

# 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

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



## VORSPEISEN

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

## OHNE FLEISCH

<b>Saisonaler Gemüseteller</b> mit Spargeln, würzige Buttersauce und goldigen Dauphinekartoffeln	29.50
<b>Linguini</b> an Bärlauchpesto und Grana padano	24.00
<b>Gemüse Oriental</b> mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce und Reis	28.00
<b>Vegi-Grabachernburger (green Mountain)</b> mit Käse und Pommes frites oder Blattsalat <b>mit Chilikraut</b>	28.50
<b>Fitnesssteller mit Vegisteak (green Mountain)</b> mit hausgemachten Salaten, Chimichurry und Kräuterbutter <i>Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne.</i>	36.50

## Fisch

<b>Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage</b> 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

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

## HAUSGEMACHTE PIZZAS

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

<b>Erdbeerküchlein</b> mit Blätterteig, Erdbeeren, Erdbeerquark und Rahm	12.00
<b>Coupe Romanoff</b> mit Vanilleglace, Erdbeeren und Rahm	12.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	10.00
<b>Hausgemachtes Panna Cotta</b> mit Rhabarberkompott	10.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Rahm	13.00
<b>Sehr beliebte, hausgemachte Brownies</b> a 100g in Würfel geschnitten	7.50

<b>Erdbeerküchlein</b> mit Blätterteig, Erdbeeren, Erdbeerquark und Rahm	12.00
<b>Coupe Romanoff</b> mit Vanilleglace, Erdbeeren und Rahm	12.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	10.00
<b>Hausgemachtes Panna Cotta</b> mit Rhabarberkompott	10.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Rahm	13.00
<b>Sehr beliebte, hausgemachte Brownies</b> a 100g in Würfel geschnitten	7.50

<b>Erdbeerküchlein</b> mit Blätterteig, Erdbeeren, Erdbeerquark und Rahm	12.00
<b>Coupe Romanoff</b> mit Vanilleglace, Erdbeeren und Rahm	12.00
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	10.00
<b>Hausgemachtes Panna Cotta</b> mit Rhabarberkompott	10.00
<b>Fruchtsalat</b> mit Rahm	13.00
<b>Sehr beliebte, hausgemachte Brownies</b> a 100g in Würfel geschnitten	7.50