

## Menüvorschläge

(Preisänderungen bleiben vorbehalten) **Preise gültig ab 01. Januar 2022**



### 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	8.50
<b>Heisse Marroni (saisonal)</b>	
100g pro Person	9.00
kombiniert mit weissem, heissem Glühwein	20.00

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

Sauerkrautquiche mit Lachs und Safransauce	4.00
Apfel – Krauterrine mit geräucherter Forelle	4.00
Verschiedene belegte Brötchen (½ Toastbrotsccheibe)	2.50
Crevettencocktail im Glas mit ½ Toastbrotsccheibe Toast	6.00
Mini Sandwiches gem.	3.90
Mini Pastetchen mit Füllung	2.00

### 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	2.80
Sauerkrautsüppchen mit Buurehamme in der Espressotasse	3.00
Solothurner Weinsuppe in der Espressotasse	3.00
Chipolata mit Sauce	2.50
Hamburgerli Mini	2.80
Kleine Kartoffel mit Sauce (50g pro Person)	3.50
Gemüsekräpfen	3.00
Poulet – Satay mit Dipp	3.50
Gebackener Fisch auf Rahmsauerkraut und Safran	5.50

### Apero Beilagen:

Erdnüssli, Salzstängeli, Pommes Chips	pro Person	2.60
Salzmandeln	100g	5.00
Speckzopf	1kg	20.00
Cruditès (Gemüse und Fruchtstengel mit Quark)	pro Person	6.50
4 verschiedene Sorten Blätterteiggebäck mit Dipp-Sauce Pro 100g (ungebacken)		12.00

## Vorspeisen:

### Apfel-Sauerrahmterrine

mit geräucherter Forelle und Lachs und blauen Kartoffelchips 18.50

### Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren

auf Waldorfsalat mit schwarzer Trüffelvinaigrette 21.00

### Hausgemachte Entenleberterrine

mit schwarzen Kirschen, Blattsalat, Trüffelvinaigrette, geröstetes Brioche 26.00

### Lauwarmer Winterspargelsalat

serviert mit knusprigen Pouletstreifen und Chili-Sauerrahmsauce 18.50

### Frischkäsetoast

mit Parmaschinken und kleinem Blattsalat 16.50

### Trio von Kräuterblinis mit Salat

Taleggio, Speck und Zwiebeln 18.50

### Forellen-Toast

mit rassicem Sauerkrautsalat und kleinem Blattsalat 18.50

### Sauerkraut-Käsekuchen (mit oder ohne Bauernschinken)

mit Blattsalat und Hausdressing 14.00

### Dreierlei mit

Solothurner Weinsuppe, Parma-Schinkentoast mit Frischkäse und Blattsalat 21.00

### Bruschetta 3 Stk.

Klassisch mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und kleinem Blattsalat mit Parmaschinken 12.00  
18.50

### Grüner Salat

8.00

### Gemischter Salat

10.00

### Gebratene Kalbsleber mit Blattsalat

und Preiselbeer-Vinaigrette 21.00

### Melone mit Parmaschinken

mit kleinem Blattsalat 18.00

<b>Consomme</b> mit Sherry	12.50
<b>Randenschaumsuppe</b> mit Sauerkraut-Speckstrudel	14.00
<b>Sämige Solothurner Wysuppe</b> mit Gemüsewürfelchen	10.00
<b>Maiscremesuppe</b> mit Entenleberwürfelchen	15.00
<b>Sauerkrautcremesuppe</b> mit Buurehamme-Würfelchen	10.00
<b>Warmer Sauerkraut oder Lauchstrudel</b> auf Randencarpaccio und rassigen Geflügelstreifen, Quarkdipp	24.00
<b>Cocktail mit Crevetten und Tilapia</b> (Buntbarsch) serviert mit Mango und Gurkencarpaccio	21.00
<b>Gebackener Fisch</b> auf Rahmsauerkraut mit Safransauce und Speckchips	19.00
<b>Arancini 2Stk.</b> mit pikanter Tomatensauce	9.50

### Hauptspeisen:

<b>Saftiges Roastbeef aus dem Ofen</b> mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln und Gemüsevariation	49.00
<b>mit Kalbsnierstück</b>	55.00
<b>Rosa gebratenes Rindsfilet 200g</b> serviert auf Bratkartoffeln, Gemüse und rassiger Buttersauce	56.00
<b>150g</b>	46.00
<b>Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce</b> mit Butternudeln und Gemüsevariation	35.50
<b>mit Schweinsschnitzel</b>	29.50
<b>Schweinhalsbraten aus dem Ofen</b> an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation	29.50
<b>Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“</b> mit Stampfkartoffeln und Gemüse	32.00
<b>Kalbssteak mit Morcheln 200g</b> serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	52.00
<b>vom Rind</b>	44.00
<b>vom Schwein</b>	33.00
<b>Kalbspiccatine al limone</b> mit Rohschinken, serviert auf hausgemachten Spinatcannelloni	42.00
<b>Gebratene Pouletbrust an Pommery-Senfrahmsauce</b> auf Gemüse und Butternudeln	32.00
<b>Kalbsnüssli an Pommery-Senfrahmsauce</b> mit Bratkartoffeln und Gemüse	46.00
<b>Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel</b> mit Rahmmorchel, Breitbandnudeln mit Tomatenragout und Gemüse	42.00
<b>Schweinspiccata mit Parmaschinken und Chalotten</b> mit Safranrisotto und gehobeltem Grana padano mit Kalb	33.00 42.00

<b>Rindsgeschnetzeltes Jäger Art</b> mit hausgemachten Knöpfli und Mischgemüse	27.00
<b>Schweinsragout mit</b> Stampfkartoffeln und Mischgemüse	24.00
<b>Schweinskotelette mit Kräuterbutter</b> Pommes frites und Mischgemüse	26.00
<b>Blätterteigbastetli 2 Stk.</b> mit Erbsen und Karotten	23.00
<b>Warmer Beinschinken</b> mit Kartoffelsalat	22.00
<b>Pouletgeschnetzeltes an Currysauce</b> mit Reis und Mischgemüse	23.00

### Desserts:

<b>Mit Rum marinierte Ananasspalte</b> mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce	18.50
<b>Schmankerlparfait</b> mit Kirschen und Rahm	12.00
<b>Schokoladenmousse im Glas</b> weiss und braun mit Rahm, rote Beeren	12.00
<b>Meringues mit Glace</b> Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce	15.00
<b>Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren</b> nach Rezept des Küchenchefs	12.00
<b>Lebkuchenparfait</b> mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum (auch andere Aromen und Saucen möglich)	12.00
<b>Liwanzen</b> mit Vanilleglace und roten Beeren	14.00
<b>Berner Süssmostcreme</b> (auch andere Cremes möglich)	9.50
<b>Gebrannte Creme</b> mit Rahm	9.50
<b>Schokoladenkuchen im Glas</b> mit Kaffeeglace und Rahm	12.50
<b>Fruchtsalat</b> mit Sorbet	14.00
<b>Kleiner Käseteller</b> mit hausgemachtem Fruchtbrot	16.00
<b>Süsse Häppchen:</b>	
Friandises gemischt pro 100g	6.50
Brownies pro 100g	6.50
Nussgipfel normal	2.50
Nussgipfel klein	2.00
Apfelstrudel klein (Blätterteig)	2.50

## Menu-Empfehlungen für jeden Anlass:

### Zvieri-Vorschläge für Gruppen ab 10 Personen

#### Angebot und Preise:

Kaffeehalt mit Gipfeli 5.70

#### Menü 1

Schweinsschüblig mit Sauerkraut  
oder Kartoffelsalat, Senf und Brot 20.00

#### Menü 2

Kartoffelsalat mit 1 Paar Wienerli, Senf und Brot 18.00

#### Menü 3

Salatteller mit Brot 23.00

#### Menü 4

Fleischkäse gebraten mit Pommes frites 20.00

#### Menü 5

Kaltes Fleischteller mit Käse und Brot 19.50

#### Menü 6

Wurstsalat einfach 14.00  
garniert 16.00

#### Menü 7

Warmer Beinschinken  
mit Kartoffelsalat 22.00



## 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

36.00

---

### Menü 9

Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Pouletbrust auf Currykraut mit  
Preiselbeeren und Schupfnudeln

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm

36.00

---

### Menü 10

Grüner Salat

\*\*\*

Poulet-Piccata Milanese mit Spaghetti und  
Tomatensauce

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm

36.00

---

### Menü 11

Grüner Salat

\*\*\*

Pastetchen 2 Stk. mit Fleischfüllung und  
Mischgemüse

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm 36.00

---

### Menü 12

Karottensuppe

\*\*\*

Pouletgeschneitzertes an Currysauce mit  
Gemüsereis und Crevetten-Chips

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm 36.00

---

### Menü 13

Grüner Salat

\*\*\*

Saftiger Schweinsbraten vom Nierstück mit  
Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und  
Mischgemüse

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm 36.00

---

### Menü 14

Solothurner Weinsuppe

\*\*\*

Gemischter Fleischspiess mit  
Bratkartoffeln und Gemüse

\*\*\*

Eine Kugel Glace mit Rahm 36.00

---

**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 44.-**

### Deklaration von unserem Fleisch:

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