

Menüvorschläge

(Preisänderungen bleiben vorbehalten)

Preise gültig ab 01. Januar 2024

Alle vorherigen Versionen sind ungültig!



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 **sieben Tage im Voraus erfolgen**. Alle Preise verstehen sich inklusive 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. Sollte am Tag Ihres Anlasses weniger Gäste kommen als bestellt, müssen wir Ihnen leider 50% des Menupreises berechnen. Wir geben Ihnen gerne mehr Auskunft darüber.

Mit freundlichsten Grüssen
Ihr Wirtshaus zur Grabachern Team

Vorschläge für Aperohäppchen

Focaccia

Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz 9.50

Heisse Marroni (saisonal)

100g pro Person 10.00

kombiniert mit weissem, heissem Glühwein 20.00

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

Sauerkrautquiche mit Lachs und Safransauce 5.00

Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle 6.50

Verschiedene belegte Brötchen (½ Toastbrotsscheibe) 3.50

Crevettencocktail im Glas mit ½ Toastbrotsscheibe Toast 6.50

Mini Sandwiches gem. 4.50

Mini Pastetchen mit Füllung 2.50

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

Mini Schinkengipfeli 2.-

Kleine Fleischkräpfen mit oder ohne Sauerkraut 3.50

Schinkengipfeli klein 3.-

Arancini mit pikanter Tomatensauce 3.00

Sauerkrautsüppchen mit Buurehamme in der Espressotasse 3.50

Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse 3.50

Chipolata mit Sauce 3.-

Hamburgerli Mini 2.80

Kleine Kartoffel mit Sauce (50g pro Person) 4.50

Gemüsekräpfen 3.50

Poulet – Satay mit Dipp 3.80

Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran 6.50

Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips pro Person 2.80

Salzmandeln 100g 5.00

Speckzopf 1kg 22.00

Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark) pro Person 50g 7.50

4 verschiedene Sorten Blätterteiggebäck mit Dipp-Sauce

Pro 100g (ungebacken) 15.00

Vorspeisen:

Apfel-Sauerrahmterrine

mit geräucherter Forelle und Lachs und blauen Kartoffelchips 22.-

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette 25.00

Hausgemachte Entenleberterrine

mit schwarzen Kirschen, Blattsalat,
Trüffelvinaigrette, geröstetes Brioche 28.00

Lauwarmer Winterspargelsalat

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und
Chili-Sauerrahmsauce 22.50

Frischkäsetoast

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat 18.50

Trio von Kräuterblinis mit Salat

Taleggio, Speck und Zwiebeln 19.50

Forellen-Toast

mit rassicem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat 21.50

Sauerkraut-Käsekuchen (mit oder ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing 16.00

Dreierlei mit

Solothurner Weinsuppe, Parma-Schinkentoast mit Frischkäse und
Blattsalat 22.00

Bruschetta 3 Stk.

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat
mit Parmaschinken 15.00
21.50

Grüner Salat

9.00

Gemischter Salat

12.00

Gebratene Kalbsleber mit Blattsalat

und Preiselbeer-Vinaigrette 22.00

Melone mit Parmaschinken

mit kleinem Blattsalat 21.00

Consomme mit Sherry	15.00
Randenschaumsuppe mit Sauerkraut-Speckstrudel	16.00
Sämige Solothurner Wysuppe mit Gemüsewürfelchen	12.00
Maiscremesuppe mit Entenleberwürfelchen	12.00
Sauerkrautcremesuppe mit Buurehamme-Würfelchen	12.00
Warmer Sauerkraut oder Lauchstrudel auf Randencarpaccio und rassigen Geflügelstreifen, Quarkdipp	28.00
Cocktail mit Crevetten und Tilapia (Buntbarsch) serviert mit Mango und Gurkencarpaccio	24.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips	21.00
Arancini 2Stk. mit pikanter Tomatensauce	9.50

Hauptspeisen:

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariation	51.00
mit Kalbsnierstück	61.00
Rosa gebratenes Rindsfilet 200g serviert auf Bratkartoffeln, Gemüse und rassiger Buttersauce	59.00
150g	49.00
Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce mit Butternudeln und Gemüsevariation	42.-
mit Schweinsschnitzel	32.-
Schweinhalsbraten aus dem Ofen an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation	29.50
Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“ mit Stampfkartoffeln und Gemüse	32.-
Kalbssteak mit Morcheln 200g serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	54.00
vom Rind	49.00
vom Schwein	37.00
Kalbpiccantine al limone mit Rohschinken, serviert auf hausgemachten Spinatcannelloni	46.00
Gebratene Pouletbrust an Pommery-Senfrahmsauce auf Gemüse und Butternudeln	34.00
Saftiger Kalbsbraten an Pommery-Senfrahmsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse	46.00
Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel mit Rahmmorcheln, Breitbandnudeln mit Tomatenragout und Gemüse	42.00
Schweinspiccata mit Parmaschinken und Chalotten mit Safranrisotto und gehobeltem Grana padano	36.00
mit Kalb	46.00

Rindsgeschnetzeltes Jäger Art mit hausgemachten Knöpfli und Mischgemüse	29.00
Schweinsragout mit Stampfkartoffeln und Mischgemüse	26.00
Schweinskotelette mit Kräuterbutter Pommes frites und Mischgemüse	29.00
Blätterteigbastetli 2 Stk. mit Erbsen und Karotten	26.00
Warmer Beinschinken mit Kartoffelsalat	23.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Mischgemüse	24.00

Desserts:

Mit Rum marinierte Ananasspalte mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce	19.50
Schmankerlparfait mit Kirschen und Rahm	13.00
Schokoladenmousse im Glas weiss und braun mit Rahm, rote Beeren	13.00
Meringues mit Glace Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce	17.00
Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren nach Rezept des Küchenchefs	12.00
Lebkuchenparfait mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum (auch andere Aromen und Saucen möglich)	12.00
Liwanzen mit Vanilleglace und roten Beeren	15.00
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	15.00
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtbrot	18.00
Süsse Häppchen:	
Brownies pro 100g	7.-
Nussgipfel normal	3.-
Nussgipfel klein	2.-
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	4.50

Menu-Empfehlungen für jeden Anlass:

Zvieri-Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Angebot und Preise:

Kaffeehalt mit Gipfeli 6.-

Menü 1

Schweinsschüblig mit Sauerkraut
oder Kartoffelsalat, Senf und Brot 23.00

Menü 2

Kartoffelsalat mit 1 Paar Wienerli, Senf und Brot 19.00

Menü 3

Salatteller mit Brot 26.00

Menü 4

Fleischkäse gebraten mit Pommes frites 21.00

Menü 5

Kaltes Fleischteller mit Käse und Brot 22.50

Menü 6

Wurstsalat einfach 19.00
garniert 24.00

Menü 7

Warmer Beinschinken
mit Kartoffelsalat 23.00

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen

Um Ihnen den Preis zu garantieren, muss die Anzahl Gäste mindestens 10 Personen betragen. Bei geringerer Anzahl Gäste wird ein Zuschlag von 5.- p.P. aufgeschlagen.

Menü 8

Grüner Salat

Rindsgeschnetzeltes Jäger Art mit
Knöpfli und Gemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm

42.00

Menü 9

Bouillon mit Flädli

Pouletbrust auf Currykraut mit
Preiselbeeren und Schupfnudeln

Eine Kugel Glace mit Rahm

42.00

Menü 10

Grüner Salat

Poulet-Piccata Milanese mit Spaghetti und
Tomatensauce

Eine Kugel Glace mit Rahm

42.00

Menü 11

Grüner Salat

Pastetchen 2 Stk. mit Fleischfüllung und
Mischgemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 42.00

Menü 12

Karottensuppe

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit
Gemüsereis und Crevetten-Chips

Eine Kugel Glace mit Rahm 42.00

Menü 13

Grüner Salat

Saftiger Schweinsbraten vom Nierstück mit
Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und
Mischgemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 42.00

Menü 14

Solothurner Weinsuppe

Gemischter Fleischspiess mit
Bratkartoffeln und Gemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 42.00

Weitere Menus senden wir Ihnen sehr gerne auf Anfrage

Menu 15

Fondue Chinoise

mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecôte, Schweinsnierstück und Kalbseckstück

Pommes frites und grüner Salat in der Schüssel

Sauce: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles

Pro Person a 210g Fleisch

p. P. exclusive Dessert 47.-

Deklaration von unserem Fleisch:

Rind:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Geflügel:	Schweiz
Würste:	Italien / Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland/Australien
Pouletfleisch:	Schweiz