

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

Tomaten-Mozzarella	16.00
mit Olivenöl, Honigbalsamico, Oregano und Blattsalat	
als Hauptgang	25.00
Roastbeef mit Blattsalat	26.00
kalt aufgeschnittener Rindfleischbraten mit hausgemachter Remuladensauce	
als Hauptgang	31.00
Vitello Tonato	27.00
kalt aufgeschnittener Kalbfleischbraten an Thunfischsauce mit Salat, feinsten Kapern, Zwiebeln und Oliven	
als Hauptgang	32.00
Geräuchertes Lachstatar	29.00
mit Spiegelei, verschiedene kleine Salate, Toast	
Hausgemachtes Fladenbrot	28.00
mit Parmaschinken, Frischkäse, Rucola, Oliven, Balsamicoperlen	
Poulet-Oberschenkelsteak Piri Piri	30.00
an portugiesischer Chilimarinade, knusprige Pommes frites und Tomaten-Zwiebelsalat an weisser Balsamicovinaigrette und Oregano	
Thonsalat garniert	23.00
Einfach	18.00
Wurstsalat garniert	21.00
Einfach	16.00

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 Frischkäse-Zucchetticordonbleu mit Tomatensauce	29.50
Linguini an rassisger Tomatensauce und Grana padano	20.00
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 oder 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

an rassisger Paprika-Cognacrahmsauce mit (Speck, Gurkenstreifen, Champignons und Peperoni), 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
oder 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

...Schweinschnitzel 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
<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

Erdbeerküchlein mit Blätterteig, Erdbeeren, Erdbeerquark und Rahm	12.00
Coupe Romanoff mit Vanilleglace, Erdbeeren und Rahm	12.00
Marinierte Erdbeeren mit dunklen Balsamicoperlen und Rahm	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	13.00
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten	7.50