

Menüvorschläge

(Preisänderungen bleiben vorbehalten)

Preise gültig ab 01. Oktober 2022

Alle vorherigen Versionen sind ungültig!



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

Heisse Marroni (saisonal)

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 Fleischkrapfen 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

Gemüsekrapfen 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

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

Hauptspeisen:

Saftiges Roastbeef aus dem Ofen

mit Rahmmorcheln, Rosmarinkartoffeln
und Gemüsevariation

49.00

mit Kalbsnierstück

55.00

Rosa gebratenes Rindsfilet 200g

serviert auf Bratkartoffeln, Gemüse und
rassiger Buttersauce

56.00

150g

46.00

Kalbsrahmschnitzel an Champignonrahmsauce

mit Butternudeln und Gemüsevariation

35.50

mit Schweinsschnitzel

29.50

Schweinsbraten aus dem Ofen

an Rosmarinjus, Röstikroketten und Gemüsevariation

29.50

Sauerbraten vom Rind „Jäger Art“

mit Stampfkartoffeln und Gemüse

32.00

Kalbssteak mit Morcheln 200g

serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse

52.00

vom Rind

44.00

vom Schwein

33.00

Kalbspiccatine al limone

mit Rohschinken, serviert auf
hausgemachten Spinatcannelloni

42.00

Gebratene Pouletbrust an Pommery-Senfrahmsauce

auf Gemüse und Butternudeln

32.00

Kalbsnüssli an Pommery-Senfrahmsauce

mit Bratkartoffeln und Gemüse

46.00

Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel

mit Rahmmorchel, Breitbandnudeln mit Tomatenragout und
Gemüse

42.00

Schweinspiccata mit Parmaschinken und Chalotten

mit Safranrisotto und gehobeltem Grana padano

33.00

mit Kalb

42.00

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

Desserts:

Mit Rum marinierte Ananasspalte mit Kokosparfait, Baumkuchen und Passionsfruchtsauce	18.50
Schmankerlparfait mit Kirschen und Rahm	12.00
Schokoladenmousse im Glas weiss und braun mit Rahm, rote Beeren	12.00
Meringues mit Glace Vanille und Bananenglace mit Babybanane und Schokoladensauce	15.00
Hausgemachter Cheesecake mit Waldbeeren nach Rezept des Küchenchefs	12.00
Lebkuchenparfait mit roter Glühweinsauce und Zimtschaum (auch andere Aromen und Saucen möglich)	12.00
Liwanzen mit Vanilleglace und roten Beeren	14.00
Berner Süssmostcreme (auch andere Cremes möglich)	9.50
Gebrannte Creme mit Rahm	9.50
Schokoladenkuchen im Glas mit Kaffeeglace und Rahm	12.50
Fruchtsalat mit Sorbet	14.00
Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtbrot	16.00
Süsse Häppchen:	
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 garniert	14.00 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

38.00

Menü 9

Bouillon mit Flädli

Pouletbrust auf Currykraut mit
Preiselbeeren und Schupfnudeln

Eine Kugel Glace mit Rahm

38.00

Menü 10

Grüner Salat

Poulet-Piccata Milanese mit Spaghetti und
Tomatensauce

Eine Kugel Glace mit Rahm

38.00

Menü 11

Grüner Salat

Pastetchen 2 Stk. mit Fleischfüllung und
Mischgemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 38.00

Menü 12

Karottensuppe

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit
Gemüsereis und Crevetten-Chips

Eine Kugel Glace mit Rahm 38.00

Menü 13

Grüner Salat

Saftiger Schweinsbraten vom Nierstück mit
Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und
Mischgemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 38.00

Menü 14

Solothurner Weinsuppe

Gemischter Fleischspiess mit
Bratkartoffeln und Gemüse

Eine Kugel Glace mit Rahm 38.00

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 46.-

Deklaration von unserem Fleisch:

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