

Speisekarte



Öffnungszeiten der warmen Küche:

Montag und Dienstag geschlossen.

Mittwoch und Donnerstag, 11:30 Uhr bis 13:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr.

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

Weisse Spargeln	26.00
mit würziger Buttersauce und goldigen Dauphinekartoffeln	
Als Vorspeise	18.50
mit saftigem Schweinssteak	36.00
mit Kalbsschnitzel	42.00
mit norwegischem Lachsmedaillon	36.00
mit Pouletbrust	32.00
Poulet-Oberschenkelsteak Piri Piri	30.00
an portugiesischer Chilimarinade, knusprige Pommes frites und Tomaten-Zwiebelsalat an weisser Balsamicovinaigrette und Oregano	



VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	9.00
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	12.00
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	12.00
Tatar- Brötchen 1Stk. angenehm würzig, gestrichen	11.00
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	22.50
als Hauptgang 140g	32.50

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller mit Spargeln, würzige Buttersauce und goldigen Dauphinekartoffeln	29.50
Linguini an Bärlauchpesto und Grana padano	24.00
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	28.50
Fitnesssteller mit Vegisteak (green Mountain) mit hausgemachten Salaten, Chimichurry und Kräuterbutter <i>Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne.</i>	36.50

Fisch

Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage mit Mayonnaise	27.00
--	-------

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

GRABI-PFÄNDLI 59.90

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 37.00

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

Rindsfiletwürfel Stroganoff 39.50
mit Reis

Pferdeentrecôte 36.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites

Rindsentrecôte 46.00
mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse

Saftige Pouletbrustwürfel Oriental 36.00
mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce, Reis und Gemüse

Schweinsschnitzel paniert 28.50
mit Pommes frites

vom Kalb 38.50

Edles Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce 32.00
serviert mit Linguini und Gemüse

vom Kalb 42.00

Grabachern-Burger mit 200g Rindfleisch 28.50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat
mit Chilikraut und Speck

Portion Pommes frites 11.00

Eingeklemmtes 9.00
nach Lust und Laune in zwei Scheiben Brot (Salami, Beinschinken, Käse oder gemischt)

FITNESSTELLER MIT HAUSGEMACHTEN SALATEN UND

...Schweinsschnitzel vom Nierstück aus der Region (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	29.00
...Schweinssteak aus der Region (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	34.00
...saftige Pouletbrust mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	32.00
...Pferdeentrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	38.00
...Rinds-Entrecôte aus der Region mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	46.00
...gebackenen Eglifilets 10Stk. mit Mayonnaise	34.00
Reichhaltiger Salatteller	25.00
Thonsalat garniert	23.00
Einfach	18.00
<i>Pommes frites als Beilage, klein</i>	6.00

HAUSGEMACHTE PIZZAS

Pizza Margherita Tomaten und Mozzarella	19.50
Pizza Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Beinschinken	21.00
Pizza Milano Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano	21.00
Pizza Vegi Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	23.00
Pizza Hawaii Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano	22.00
Pizza Chef Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei	25.00
Pro extra Zutat	+ 2.00

AUF VORBESTELLUNG

Preise pro Person

Chateaubriand ab 2 Personen **64.00**

serviert auf zwei Tellern mit hausgemachter Estragon-Buttersauce, würzigen Bratkartoffeln und Gemüse

Fondue Chinoise ab 2 Personen **46.00**

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

Pro 100g Fleisch zusätzlich assortiert **+10.00**

Wir verwenden für unsere A la carte- Speisen ausschliesslich edle Fleischstücke wie Rindsentrecôte, Schweinsnierstück, Kalbseckstück und Kalbsnierstück. Nebst unseren Grosslieferanten berücksichtigen wir beim Einkauf auch unsere regionalen Lieferanten.

Deklaration für unser Fleisch und Fisch

Rind:	Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Estland
Lachs:	Zucht/Norwegen
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

Rote Beeren mit Mascarponeschaum	10.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarberkompott	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	13.00
Apfelkuchlein 3Stk. mit Zimtzucker warm serviert mit Vanilleglace und Rahm	12.50
klein 2Stk.	10.00
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten	7.50

Rote Beeren mit Mascarponeschaum	10.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarberkompott	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	13.00
Apfelkuchlein 3Stk. mit Zimtzucker warm serviert mit Vanilleglace und Rahm	12.50
klein 2Stk.	10.00
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten Mascarponeschaum	7.50

Rote Beeren mit Mascarponeschaum	10.00
Hausgemachtes Panna Cotta mit Rhabarberkompott	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	13.00
Apfelkuchlein 3Stk. mit Zimtzucker warm serviert mit Vanilleglace und Rahm	12.50
klein 2Stk.	10.00
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten	7.50