

Menüvorschläge ab April 2018

(Preisänderungen bleiben vorbehalten)



Liebe Gäste

In unserem Wirtshaus zur Grabachern verfügen wir über mehrere Räumlichkeiten wo Sie ihr Familienfest, Kindergeburtstag, Firmenanlass, Weihnachtsessen, GV, Seminar 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.

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 24:00 Uhr pro angebrochene Stunde 100.- berechnen müssen um Mehrkosten abzudecken.

Es gelten unsere Reservations- und Stornierungsbedingungen die Sie auf unserer Homepage einsehen können.

Mit freundlichsten Grüßen
Ihr Wirtshaus zur Grabachern Team

Vorschläge für Aperohäppchen

Bruschetta mit Rohschinken 3 Stk. p. P. mit getrocknete Tomaten und Mozzarella, Oliven	10.00
Focaccia Pizzateig mit Tomatensauce, Oregano, Olivenöl und Meersalz	6.50
Heisse Marroni (saisonal) pro Person	10.00
kombiniert mit weissem, heissem Glühwein	18.00

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

Sauerkrautquiche mit Bärenkrebbs und Safransauce	4.00
Randenespuma oder Terrine mit Speckchips	2.50
Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle	3.00
Verschiedene belegte Brötchen	3.50
Crevettencocktail	3.00
Mini Sandwiches gem.	3.50
Mini Pastetchen mit Füllung	2.00
Crackers mit Käsemousse	2.00
Gemüsechips	5.00

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

Mini Schinkengipfeli	1.90
Kleine Fleischkräpfen 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	2.50
Gemüsekräpfen	3.00
Poulet – Satay mit Dipp	3.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran	3.50

Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips	pro Person	2.60
Salzmandeln	100g	3.50
Speckzopf	1kg	20.00
Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark) 100g	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 14.50

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette 17.00

Hausgemachter Entenleberterrine

auf schwarzen Kirschen, Selleriepuree mit Vanille und schwarzen Trüffel, Brioche 21.00

Lauwarmer Winterspargelsalat

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und Chili-Sauerrahmsauce 14.50

Frischkäsetoast

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat 14.50

Trio von Kräuterblinis mit Salat

Taleggio, Speck und Zwiebeln 13.50

Forellen-Toast

mit rassicem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat 12.00

Sauerkraut-Käsekuchen (mit oder ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing 10.00

Sauerkraut-Quiche

mit Bärenkrebs und Safransauce 14.50

Bruschetta 3 Stk.

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat 9.50
mit Parmaschinken 14.50

Grüner Salat

6.50

Gemischter Salat

8.50

Gebratene Pilze mit Blattsalat

und Preiselbeer-Vinaigrette 10.00

Warme Vorspeisen:

Consomme mit Sherry	8.50
Randenschaumsuppe mit Sauerkraut-Speckstrudel	9.00
Sämige Solothurner Wysuppe mit Gemüsewürfelchen	7.50
Maiscremesuppe mit Entenleberwürfelchen	9.50
Sauerkrautcremesuppe Mit Buurehamme- Würfelchen	7.50
Warmer Sauerkrautstrudel mit Apfel und Quarkfüllung, Randencarpaccio und rassigen Geflügelstreifen	14.50
Cocktail vom Bärenkrebs serviert mit Mango und Gurkencarpaccio	16.00
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips	14.00
Arancini (Geschmack nach Wahl) mit pikanter Tomatensauce	9.50

Hauptspeisen:

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen

mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsevariation

39.00

mit Kalbsnierstück

44.00

Rosa gebratenes Rindsfilet

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

56.00

Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

mit Butternudeln und Gemüsevariation

32.50

mit Schweinsschnitzel

26.50

Schweinshalsbraten aus dem Ofen

an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation

24.50

Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“

mit Stampfkartoffeln und Gemüse

26.00

Kalbssteak mit Morcheln

serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

42.00

vom Rind

37.50

vom Schwein

28.50

Kalbspiccatine al limone

mit Rohschinken, serviert auf
hausgemachten Spinatcannelloni

36.00

Gebratene Pouletbrust

mit Preiselbeersauce, Kürbiskraut und Schupfnudeln

26.00

(auch mit Risotto und Gemüse möglich, Sauce variabel)

Desserts:

Mit Rum marinierte Ananasspalte mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce	13.50
Schmankerlparfait mit Kirschen und Rahm	9.50
Schokoladenmousse im Glas weiss und braun mit Rahm, rote Beeren	9.50
Meringues mit Glace Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce	9.50
Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren nach Rezept des Küchenchefs	9.00
Lebkuchenparfait mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum (auch andere Aromen und Saucen möglich)	9.50
Sauerkraut-Liwanzen mit Cappuccinoglace und Dörrfrüchten	12.00
Berner Süssmostcreme (auch andere Cremes möglich)	8.50
Gebrannte Creme mit Rahm	8.50
Schokoladenkuchen im Glas mit Kaffeeglace und Rahm	9.50
Fruchtsalat mit Sorbet	9.00
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtbrot	13.50
Süsse Häppchen:	
Schokoladen – Sauerkrautkuchen	2.00
Friandises gemischt pro 100g	6.50
Brownies pro 100g	6.50
Nussgipfel normal	2.50
Nussgipfel klein	1.80
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	2.00

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 ca 240g Fleisch

40.00

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

78.00

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

62.00

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 Sternanis-Kirschen und
Rahm mit Pistazien

62.00

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

58.00

MENU 6

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

Solothurner Weinsuppe
in der Espressotasse

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

Marinierte Ananas mit
exotischem Fruchtsalat und Mangoparfait mit Passoa

78.00

MENU 7

Spargelsalat mit Frischkäse-
Parmaschinkentoast

Saftiges Kalbsnüssli aus dem Ofen mit Pommerysensaft,
Kroketten und Gemüse

Vanilleglace mit roten Beeren 48.00

MENU 8

Solothurner Weinsuppe

Schweinssteak mit Rahmmorcheln, serviert
auf Spargelragout, Cherrytomaten und Breitbandnudeln

Erdbeertörtchen 43.50

MENU 9

Grüner Salat

Roastbeef mit Rosmarinjus, Bratkartoffeln und
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Mangosorbet und Rahm 56.00

MENU 10

Gemischter Salat

Saftige Pouletbrust auf Spargelrisotto mit
Bärlauchschaum und knusprige
Rohschinkenstreifen

Schmankerlparfait mit roten Beeren und Rahm 41.00

MENU 11

Spargelcremesuppe

Schweinsfilet an Pilzrahmsauce,
Bratkartoffeln und Gemüse

Erdbeerparfait mit Rhabarber

51.50

MENU 12 vegetarisch

Solothurner Weinsuppe

Sämiges Weissweinrisotto mit Safranschaum
mit Sauerkraut, Pistazien und Parmesan
oder mit
Blätterteigkissen mit sämiger Pilzrahmsauce
und saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Schmankerlparfait
mit roten Beeren

38.00

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*
Bärenkreb:	Asien*