

Speisekarte



WIRTSCHAUS ZUR
GRABACHERN

Öffnungszeiten der warmen Küche:

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

Freitag,
11:30 Uhr bis 13:30 Uhr
18:00 Uhr bis 21:30 Uhr.

Samstag,
11:30 Uhr durchgehend bis 21:30 Uhr,
von 13:30 bis 18:00 Uhr reduziertes Angebot

Sonn- und Feiertage,
11:30 Uhr durchgehend bis 20:00 Uhr,
von 13:30 bis 18:00 Uhr reduziertes Angebot

Auf Take Away- Bestellungen geben wir einen Rabatt von -5%.
(Mittagsmenüs ohne Suppe/Salat)

Jede Änderung der angebotenen Teller auf Wunsch, kann zu Veränderung des Verkaufspreises führen. Bitte fragen Sie uns 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.

Empfehlungen SAISONAL

VORSPEISEN

Nüsslersalat	15.00
mit Ei, Speck, Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl	
nur mit Ei	13.00

HAUPTGÄNGE

Rindsfiletmedaillon inklusive Salat zur Vorspeise	58.00
an rassisger Buttersauce, Bratkartoffeln und Gemüse separat im Schälchen	

Rinds-Sauerbraten "Jäger Art"	32.00
mit Speck, Champignons, Silberzwiebeln und Brotwürfeli, Stampfkartoffeln, Rotkraut mit glasierten Marroni	

GRABI-PFÄNDLI (RIND) 61.00

Grüner Salat an Hausdressing

Rinds-Entrecôte im heissen Pfändli

mit hausgemachter Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

GRABI-PFÄNDLI (SCHWEIN) 49.50

Grüner Salat an Hausdressing

Schweins-Steak im heissen Pfändli

mit hausgemachter Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

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
Falsche Schnecken Grabachern Art marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit hausgemachtem Café de Paris, kleiner Salat an Hausdressing	21.50
Tatar- Brötchen 1Stk. angenehm würzig, gestrichen	12.00
Tatar 70g auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren	23.50
als Hauptgang 140g	34.00

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller mit knusprigem Röstipastetli, gefüllt mit sämiger Champignonrahmsauce	29.50
Linguini an rassisger 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
Fitnessteller mit Vegisteak (green Mountain) mit hausgemachten Salaten, Chimichurry und Kräuterbutter	37.00
Überbackene Rösti mit Raclettekäse und Kirschtomaten-Ragout Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne.	24.00

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. 22.00

10 Stk. 33.00

15 Stk. 44.00



EDLE KLASIKER

Rindsfiletwürfel Stroganoff	41.00
an rassisger Paprika-Cognacrahmsauce (Speck, Gurkenstreifen, Champignons und Peperoni), serviert mit Reis	
Pferdeentrecôte	38.50
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites	
Rindsentrecôte	47.00
mit hausgemachter Kräuterbutter 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	
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 Rindfleisch	28.50
mit Speck, Käse und Pommes frites oder Blattsalat oder ohne Käse mit Chilikraut und Speck	
Portion Pommes frites	11.50
mit Saisongemüse	+6.00
nur mit 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	40.00
...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>	6.50

HAUSGEMACHTE PIZZAS NACH EIGENEM REZEPT

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 die auch uns berücksichtigen.

Gesetzlich vorgeschriebene Deklarationen der Lebensmittel

Fleisch/Fisch

Rind:	Schweiz
Egli:	Binnenfischerei/Estland
Lachs:	Aquakultur/Färöer-Inseln
Crevetten Black Tiger:	Zucht/Vietnam, Indien
Kalbfleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz
Schwarzwälderschinken:	Schweiz
Parmaschinken:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Reh:	Österreich
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Pferd:	Spanien/Frankreich *2
Rindsentrecote Ojo de Aqua:	Argentinien *2
Frische Eier:	Schweiz
Kg Brot ruch und hell, Semmel, Nuss-Mandelgipfel:	Schweiz
Gipfeli:	Schweiz
Butterzopf:	Schweiz
Pizza:	Schweiz
Burgerbrot, Rosenbrötli, Kaiserbrötli, Waffeln	
Muffins,:	Fürstentum Lichtenstein
Toastbrot:	Deutschland

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

*2 kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

DESSERTS EMPFEHLUNG

Vermicelle Marronipuree mit Meringues und Rahm	12.00
Coupe Nesselrode Marronipuree mit Vanilleglace, Meringues und Rahm	13.50
Apfelkuchlein 3 Stk. mit Zimtzucker, Vanilleglace und Rahm	13.00
Kaiserschmarrn mit Vanilleglace und schwarzem Kirschenkompott	13.50
Sehr beliebte, hausgemachte Brownies a 100g in Würfel geschnitten	7.50