

Karte Gaststube

Grüner Salat 8.50

Gemischter Salat 12.50

Marella Bio-Spaghetti 29.50
mit Black-Tiger-Crevetten und Speckstreifen an pikanter Tomatenparmesan-Sauce

Antonio Marella kauft Bio-Hartweizeismola aus einer Mühle im nahegelegenen Altamura, welche ausschliesslich Weizen aus der umliegenden ländlichen Gegend produziert. Saragolla, Senator Cappelli oder Quadrato sind die wichtigsten Weizensorten mit melodischen Namen.

Kalbsleberstreifen «Provençale» 36.50
serviert mit Butterrösti

«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes-Frites 21.50

«Schnipo» - paniertes Schweinsschnitzel mit Gemüse garnitur 27.50

«Chef's Empfehlung» 140.00

Für zwei Personen

Nüsslisalat mit Ei

Hausgemachter Rehpfeffer «Jäger Art»
serviert mit Spätzli

Hit-Dessert

1 Flasche Mineral

2 Kaffee

Eine Flasche Staader Rotwein AOC Granoir

Von Andreas und Isabelle Marti, Staad Grenchen

Vor langer Zeit, die Seen weit ins Moos gekommen, mächtig hohes Wasser, den Reben Boden genommen, Rebstöcken, einen um den andern vom See her in die Aare wandern, Flussabwärts treibend in Staad auf Äcker geschoben sich seither viele Reben erhoben. Es waren einige, immer mehr, deren Reise im Staader Sande mündet und so ein wunderbares Weingut gründet. Nun denn, so sagt man heute stolz, Staader Weine sind von gutem Holz. Sage um 1650 n.Chr.



GH Gourmet-Menü

Hirschcarpaccio & Black-Tiger-Crevetten-Tatar
serviert mit Trüffelöl und Kürbis-Chutney

Quittensuppe
mit geschmortem Fasanenfleisch

Zanderfilet serviert auf Kürbis-Mousse
nappiert mit Pommery-Senfsauce

Filet vom Reh + Rind im Speckmantel
begleitet von einer Steinpilz-Trüffelsauce
dazu Rotweibirnen gefüllt mit Rosenkohl und Kastanien-Risotto

Käseauswahl
mit Feigen-Honig-Vinaigrette

Überraschungsdessert

Menü 4 Gänge
Menü 6 Gänge

86.50
98.50

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenteams überraschen. Wir bieten Ihnen unsere Menüs auch vegetarisch oder mit Fisch und Krustentier an. Unser Service bietet Ihnen gerne den passenden Wein aus der 7-dl-Flasche an.

GH Klassiker

Kalte Vorspeisen

Saisonsalat im Knusperkörbli mit Pouletbruststreifen an Haselnuss-Traubendressing	16.50
Nüsslisalat-Klassiker mit Speck, Crôutons und Ei	14.50
Herbstsalat mit Pilzen und Preiselbeervinaigrette	18.50

Grenchner Hof Vorspeise

Tatar vom Rind und Hirschcarpaccio mit Zimt, Pfeffervinaigrette begleitet von einem Kürbissalat mit Parmesan	24.50
---	-------

Suppen

Grenchner Hof Wysesüpli	10.50
Maronensuppe mit Epoisseskäse & Trüffelchips	18.50

Warme Vorspeisen

Gebratenes Zanderfilet serviert auf Rotkraut-Preiselbeeren	21.50
Riesencrevetten serviert mit Kürbisreis und Pilzragout	22.50
Am Tisch flambierte Pilze serviert auf Toast	19.50

Vegetarisch

Wild ohne Schuss «Vegi» Rosenkohl, Rotkraut, glasierte Kastanien, Apfel, Rotwein-Birne, marinierte Trauben, Butterspätzli und Pilzrahmsauce	24.50
---	-------

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Team. Fleischdeklaration: Hirsch und Reh (AT), Enten (F), Fasan (GB)

Hauptspeisen Fleisch und Fisch

Schweinsfilet-Medaillon an Cassissauce, serviert auf Kürbis-Rösti und Ingwer-Rosenkohl	39.50
Kalbsschnitzel an Malagasauce, (Malaga aus dem Jahre 1938/1942) serviert mit Steinpilz-Kartoffeln und Broccoli	49.50
Rindsfilet-Medaillon an Quittensauce serviert mit Mandel-Broccoli und Steinpilz-Nudeln	58.50
ab zwei Personen Chateaubriand (doppeltes Rindsfilet < 240 gr.)	pro Person 66.50
Dieses Gericht servieren wir Ihnen auf der Platte, reich garniert mit marktfrischem Gemüse einer Sauce und einer Beilage nach Ihrer Wahl	
Rehpfeffer «Jäger Art»	29.50
Wildgeschnetzeltes mit Waldpilz-Traubensauce	36.50
Rehschnitzel an Trüffel-Rahmsauce	49.50
Rehentrecôte «Grenchner Hof», serviert mit Steinpilzsauce	52.50
Wildgeflügel-Teller mit Entenbrust + Fasanenbrust begleitet von einer Preisbeeren-Gin-Sauce, Safransauerkraut und Butterspätzli	48.50
Hirschfilet «Stroganoff» Am Tisch flambierte Hirschfiletwürfel, serviert mit Trüffel-Spätzli	49.50
Alle Gerichte servieren wir mit Rosenkohl, Rotkraut, glasierten Kastanien, Apfel, Rotwein- Birnen und marinierten Trauben und Butter-Spätzli	
ab Zwei Personen Rehrücken nach Art des Hauses	pro. Person 66.50
Auf der Platte reich garniert mit Butterspätzli und zwei verschiedenen Saucen: Pilzrahm und Amarone. Rehrücken aus Linz, Österreich von Kamleitner & Kraupa	
Eglifilets in Chasselas-Teig gebacken serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln (Deutschland, W.F.)	36.50
Zanderfilet, serviert mit Steinpilzragout, Rosenkohl und Sauerkraut-Kartoffeln	39.50
Ganze Seezunge (Frankreich, Wildfang) im Olivenöl gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse	54.50