

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 -5%.
(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.

BESONDERE AKTIONEN

Neu bieten wir Ihnen **Mittwoch und Donnerstag zwischen 18:00 und 21:00 Uhr** ein Menü für 20.- an, inklusive Blattsalat als Vorspeise.

So wie **Samstag und Sonntag zwischen 14:00 bis 17:00 Uhr.**

Gilt nur für Konsumation im Haus. Als Take Away müssen wir einen Aufpreis von 5.- verrechnen.

Schweinsrahmschnitzel	20.00
an sämiger, hausgemachter Champignonrahmsauce und Nudeln	
Saftige Pouletbrust-Nuggets paniert 6Stk.	20.00
mit Pommes frites	
Schweinsschnitzel paniert	20.00
mit Pommes frites	
Rindsburger 125g im Brötchen	20.00
mit Cocktailsauce, Blattsalat, Röstzibeln und Pommes frites	
Pro extra Zutat	+ 2.00
Pizza Margherita	20.00
Tomaten und Mozzarella	
Pro extra Zutat	+ 2.00
HIT:	
Rindsentrecôte	47.00
mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	
Inklusive einem Glas Primitivo	

Empfehlungen

VORSPEISEN

Nüsslersalat	15.00
mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	
nur mit Ei	13.00
Sämige Kürbisschaumsuppe	12.00
mit Kürbiskernöl	
Falsche Schnecken Grabachern Art	21.50
marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit hausgemachter Café de Paris, kleiner Salat an Hausdressing	

HAUPTGÄNGE

Rehpfeffer "Jäger Art"	34.00
Traditionell mit Speck, Champignons und Brotwürfeli, Silberzwiebeln, hausgemachte Knöpfli, Rotkraut, Rosenkohl und glasierte Marroni	
Rehschnitzel "Mirza"	38.00
zartes Rehschnitzel mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Gognacrahmsauce, hausgemachte Knöpfli	
mit Herbstgemüse	+6.00
Rehrücken "Mirza" 1 Tellerservice	46.00
zarter Rehrücken mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Gognacrahmsauce, hausgemachte Knöpfli	
mit Herbstgemüse	+6.00
Schweinsschnitzel Benediktiner Art	32.00
mit Grossmutter's Blattspinat, Spiegelei, rassige Buttersauce, serviert auf würzigen neuen Bratkartoffeln	
mit Pouletbrust	34.00
mit Kalbsschitzel	42.00
Rehrücken ab 4 Personen (auf Vorbestellung, Preis p.P.)	65.00
serviert auf zwei Tellern mit Preiselbeerapfel und Trauben, dazu sämige Gognacrahmsauce, hausgemachte Knöpfli und Herbstgemüse	

VORSPEISEN

Grüner Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	9.50
Gemischter Salat mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	12.50
Solothurner Weinsuppe mit Gemüsewürfelchen	12.50
Tatar- Brötchen 1Stk. angenehm würzig, gestrichen	11.50
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	23.00
als Hauptgang 140g	33.00

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller mit hausgemachten Knöpfli, Wildgemüse, Mirzaapfel, Trauben und Pilzrahmsauce	29.50
Linguini an rassiger Tomatensauce, Grana padano	21.00
Gemüse Oriental mit Bananen und Ananas, serviert an roter, milder Currysauce und Reis	28.50
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	37.00
Überbackene Rösti mit Raclettekäse und Kirschtomaten-Ragout	22.00

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

Fisch

Eglifilets gebacken (Chnusperli) 15 Stk. ohne Beilage 27.50
mit Mayonnaise

Black Tiger Crevetten Easy peel (13/15)

mit Knoblauch, rassig gewürzt

Eignen sich hervorragend als Finger Food, zum Apero, als Vorspeise und zum Kombinieren.

Für echte Liebhaber

05 Stk. 21.00

10 Stk. 31.00

15 Stk. 41.00



GRABI-PFÄNDLI 61.00

Grüner Salat an Hausdressing

Rinds-Entrecôte im heissen Pfändli

mit hausgemachter Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

BEI UNSEREN GÄSTEN SEHR BELIEBT

Grabi-Cordonbleu vom Schwein	37.50
mit Speck, Freiburger Vacherin AOP und gerösteten Zwiebeln, serviert mit Pommes frites und Gemüse	
Rindsfiletwürfel Stroganoff	41.00
an rassischer Paprika-Cognacrahmsauce (Speck, Gurkenstreifen, Champignons und Peperoni), mit Reis	
Pferdeentrecôte	38.00
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
Rindsentrecôte	47.00
mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	
Saftige Pouletbrustwürfel Oriental	36.50
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	32.50
serviert mit Linguini und Gemüse	
vom Kalb	42.50
Grabachern-Burger mit 180g Black-Angusbeef	28.50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat oder ohne Käse mit Chilikraut und Speck	
Portion Pommes frites	11.00
mit Saisongemüse	+6.00
mit nur Gemüse, ohne Stärkebeilage	+3.00

FITNESSTELLER MIT HAUSGEMACHTEN SALATEN UND

...Schweinsschnitzel vom Nierstück (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	29.50
...Schweinssteak (Natur) mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	34.50
...saftige Pouletbrust mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	32.50
...Pferdeentrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	39.50
...Rinds-Entrecôte mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter	48.50
...gebackenen Eglifilets 10Stk. mit Mayonnaise	34.50
Reichhaltiger Salatteller	26.00
Thonsalat garniert	24.00
Einfach	19.00
<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 **65.00**

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

Fondue Chinoise ab 2 Personen **47.00**

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 **+12.00**

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

Gesetzlich vorgeschriebene Deklarationen der Lebensmittel

Fleisch/Fisch

Rind:	Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Estland
Lachs:	Zucht/Norwegen
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam, Indien
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Parmaschinken:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Frische Eier:	Schweiz
Reh:	Österreich

Brot und Gebäck

Kg Brot ruch und hell:	Schweiz
Gipfeli, Nussgipfel:	Schweiz
Butterzopf:	Schweiz
Pizza:	Schweiz
Burgerbrot, Rosenbrötli, Kaiserbrötli, Waffeln:	Fürstentum Lichtenstein

*1 kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.

*2 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

DESSERTS EMPFEHLUNG

Vermicelle	12.00
Marronipuree mit Meringues und Rahm	
Coupe Nesselrode	13.50
Marronipuree mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	
Süsse Waffel mit Rotweinzwetschgen	12.00
Zimtrahmglace Haselnusskrokant und Rahm	
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies	7.50
a 100g in Würfel geschnitten	