

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, 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 -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.

Saisonale Empfehlungen

Tomaten-Mozzarella	16.00
mit Olivenöl, Honigbalsamico, Oregano und Blattsalat	
als Hauptgang	25.00
Roastbeef mit Blattsalat	26.00
kalt aufgeschnittener Rindfleischbraten aus der Region mit hausgemachter Remuladensauce	
als Hauptgang	31.00
Vitello Tonato	27.00
kalt aufgeschnittener Kalbfleischbraten aus der Region an Thunfischsauce mit Salat, feinsten Kapernäpfel, Zwiebeln und Oliven	
als Hauptgang	32.00
Hausgemachtes Fladenbrot	28.00
mit Parmaschinken, Frischkäse, Rucola, Oliven, Balsamicoperlen	
Poulet-Oberschenkelsteak Piri Piri	30.-
an portugiesischer Chilimarinade, knusprige Pommes frites und Tomaten-Zwiebelsalat an weisser Balsamicovinaigrette und Oregano	

Fitnessteller mit hausgemachten Salaten und

...Schweinsschnitzel vom Nierstück aus der Region (Natur)	29.00
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	
...Schweinssteak vom Nierstück aus der Region (Natur)	33.00
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	
...saftige Pouletbrust	30.00
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	
...Pferdeentrecôte	37.00
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	
...Rinds-Entrecôte aus der Region	45.00
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	
...gebackenen Eglifilets 10Stk.	32.00
mit Mayonnaise	
Reichhaltiger Salatteller	25.00
Wurstsalat garniert	21.00
Einfach	16.00
<i>Pommes frites als Beilage, klein</i>	5.00

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- Brötchen 1Stk. angenehm würzig, gestrichen	10.00
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	21.00
als Hauptgang 140g	31.50

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller mit falscher Pouletbrust (green Mountain) auf Tomatensauce	28.50
Gemüse Oriental mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce und Reis	28.00
Vegi-Grabachernburger (green Mountain) mit Käse und Pommes frites oder Blattsalat mit Chilikraut	26.00
Fitnesssteller mit Vegisteak (green Mountain) mit hausgemachten Salaten, Chimichurry und Kräuterbutter	33.00

Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne.

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, Pommes frites und Gemüse

Grabi-Cordonbleu vom Schwein **32.00**

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

Rindsfiletwürfel Stroganoff **39.00**
mit Reis

Pferdeentrecôte **34.00**
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Saftige Pouletbrustwürfel Oriental **33.00**
mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce, Reis und Gemüse

Edles Schweinsschnitzel vom Nierstück paniert **26.00**
mit Pommes frites
vom Kalb paniert **32.00**

Edles Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce **29.50**
serviert mit Linguini und Gemüse
vom Kalb **35.50**

Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch **26.00**
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat
mit Chilikraut und Speck

Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage **24.00**
mit Mayonnaise

Portion Pommes frites **9.90**

Eingeklemmtes **8.90**
nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)

HAUSGEMACHTE PIZZAS

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	17.90
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	19.90
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	19.90
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	20.90
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	19.90
Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei	23.90
Pro extra Zutat	+ 2.00

AUF VORBESTELLUNG

Preise pro Person

Chateaubriand ab 2 Personen serviert auf zwei Tellern mit hausgemachter 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	44.-
Saucen: Curry, Knoblauch, Cocktail, Mixed Pickles	
Pro 100g Fleisch zusätzlich assortiert	+10.-

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/Estland
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
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

Hausgemachtes Panna Cotta mit Mangosauce	10.00
Coupe schwarze Kirschen mit Joghurtglace und Rahm	12.00
Fruchtsalat mit Rahm	12.00
Sehr beliebte Brownies 100g in Würfel geschnitten	7.50