

Menüvorschläge

(Preisänderungen bleiben vorbehalten) **Preise gültig ab 01. Januar 2020**



Liebe Gäste

In unserem Wirtshaus zur Grabachern verfügen wir über mehrere Räumlichkeiten wo Sie ihr Familienfest, Kindergeburtstag, Firmenanlass, Weihnachtsessen, GV, Seminare usw. bestens durchführen könnt.

Es besteht auch die Möglichkeit, mehrere Räumlichkeiten für Ihren Anlass zu kombinieren.

Wir haben für Sie hier einiges zusammengestellt. Bitte beachten Sie, dass die vorgeschlagenen Speisen nicht unbedingt der Saison angepasst sind und soll Ihnen nur einen kleinen Überblick unserer Angebote und Dienstleistungen geben. Ihre speziellen Wünsche sowie die aktuelle Jahreszeit werden wir selbstverständlich gerne berücksichtigen. Sie dürfen auch gerne die Vorschläge auf den folgenden Seiten individuell kombinieren. **Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie uns Ihre Auswahl und die genaue Teilnehmerzahl 7 Tage vor dem Anlass für die Rechnungsstellung bekanntgeben.**

Durch unser freundliches und erfahrenes Servicepersonal können Sie ihren Anlass geniessen und sich unbesorgt ihren Gästen widmen. Es wäre für uns eine Ehre und grosse Freude, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Unsere Vorschläge für Menüs und Buffets sind **ab 10 Personen** gedacht. Ihre definitive Bestellung sollte **fünf Tage im Voraus erfolgen**. Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% Mehrwertsteuer. Für die Räumlichkeiten verlangen wir bei Konsumation keinen Aufpreis. Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:30 Uhr pro angebrochene Stunde 150.- berechnen müssen um Mehrkosten abzudecken.

Bitte beachten Sie, dass wir aus organisatorischen Gründen 7 Tage vor Event keine kostenlose Stornierung mehr gewähren können. Wir geben Ihnen gerne mehr Auskunft darüber.

Mit freundlichsten Grüßen
Ihr Wirtshaus zur Grabachern Team

Vorschläge für Aperohäppchen

Bruschetta mit Rohschinken 3 Stk. p. P.

mit getrocknete Tomaten, Mozzarella, Oliven und Salat 18.00

Focaccia

Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz 8.50

Heisse Marroni (saisonal)

100g pro Person 9.00

kombiniert mit weissem, heissem Glühwein 20.00

Kalte Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk. pro Sorte:

Sauerkrautquiche mit Lachs und Safransauce 4.00

Randenespuma oder Terrine mit Speckchips 3.50

Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle 4.00

Verschiedene belegte Brötchen (½ Toastbrotsscheibe) 2.50

Crevettencocktail im Glas mit ½ Toastbrotsscheibe Toast 5.00

Mini Sandwiches gem. 3.90

Mini Pastetchen mit Füllung 2.00

Crackers mit Käsemousse (5 Cracker pro Person) 2.00

Gemüsechips (20g pro Person) 5.00

Warme Häppchen, mind. Bestellung 10 Stk. pro Sorte:

Mini Schinkengipfeli 1.90

Kleine Fleischkrapfen mit oder ohne Sauerkraut 3.00

Schinkengipfeli klein 2.80

Arancini mit pikanter Tomatensauce (mit Sauerkraut) 2.50

Sauerkrautsüppchen mit Buurehamme in der Espressotasse 3.00

Randenschaumsüppchen in der Espressotasse 3.00

Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse 3.00

Chipolata mit Sauce 2.00

Hamburgerli Mini 2.80

Kleine Kartoffel mit Sauce (50g pro Person) 3.50

Gemüsekrapfen 2.50

Poulet – Satay mit Dipp 3.00

Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran 5.50

Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips pro Person 2.60

Salzmandeln 100g 5.00

Speckzopf 1kg 20.00

Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark) 50g pro Person 6.50

4 verschiedene Sorten Blätterteiggebäck mit Dipp-Sauce

Pro 100g (ungebacken) 12.00

Kalte Vorspeisen:

Apfel-Sauerrahmterrine

mit geräucherter Forelle und Lachs und blauen Kartoffelchips 18.50

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette 21.00

Hausgemachter Entenleberterrine

mit schwarzen Kirschen, Blattsalat,
Trüffelvinaigrette, geröstetes Brioche 26.00

Lauwarmer Winterspargelsalat

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und
Chili-Sauerrahmsauce 18.50

Frischkäsetoast

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat 16.50

Trio von Kräuterblinis mit Salat

Taleggio, Speck und Zwiebeln 18.50

Forellen-Toast

mit rassicem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat 16.50

Sauerkraut-Käsekuchen (mit oder ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing 14.00

Dreierlei mit

Solothurner Weinsuppe, Parma-Schinkentoast mit Frischkäse und
Blattsalat 18.50

Bruschetta 3 Stk.

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat
mit Parmaschinken 12.00
16.50

Grüner Salat

7.50

Gemischter Salat

9.50

Gebratene Kalbsleber mit Blattsalat

und Preiselbeer-Vinaigrette 16.00

Melone mit Parmaschinken

mit kleinem Blattsalat 16.00

Warme Vorspeisen:

Consomme mit Sherry	12.50
Randenschaumsuppe mit Sauerkraut-Speckstrudel	12.00
Sämige Solothurner Wysesuppe mit Gemüsewürfelchen	9.00
Maiscremesuppe mit Entenleberwürfelchen	10.00
Sauerkrautcremesuppe mit Buurehamme- Würfelchen	9.00
Warmer Sauerkraut oder Lauchstrudel auf Randencarpaccio und rassigen Geflügelstreifen, Quarkdipp	16.50
Cocktail mit Crevetten und Tilapia (Buntbarsch) serviert mit Mango und Gurkencarpaccio	16.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips	16.00
Arancini 2Stk. (Geschmack nach Wahl) mit pikanter Tomatensauce	9.50

Hauptspeisen:

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen

mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsevariation

49.00

mit Kalbsnierstück

55.00

Rosa gebratenes Rindsfilet 180g

serviert auf knusprigem Blätterteigboden mit Bratkartoffeln, Gemüse und
Estragon-Buttersauce

56.00

150g

46.00

Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

mit Butternudeln und Gemüsevariation

37.50

mit Schweinsschnitzel

27.50

Schweinschalsbraten aus dem Ofen

an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation

28.50

Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“

mit Stampfkartoffeln und Gemüse

32.00

Kalbssteak mit Morcheln 200g

serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

52.00

vom Rind

42.50

vom Schwein

32.50

Kalbspiccatine al limone

mit Rohschinken, serviert auf
hausgemachten Spinatcannelloni

42.00

Gebratene Pouletbrust an Pommery-Senfrahmsauce

auf gebratenem Gemüse und Butternudeln

31.00

Kalbsnüssli an Pommery-Senfrahmsauce

mit Bratkartoffeln und Gemüse

41.00

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel

mit Rahmmorchel, Breitbandnudeln mit Tomatenragout und
Gemüse

39.00

Schweinspiccata mit Parmaschinken und Chalotten

mit Safranrisotto und gehobeltem Grana padano

31.00

mit Kalb

39.00

Schweinspiccata mit Parmaschinken und Chalotten mit Safranrisotto und gehobeltem Grana padano	31.00
Rindsgeschnetztes Jäger Art mit hausgemachten Knöpfli und Mischgemüse	26.00
Schweinsragout mit Stampfkartoffeln und Mischgemüse	23.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Mischgemüse	26.00
Blätterteigbastetli 2 Stk. mit Erbsen und Karotten	21.00
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat	22.00
Pouletgeschnetztes an Currysauce mit Reis und Mischgemüse	23.00

Desserts:

Mit Rum marinierte Ananasspalte mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce	18.50
Schmankerlparfait mit Kirschen und Rahm	12.00
Schokoladenmousse im Glas weiss und braun mit Rahm, rote Beeren	12.00
Meringues mit Glace Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce	13.00
Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren nach Rezept des Küchenchefs	10.00
Lebkuchenparfait mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum (auch andere Aromen und Saucen möglich)	12.00
Liwanzen mit Vanilleglace und roten Beeren	14.00
Berner Süssmostcreme (auch andere Cremes möglich)	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	9.50
Schokoladenkuchen im Glas mit Kaffeeglace und Rahm	12.50
Fruchtsalat mit Sorbet	12.00
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtbrot	15.00

Süsse Häppchen:

Friandises gemischt pro 100g	6.50
Brownies pro 100g	6.50
Nussgipfel normal	2.50
Nussgipfel klein	2.00
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	2.50

Menu-Empfehlungen für jeden Anlass:

MENU 1

Fondue Chinoise mit frisch, von Hand geschnittenem Rindsentrecôte, Schweinsnierstück und Kalbseckstück, Pommes frites a discrétion und grüner Salat in der Schüssel Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Kräuter, Mixed Pickles pro Person 210g Fleisch	44.00
--	-------

MENU 2

Wild-Trockenfleisch auf Selleriejulienne
Hirschschinken mit Trüffelvinaigrette,
Äpfel, Nüsse und Preiselbeeren

Solothurner Weinsuppe

Saftiges Rindsfiletmedaillon mit Orangen-Pfeffermarinade
serviert auf Kartoffel-Kürbispuffer, Rotkraut mit Marroniragout und
rassiger Preiselbeer-Schaumsauce

Weisse Kaffee-Parfaitschnitte mit würzigem Zwetschgenkompott	98.00
---	-------

MENU 3

Geräucherte Entenbrust
auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen
mit Rosmarinsauce, serviert mit Bratkartoffeln
und feinstem Babygemüse

Schmankerlparfait
mit roten Beeren und Rahm 82.00

MENU 4

Black Tiger an Chilimarinade
serviert auf Randencarpaccio,
Palmherzensalat mit Mango

Rosa gebratenes Kalbsnüssli aus dem Ofen
auf Gemüseblinis, mildes Chili con Carne,
Sauerrahm und feinem Baby-Gemüse

Vanilleparfait mit schwarzen Sternaniskirschen und
Rahm mit Pistazien 86.00

MENU 5

Crostini mit Parmaschinken und Frischkäse
serviert mit kleinem Salat und
Honig-Balsamicodressing

Hirschsteak im Orangenpfeffermantel
mit Cognac-Rahmsauce, Schupfnudeln und
Gemüse

Marinierte Babyananas mit Kokosparfait,
Baumkuchen und Passionsfruchtsauce

78.00

MENU 6

Kräuter-Blini mit Taleggio,
Speck, Zwiebeln und kleinem Salat

Solothurner Weinsuppe
in der Espressontasse

Saftiges Kalbsnüssli aus dem Ofen mit Kardamom-Trockenfruchtrisotto
an sämiger Pommerysenfsauce und
kleiner Gemüsevariation

Marinierte Ananas mit
exotischem Fruchtsalat und Mangoparfait mit Passoa

96.00

MENU 7

Spargelsalat mit Frischkäse-
Parmaschinkentoast

Saftiges Kalbsnüssli aus dem Ofen mit Pommerysensaft,
Kroketten und Gemüse

Vanilleglace mit roten Beeren 62.00

MENU 8

Solothurner Weinsuppe

Schweinssteak mit Rahmmorcheln, serviert
auf Spargelragout, Cherrytomaten und Breitbandnudeln

Erdbeertörtchen 49.50

MENU 9

Grüner Salat

Roastbeef mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Mangosorbet und Rahm 66.00

MENU 10

Gemischter Salat

Saftige Pouletbrust auf Spargelrisotto mit
Bärlauchschaum und knusprige
Rohschinkenstreifen

Schmankerlparfait mit roten Beeren und Rahm 50.00

MENU 11

Spargelcremesuppe

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce,
Bratkartoffeln und Gemüse

Erdbeerparfait mit Rhabarber 56.00

MENU 12 vegetarisch

Solothurner Weinsuppe

Blätterteigkissen mit sämiger Pilzrahmsauce
und saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Schmankerlparfait
mit roten Beeren 46.00



Weitere Vorschläge würden wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Weinempfehlung

Auf Anfrage.

Deklaration von unserem Fleisch:

Rind:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Würste:	Italien / Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland/Australien
Pouletfleisch/Piccata:	Brasilien*
Bärenkrebs:	Asien*