23:00 (Sonn- und Feiertage nur bis 20:30 Uhr) ab 21:30
reduziertes Angebot.

Bestellungen wie Pizzen und Tagesmenüs über die Gasse -15%

Allergene Inhaltsstoffe in unseren Speisen für Ihre und unsere Sicherheit:

Über Allergene- Inhaltsstoffe gibt Ihnen unser Fachpersonal gerne Auskunft. Wir sind für Ihr Wohl besorgt und versuchen auch spezieller Kost gerecht zu werden, fragen Sie uns danach. Wir können jedoch Spuren von Nüssen, Weizen und Lactose usw. nicht 100% ausschliessen.

Winterliche Empfehlungen

VORSPEISEN

Nüsslersalat	12.50
mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	
Sämige Kürbisschaumsuppe	8.50
mit Kürbiskernöl	
Fluffige, hausgemachte Kräuterblinis	14.50
mit Taleggiokäse, knusprige Speckwürfel und Kräuterzwiebeln, kleines Salatbouquette an Hausdressing	

HAUPTGÄNGE

Entenbrust rosa gebraten aus dem Ofen	36.00
mit Orangensauce und Kardamomschaum, Entenleberwürfel, serviert im Blätterteigdreieck auf Rahmwirzing	
Würzige Saucisson von der Metzgerei Scholl	28.00
in Scheiben geschnitten und gebraten, serviert mit Chilikraut, blauen Kartoffeln und Preiselbeeren	
Hirschsteak im Orangenpfeffermantel	42.00
mit sämiger Pilzrahmsauce, hausgemachte Schupfnudeln und Wintergemüse	
Chateaux Briande ab 2 Personen (auf Vorbestellung, Preis p.P.)	56.00
serviert auf zwei Tellern mit Berner Estragon-Buttersauce, würzigen Bratkartoffeln, und Gemüse	

Fondue ab 2 Personen CHF/Portion (220g Käse)

Rezänti Huusmischig wes ä chli rassiger und chräftiger därf si	23.50
Für diä scharfe Gniässer mit würzigem Chili	24.00
Vo dr Alp mit feine Chrütli und Chnobli	24.50
Walliser mit Pelattiwürfeli und tröchnete Tomate, Händöpfu/Brot	25.00
Das vom Förschter mit Pilzä	26.00
de Kirsch zum tünkle bim bschtöue nid vergässe....!!! 2 cl a	5.00

Auf Vorbestellung :

Fondue Chinoise ab 2 Personen
mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecote,
Kalbseckstück und Schweinsnierstück,
Pommes frites und grüner Salat in der Schüssel a discretion
Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles
Pro Person a 220g Fleisch
40.00

Pro 100g Fleisch zusätzlich
10.00

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	7.50
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	9.50
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	8.50
Sauerkrautcremesuppe mit Buurehamme-Würfelchen	8.50
Portion Rahm- Sauerkraut mit Chili	10.00
Falsche Schnecken Grabachern Art marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter, kleiner Salat	14.50
Tatar auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	19.50

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

Cordonbleu mit feinstem Bauernschinken vom Kalb	ca. 400g	ca. 200g
	39.50	34.50
vom Schwein	29.50	24.50
mit Raclettekäse serviert mit Kadi super Pommes frites und Gemüse		
Gabi-Cordonbleu vom Schwein		32.00
mit Speck, Freiburger Vacherin AOP und gerösteten Zwiebeln, serviert mit Kadi super Pommes frites und Gemüse		

Da wir jedes Cordonbleu frisch für Sie zubereiten, kann es zu längeren Wartezeiten kommen. Für Ihr Verständnis danken wir Ihnen bereits im Voraus.

UNSERE KLASSIKER

FLEISCH

Saftiges Entrecôte	39.50
serviert mit hausgemachter Café de Paris, würzige Bratkartoffeln und kleiner Gemüsebeilage	
Edles Kalbsschnitzel vom Eckstück an Champignonrahmsauce	34.50
serviert mit Tagliatelle und Gemüsebeilage	
vom edlen Schweinsnierstück	28.50
Zartes Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art vom Eckstück	32.50
an sämiger Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	
vom edlen Schweinsnierstück	26.50
Kalbsleberli am eigenen Jus nach Art des Hauses	32.00
mit Butterrösti und Gemüse	

GEFLÜGEL

Saftige Pouletbrustwürfel Oriental	28.50
mit Banane und frischer Ananas, serviert an roter Currysauce, Reis und Gemüse	
Pouletbrust	26.50
serviert auf gebratenem Gemüse	

FISCH

Eglifilets	29.50
in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Kirschtomatenragout oder gebacken in leichtem Bierteig	

VEGETARISCH

Saisonaler Gemüseteller	26.00
serviert mit Chilikraut, hausgemachten Arancini/Reiskugeln und Preiselbeeren	
Risotto	25.50
mit Safran, gebratenen Steinpilzen und gehobeltem Grana padano	
Fruchtiges Currygemüse	24.50
im Reising serviert	

Unser Saucenangebot für alle Saucenliebhaber

Wählen Sie nach Lust und Laune eine Sauce aus unserer Auswahl:
Champignonrahmsauce, Rosmarinjus, Kräuterbutter, Chimichurri

Wir verwenden für unsere A la carte- Speisen ausschliesslich edle Fleischstücke wie Rindsentrecôte, Schweinsnierstück, Kalbseckstück und Kalbsnierstück aus der Region von unserer Dorfmetzgerei Scholl.

Deklaration für unser Fleisch und Fisch

Rind:	Scholl, Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Polen
Zander:	Binnenfischerei/Polen
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam
Kalbfleisch:	Scholl, Schweiz
Wurstwaren:	Scholl, Schweiz
Parmaschinken, Citterio:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Chorizo:	Spanien
Schwein:	Scholl, Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Ente:	Frankreich *1
Lamm:	Australien *2
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Reh:	Österreich
Hirsch:	Neuseeland
Frische Eier:	Rudolf, Schweiz

*1 kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

*2 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Einfache Klassiker

Tatar auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	31.50
Zvieri-/Znüniteller oder zum Apéro mit Beinschinken, Schollino, Selzacher-Rohschinken, Speck und Käse	16.50
Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch mit Speck, Käse und Pommes frites oder mit Chilikraut Speck und Pommes frites	19.50
Fleischkäse gut gebraten mit Spiegelei und Pommes frites mit Gemüse	18.50 23.50
Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert mit Pommes frites mit Gemüse	19.50 24.50
Grabi-Flammkuchen mit Speck, Beinschinken und Schalotten	15.00
Wurstsalat einfach mit Cervelat und Brot garniert	14.00 18.50
Reichhaltiger Salatteller mit Brot	18.50
Portion Pommes frites	7.90
Eingeklemmtes nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)	6.50

HAUSGEMACHTE PIZZAS

All unsere Pizzas sind hausgemacht

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	15.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	16.50
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	16.50
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	17.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	17.50
Pizza Crauti Tomaten, Mozzarella, Sauerkraut, Speck, Beinschinken und Oregano	17.50
Grabi-Flammkuchen mit Speck, Beinschinken und Schalotten	15.00
Pro extra Zutat	+ 2.00



SPAGHETTI

Portion nature mit Grana Padano	12.00
Bolognese mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	18.00
Napoli mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	18.00
Arrabbiata mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano und Petersilie	18.00
Amatriciana mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Speck	18.00
Carbonara mit Beinschinken, Rahm, Zwiebeln, Grana padano, Eigelb und Speck	18.00



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Cheesecake auf schwarzen Kirschen nach Mischas Lieblingsrezept	9.50
Hausgemachter Brownies-Coupe mit Vanilleglace, Schokoladensauce und rote Beeren	12.00
Vermicelle mit Merinques und Rahm	8.50
Coupe Nesselrode mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	9.50
Schmankerlparfait im Glas mit schwarzen Kirschen und Rahm	9.00
Rote Grütze Rotweinbeeren mit Zimmt und Sternanis gekocht, serviert mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Brownies 100g	7.00
Käseteller mit hausgemachtem Fruchtbrot	15.00