

Speisekarte



Öffnungszeiten der warmen Küche:

Montag und Dienstag geschlossen.

Mittwoch und Donnerstag, 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr.

Freitag, 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr.

Samstag, 11:30 Uhr bis 21:30 Uhr, ab 13:30 – 18:00 Uhr reduziertes Angebot

Sonn- und Feiertage, 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr, ab 13:30 – 18:00 Uhr reduziertes Angebot

Auf Take Away- Bestellungen geben wir einen Rabatt von -5%.
(Mittagsmenus ohne Suppe/Salat)

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.

Empfehlungen

VORSPEISEN

Weisse Spargeln 21.00

mit würziger Buttersauce und goldigen
Dauphinekartoffeln

dazu, Parmaschinken 40g 9.00

Spargelcremesuppe 12.50

Falsche Schnecken Grabachern Art 21.50

marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit
hausgemachter Café de Paris, kleiner Salat an
Hausdressing

HAUPTGÄNGE

Weisse Spargeln 28.00

mit würziger Buttersauce und goldigen
Dauphinekartoffeln

dazu, Parmaschinken 40g 9.00

mit saftigem Schweinssteak 38.00

mit Kalbsschnitzel 44.00

mit norwegischem Lachsmedaillon 37.50

mit Pouletbrust 33.00

Sauerbraten vom Rind "Jäger Art" 32.00

schonend gegart mit Bärlauch-Stampfkartoffeln und
Gemüse



GRABI-PFÄNDLI 61.00

Grüner Salat an Hausdressing

Rinds-Entrecôte im heissen Pfändli

mit hausgemachter Café de Paris, Pommes frites und
Gemüse

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	9.50
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	12.50
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	12.50
Tatar- Brötchen 1Stk. angenehm würzig, gestrichen	11.50
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	23.00
als Hauptgang 140g	33.00

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller mit Spargeln, rassige Buttersauce, Dauphinekartoffeln	29.50
Linguini an hausgemachter Bärlauchpesto und Grana padano	21.00
Gemüse Oriental mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce und Reis	28.50
Vegi-Grabachernburger (green Mountain) mit Käse und Pommes frites oder Blattsalat oder mit Chilikraut	28.50
Fitnesssteller mit Vegisteak (green Mountain) mit hausgemachten Salaten, Chimichurry und Kräuterbutter <i>Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne.</i>	37.00

Fisch

Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage mit Mayonnaise	27.50
--	-------

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

Grabi-Cordonbleu vom Schwein	37.50
mit Speck, Freiburger Vacherin AOP und gerösteten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	39.90
an rassiger Paprika-Cognacrahmsauce (Speck, Gurkenstreifen, Champignons und Peperoni), mit Reis	
Pferdeentrecôte	37.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
Rindsentrecôte	47.00
mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	
Saftige Pouletbrustwürfel Oriental	36.50
mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce, Reis und Gemüse	
Schweinsschnitzel paniert	28.50
mit Pommes frites	
vom Kalb	38.50
Edles Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce	32.50
serviert mit Linguini und Gemüse	
vom Kalb	42.50
Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch	28.50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat oder mit Chilikraut und Speck	
Portion Pommes frites	11.00
mit Saisongemüse	+6.00
mit nur Saisongemüse, ohne Stärkebeilage	+3.00

FITNESSTELLER MIT HAUSGEMACHTEN SALATEN UND

...Schweinsschnitzel vom Nierstück (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	29.50
...Schweinssteak (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	34.50
...saftige Pouletbrust mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	32.50
...Pferdeentrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	38.50
...Rinds-Entrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	47.00
...gebackenen Eglifilets 10Stk. mit Mayonnaise	34.50
Reichhaltiger Salatteller	26.00
Thonsalat garniert	24.00
Einfach	19.00
<i>Pommes frites als Beilage, klein</i>	6.00

HAUSGEMACHTE PIZZAS

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	19.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	21.00
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	21.00
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	23.00
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	22.00
Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei	25.00
Pro extra Zutat	+ 2.00

AUF VORBESTELLUNG

Preise pro Person

Chateaubriand ab 2 Personen **65.00**

serviert auf zwei Tellern mit hausgemachter Estragon-Buttersauce, würzigen Bratkartoffeln und Gemüse

Fondue Chinoise ab 2 Personen **47.00**

mit frischem, von Hand geschnittenem Rindsentrecote, Kalbseckstück und Schweinsnierstück (**p.P. 210g Fleisch**)
Pommes frites und grüner Salat in der Schüssel a discretion

Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles

Pro 100g Fleisch zusätzlich assortiert **+12.00**

Wir verwenden für unsere A la carte- Speisen ausschliesslich edle Fleischstücke wie Rindsentrecôte, Schweinsnierstück, Kalbseckstück und Kalbsnierstück. Nebst unseren Grosslieferanten berücksichtigen wir beim Einkauf, wenn möglich auch unsere regionalen Lieferanten.

Gesetzlich vorgeschriebene Deklarationen der Lebensmittel

Fleisch/Fisch

Rind:	Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Estland
Lachs:	Zucht/Norwegen
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam, Indien
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Parmaschinken:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Frische Eier:	Schweiz

Brot und Gebäck

Kg Brot ruch und hell:	Schweiz
Gipfeli, Nussgipfel:	Schweiz
Butterzopf:	Schweiz
Pizza:	Schweiz
Burgerbrot Rosenbrötli, Kaiserbrötli:	Fürstentum Lichtenstein

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

*2 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Cheesecake mit roten Beeren nach Mischas Lieblingsrezept	12.00
Panna cotta mit Rhabarberkompott und Rahm	12.00
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten	7.50