



WIRTSCHAUS ZUR
GRABACHERN

Speisekarte



Öffnungszeiten der warmen Küche:

Mittwoch bis Freitag, 11:30 Uhr bis 13:30 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.



WIRTSCHAUS ZUR
GRABACHERN

Frühlingsempfehlung

VORSPEISEN

Spargelcremesuppe mit Croûtons	9.50
Spargelzweierlei und Bärlauch sämige Spargelcremesuppe im Gläschen, Bärlauchtoast mit Citterio-Parmaschinken serviert auf Spargelsalat	17.50
Gemischte Spargeln weiss und grün mit holländischer, hausgemachter Buttersauce mit Citterio-Parmaschinken	16.50 21.50
als Hauptgang mit Parmaschinken und neuen Bratkartoffeln	30.50

HAUPTGÄNGE

Schonend geschmorte Kalbskopfbäckli serviert mit Spargeln und Bärlauch-Kartoffelpüree	32.50
Rindsfiletmedaillon mit Cafe de paris im Pfändli in Scheiben geschnitten, serviert mit Spargeln und Bratkartoffeln	52.00
Belper Forellenfilet im Butter gebraten serviert auf gemischten Spargeln, Cherrytomatenragout und Reis	30.00
Saftiges Kalbssteak aus dem Ofen serviert auf gebratenem Spargelgemüse und Röstipastetli gefüllt mit Rahmmorcheln	42.00

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	8.50
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	10.00
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	9.50
Sauerkrautcremesuppe mit Buurehamme-Würfelchen	9.50
Portion Rahm- Sauerkraut mit Chili	12.00
Falsche Schnecken Grabachern Art marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, kleiner Salat	15.50
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
	40.00	36.50
vom Schwein	30.00	26.50
mit Raclettekäse serviert mit Kadi super Pommes frites und Gemüse		
Grabi-Cordonbleu vom Schwein		33.00
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	41.00
serviert mit hausgemachter Café de Paris, würzige Bratkartoffeln und kleiner Gemüsebeilage	
Edles Kalbsschnitzel vom Eckstück an Champignonrahmsauce	36.00
serviert mit Tagliatelle und Gemüsebeilage	
vom edlen Schweinsnierstück	29.50
Zartes Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art vom Eckstück	34.00
an sämiger Champignonrahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	
vom edlen Schweinsnierstück	27.50
Kalbsleberli am eigenen Jus nach Art des Hauses	32.50
mit Butterrösti und Gemüse	

GEFLÜGEL

Saftige Pouletbrustwürfel Oriental	29.50
mit Banane und frischer Ananas, serviert an roter Currysauce, Reis und Gemüse	
Pouletbrust	28.00
serviert auf gebratenem Gemüse	

FISCH

Eglifilets	29.50
in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln, Mayonnaise und Kirschtomatenragout	
oder gebacken in leichtem Bierteig	
<i>Nur Eglifilets gebacken ohne Beilage 12 Stk.</i>	19.50
mit Mayonnaise	

VEGETARISCH

Saisonaler Gemüseteller	27.50
serviert mit Spargeln und Röstipastetli gefüllt mit Rahmmorcheln	
Risotto	26.50
mit Spargeln, Bärlauchschaum und gehobeltem Grana padano	
Fruchtiges Currygemüse	25.50
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 und das meiste von unserer Dorfmetzgerei Scholl.

Deklaration für unser Fleisch und Fisch

Rind:	Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Polen
Forelle:	Zucht/Schweiz
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Parmaschinken, Citterio:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Chorizo:	Spanien
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Ente:	Frankreich *1
Lamm:	Australien *2
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Frische Eier:	Rudolf, Selzach, 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	19.90
Fleischkäse gut gebraten mit Spiegelei und Pommes frites	18.50
mit Gemüse	23.50
Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert mit Pommes frites	21.00
mit Gemüse	26.50
Grabi-Flammkuchen mit Speck, Beinschinken und Schalotten	16.50
Wurstsalat einfach mit Cervelat und Brot	15.00
garniert	19.50
Reichhaltiger Salatteller mit Brot	19.50
Portion Pommes frites	7.90
Eingeklemmtes nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)	7.00

HAUSGEMACHTE PIZZAS

All unsere Pizzas sind hausgemacht

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	16.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	17.50
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	17.50
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	18.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	18.50
Pizza Crauti Tomaten, Mozzarella, Sauerkraut, Speck, Beinschinken und Oregano	18.50
Grabi-Flammkuchen mit Speck, Beinschinken und Schalotten	16.50
Pro extra Zutat	+ 2.00



SPAGHETTI

Portion nature mit Grana Padano	13.00
Bolognese mit Rindfleisch, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	18.50
Napoli mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	18.50
Arrabbiata mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Oregano und Petersilie	18.50
Amatriciana mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Speck	18.50
Carbonara mit Beinschinken, Rahm, Zwiebeln, Grana padano, Eigelb und Speck	18.50



HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Cheesecake auf roten Beeren nach Mischas Lieblingsrezept	10.00
Hausgemachter Brownies-Coupe mit Vanilleglace, Schokoladensauce und rote Beeren	13.00
Hausgemachtes Tiramisu	10.00
Panna cotta im Glas mit Rhabarbern und Rahm	9.00
Erdbeerküchlein mit Rahm	8.50
Coupe Romanoff mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	11.00
Marinierte Erdbeeren mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	9.50
Brownies 100g	7.00

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Hausgemachter Cheesecake auf roten Beeren nach Mischas Lieblingsrezept	10.00
Hausgemachter Brownies-Coupe mit Vanilleglace, Schokoladensauce und rote Beeren	13.00
Hausgemachtes Tiramisu	10.00
Panna cotta im Glas mit Rhabarbern und Rahm	9.00
Erdbeerküchlein mit Rahm	8.50
Coupe Romanoff mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	11.00
Marinierte Erdbeeren mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	9.50
Brownies 100g	7.00