

Speisekarte



Öffnungszeiten der warmen Küche:

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 20:00 Uhr

Auf Take Away- Bestellungen geben wir einen Rabatt von -10%.
(Mittagsmenüs 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.

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	
Hausgemachte Entenleberterrine	18.00
mit Preiselbeeren, Nüsslersalat und Toast	

HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer "Jäger Art"	32.-
Traditionell mit Speck, Champignons und Brotwürfeli, Silberzwiebeln, hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	
Rehschnitzel "Mirza"	38.-
zartes Rehschnitzel mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Wildrahmsauce, hausgemachte Knöpfli und Herbstgemüse	
Rehrücken ab 4 Personen (auf Vorbestellung, Preis p.P.)	60.-
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	9.00
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	11.00
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	11.00
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	21.00
als Hauptgang 140g	31.50

OHNE FLEISCH

Saisonaler, herbstlicher Gemüseteller mit hausgemachten Knöpfli und Pilzrahmsauce	28.50
Linguini an würziger Currysauce und asiatischem Gemüse	26.00
Gemüse Oriental mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce und Reis	28.00

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

GRABI-PFÄNDLI **58.00**

Grüner Salat an Hausdressing

Rinds-Entrecôte aus der Region im heissen Pfändli

mit hausgemachter Cafe de paris, Gemüse und Pommes frites

Grabi-Cordonbleu vom Schwein **31.00**

mit Speck, Freiburger Vacherin AOP und gerösteten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse

Rindsfiletwürfel Stroganoff **39.00**
mit Reis

Pferdeentrecôte **33.00**
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Saftige Pouletbrustwürfel Oriental **32.00**
mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce, Reis und Gemüse

Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert **25.50**
mit Pommes frites

Edles Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce **28.50**
serviert mit Linguini und Gemüse

Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch **25.50**
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat
mit Chilikraut und Speck

Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage **23.50**
mit Mayonnaise

Portion Pommes frites **9.90**

Eingeklemmtes **8.50**
nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)

AUF VORBESTELLUNG

Preise pro Person

Rehrücken ab 4 Personen serviert auf zwei Tellern mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Wildrahmsauce, hausgemachte Knöpfli und Herbstgemüse	60.-
Chateaubriand ab 2 Personen serviert auf zwei Tellern mit Berner Estragon-Buttersauce, würzigen Bratkartoffeln, und Gemüse	60.-
Fondue Chinoise ab 2 Personen 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	44.-
Pro 100g Fleisch zusätzlich assortiert	+10.-
Fondue rezänti Huusmischig wes ä chli rassiger und chräftiger darf si De Kirsch zum tünkle bim bschtöue nid vergässe 2cl	25.- 5.-

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

Fitnesssteller mit hausgemachten Salaten und

...Schweinsschnitzel vom Nierstück aus der Region (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	27.00
...Schweinssteak vom Nierstück aus der Region (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	31.00
...saftige Pouletbrust mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	28.00
...Pferdeentrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	36.00
...Rinds-Entrecôte aus der Region mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	44.00
...gebackenen Eglifilets 10Stk. mit Mayonnaise	31.00
Reichhaltiger Salatteller	24.00
<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:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Reh:	Österreich
Hirsch:	Neuseeland
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-Schokoladenkuchlein mit Wiener Eiskaffee und roten Beeren	12.00
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

Warmes Mini-Schokoladenkuchlein mit Wiener Eiskaffee und roten Beeren	12.00
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

Warmes Mini-Schokoladenkuchlein mit Wiener Eiskaffee und roten Beeren	12.00
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