Speisekarte

WIRTSHAUS 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%.
(Mittagsmenus 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**

Sämige Kürbisschaumsuppe **12.50**
mit Kürbiskernöl

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 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

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 **9.50**
mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl

Gemischter Salat **12.50**
mit Croûtons und Sauce nach Ihrer Wahl

Solothurner Weinsuppe **12.50**
mit Gemüsewürfelchen

Falsche Schnecken Grabachern Art **21.50**
marinierte, saftige Rindsfiletwürfel, überbacken mit hausgemachtem Café de Paris, kleiner Salat an Hausdressing

Tatar 70g **23.50**
auf Wunsch pikant serviert mit den klassischen Garnituren
als Hauptgang 140g **34.00**

OHNE FLEISCH

Saisonaler Gemüseteller **29.50**
mit hausgemachten Knöpfli, Herbstgemüse, Mirzaapfel, Trauben

Linguini **21.00**
an rassiger Tomatensauce,
Grana padano

Gemüse Oriental **28.50**
mit Bananen und Ananas, serviert an
roter, milder Currysauce und Reis

Vegi-Grabachernburger (green Mountain) **28.50**
mit Käse und Pommes frites oder Blattsalat
oder mit Chilikraut

Überbackene Rösti **24.00**
mit Raclettekäse und Kirschtomaten-Ragout

Fragen Sie uns nach veganen Alternativen, wir beraten Sie gerne. Bitte beachten Sie, dass wir nicht auf vegane Speisen ausgerichtet sind. ***Sind jedoch stets bemüht****, allen Wünschen gerecht zu werden.*

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 rassiger 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)* **29.50**
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter

...Schweinssteak *(Natur)* **34.50**
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter

...saftige Pouletbrust **32.50**
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter

...Pferdeentrecôte **40.00**
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter

...Rinds-Entrecôte **48.50**
mit Chimichurry und hausgemachter Kräuterbutter

...gebackenen Eglifilets 10Stk. **34.50**
mit Mayonnaise

Reichhaltiger Salatteller **26.00**

Thonsalat garniert **24.00**
Einfach **19.00**

Pommes frites als Beilage, klein **6.50**

HAUSGEMACHTE PIZZAS NACH EIGENEM REZEPT

Pizza Margherita **19.50**
Tomaten und Mozzarella

Pizza Prosciutto **21.00**
Tomaten, Mozzarella und Beinschinken

Pizza Milano **21.00**
Tomaten, Mozzarella, Citterio-Salami und Oregano

Pizza Vegi **23.00**
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano

Pizza Hawaii **22.00**
Tomaten, Mozzarella, Beinschinken, Ananas und Oregano

Pizza Chef **25.00**
Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Speck, Ei

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
Wild(Reh):	Österreich/EU
Wurstwaren:	Schweiz
Schwarzwälderschinken:	Schweiz
Parmaschinken:	Italien
Salami, Citterio:	Italien
Schwein:	Schweiz
Pouletfleisch:	Schweiz *1
Pouletnuggets:	Schweiz *1
Pferd:	Spanien/Frankreich *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,Nussstangen:	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**
Apfelküchlein 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**