

Speisekarte

Spezielle Zeiten brauchen spezielle Karten.

Damit wir Ihnen auch bei einem reduzierten Betrieb täglich frisch zubereitete Köstlichkeiten servieren können, bieten wir Ihnen eine leicht reduzierte Karte an.

Wir danken für Ihr Verständnis



Öffnungszeiten der warmen Küche:

Montag, 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

Bestellungen wie Pizzen und Tagesmenüs über die Gasse -10%

Änderungen der angebotenen Teller auf Wunsch, kann zu Veränderung des Verkaufspreises führen. Bitte fragen Sie danach.

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.

Herbstliche Empfehlungen

VORSPEISEN

Nüsslersalat	14.00
mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	
nur mit Ei	12.00
Sämige Kürbisschaumsuppe	10.00
mit Kürbiskernöl	
Minisuppen im Gläschen	16.00
Weinsuppe, Kürbissuppe, Nüsslersalat mit Ei an Hausdressing und Preiselbeeren	

HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer "Jäger Art"	31.50
Traditionell mit Speck, Champignons und Brotwürfeli, Silberzwiebeln, hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	
Rehschnitzel "Mirza"	37.50
zartes Rehschnitzel mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Wildrahmsauce, hausgemachte Knöpfli und Herbstgemüse	
Rehrücken ab 4 Personen (auf Vorbestellung, Preis p.P.)	59.00
serviert auf zwei Tellern mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Wildrahmsauce, hausgemachte Knöpfli und Herbstgemüse	

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	8.90
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	10.00
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	10.00
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	21.00
als Hauptgang 140g	31.50

FLEISCHLOS

Spaghetti Napoli mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano	21.50
Risotto mit Sauerkraut, Apfel, Pistazien, Preiselbeeren und gehobeltem Grana padano	27.50
Saisonalen, herbstlichen Gemüseteller mit hausgemachten Knöpfli und Pilzrahmsauce	28.50
Reichhaltiger Salatteller	21.00

BEI UNS SEHR BELIEBT

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Reis	38.00
Pferdeentrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	32.00
Grabi-Cordonbleu ca. 400g vom Schwein mit Speck, Freiburger Vacherin AOP und gerösteten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse	35.00
Schweins-Cordonbleu ca. 200g mit feinstem Bauernschinken, Raclettekäse, Pommes frites und Gemüse	28.50
Edles Kalbsschnitzel vom Eckstück an Champignonrahmsauce serviert mit Tagliatelle und Gemüse	38.50
Saftige Pouletbrustwürfel Oriental mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce, Reis und Gemüse	31.00
Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert mit Pommes frites oder Blattsalat	25.00
Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat mit Chilikraut und Speck	23.00
Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage mit Mayonnaise	21.50
Portion Pommes frites	9.90
Eingeklemmtes nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)	8.00

HAUSGEMACHTE PIZZAS

All unsere Pizzas sind hausgemacht

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	17.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	19.50
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	19.50
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	20.50
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	19.50
Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei	23.50
Pro extra Zutat	+ 2.00

Fitnessteller mit hausgemachten Salaten und

...Schweinsschnitzel vom Nierstück aus der Region (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	27.00
...saftige Pouletbrust mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	28.00
...Pferdeentrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	35.00
...Rinds-Entrecôte aus der Region mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	42.00
...gebackenen Eglifilets 9Stk. mit Mayonnaise	29.50
Wurstsalat garniert	19.50
<i>Pommes frites als Beilage, klein</i>	5.00

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/Russland
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Parmaschinken, Citterio:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Schwein:	Schweiz
Reh:	Österreich
Wildschwein:	Ungarn
Hirsch:	Neuseeland
Wildschwein:	Österreich
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
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

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Warmes Mini-Schokoladenküchlein mit Wiener Eiskaffee und roten Beeren	12.00
Warmer Quarkknödel mit Zwetschgen Krokant, Joghurtglace und Rahm	9.50
Vermicelle Marronipuree mit Meringues und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode Marronipuree mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	12.00
Fruchtsalat mit Rahm	12.00
Brownies 100g	7.00