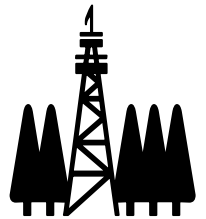


MENU

VORSCHLÄGE



Hochwacht



Das Ausflugsziel



Traube



Das heimelige Restaurant



Herzlich willkommen

.....

Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für das Interesse an unseren Menuvorschlügen. Diese sollen zur Anregung unterstützen, denn selbstverständlich berücksichtigen wir gerne Ihre persönlichen Wünsche.

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie einen schönen, angenehmen und alle Sinne bereichernden Anlass bei uns erleben dürfen. Gerne sind wir auch bereit, Sie in Bezug auf die Dekoration und allfällige Unterhaltung zu beraten.

Es freut uns, Sie und Ihre Gäste bei uns zu begrüßen sowie zu verwöhnen.

Willkommen in Reisiswil!

Alle Preise in den Menuvorschlügen gelten inkl. Mehrwertsteuer.
 Die angegebenen Preise gelten ab 10 Personen bei gleicher Menuwahl.
 Bitte beachten Sie, dass wir die angemeldete Personenzahl verrechnen müssen.
 Abmeldungen bis 24 Stunden vorher werden nicht verrechnet.
 Preisänderungen bleiben vorbehalten.
 Da wir unserem Personal Nachtzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab 0.00 Uhr pro angebrochene halbe Stunde Fr. 40.-- zu verrechnen.

Herkunft Fleischwaren

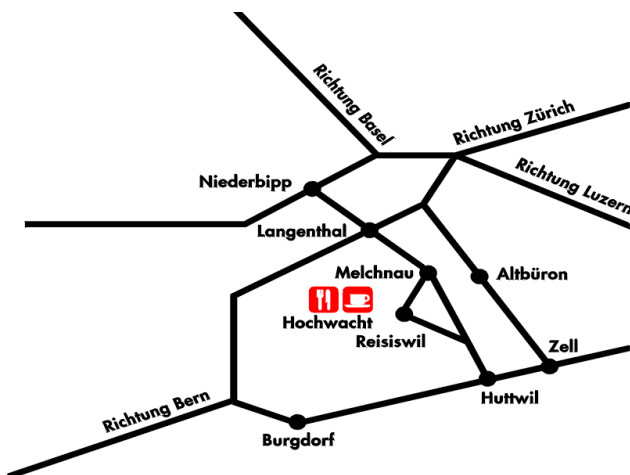
Rind	Brasilien, Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	Brasilien

oo

Restaurant Traube
 4919 Reisiswil
 Telefon 062 927 21 05
 Fax 062 927 25 79
 info@traube-reisiswil.ch

oo

Waldhaus Hochwacht
 4919 Reisiswil
 Telefon 062 927 16 34
 info@waldhaus-hochwacht.ch





Waldhaus Hochwacht



Waldhaus

Das Waldhaus Hochwacht wurde 1988 nach einem Sturmschaden neu erbaut.

Aussichtsturm

1886 erbaut aus Holz. 1911 erstellt aus Beton zum Preis von Fr. 8'700.00. Im zweiten Weltkrieg als Fliegerbeobachtungsposten an das Militär vermietet.

Öffnungszeiten

Unser Waldhaus Hochwacht öffnen wir das ganze Jahr auf Ihre Reservation (im Winter geheizt).
Ab Ostern bis Oktober servieren wir jeden Sonntag ein reichhaltiges Bure-Zmorge-Buffet.

Anreise und Parkplätze

Gute Strassen über Langenthal-Melchnau-Reisiswil oder über Huttwil-Reisiswil. Ausreichend Parkplätze sind am Fusse der Hügelkuppe vorhanden. Nach einem kurzen Spaziergang von ca. 5 Minuten erreichen Sie das Waldhaus. Auf Wunsch fahren wir Gehbehinderte direkt zum Waldhaus.



Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch



Waldhaus Hochwacht
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch

Anlässe

Damit Ihre Anlässe Erfolg haben werden, möchten Sie bitte einige Punkte festhalten:

Die Menuvorschläge sind ab 30 Personen gültig.

Auf Wunsch wird eine Menukarte mit Ihrem Wunschtext erstellt.

Teilen Sie uns die genaue Personenzahl 24 Stunden vor dem Anlass mit. Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich und dient zur Minimalrechnungsstellung.

Für Verlängerungen ab Mitternacht berechnen wir einen Nachtarbeitszuschlag von Fr. 40.00 pro 1/2 Stunde bis maximal 02.30 Uhr. Dies aufgrund der geltenden Gesetzgebung (Arbeitsgesetz).

Das Abfeuern von Knallkörpern ist gemäss OR nur bis 22.00 Uhr gestattet.

Der gemütliche Gastraum bietet Platz für 150 Gäste und ist für Anlässe wie Jubiläen, organisierte Ausflüge, Wanderungen, Hochzeiten und viele andere Aktivitäten bestens geeignet. Am Fusse des Hochwachtturmes finden Sie nochmals 200 Sitzplätze in der freien Natur. Geniessen Sie die Qualität in ländlicher Umgebung. Dafür setzt sich das gesamte Hochwacht-Team für Sie ein. Sie sind herzlich willkommen, die gemütliche

Apéritif-Snacks (pro Person)

.....

Chips, Erdnüsse, Salzstengel	Fr. 2.00
Blätterteiggebäck und Gemüse-Dipp (3 Saucen)	Fr. 9.50
3 Schinkengipfeli und Salzgebäck	Fr. 9.80
Hobelkäse und Salzgebäck	Fr.13.50
Amuse-Bouche (12 kleine belegte Brötchen)	Fr.14.50

Apéro-Buffer

Fr.27.50

Schinkengipfeli, Salzgebäck, Käseplatte, Amuse-Bouche, Rauchfleisch, Hauswurst, Coppa, Salami, Butterzopf, Diverse Mütschli

...oder wir stellen für Sie ganz individuell ein Apérobuffet nach Ihren Wünschen zusammen.

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Waldhaus Hochwacht
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch



Vorspeisen

.....

Kalte Vorspeisen



Forellenfilet geräuchert, Meerrettichschaum Fr.16.00
Toast und Butter

Crevettencocktail „Calypso“ Fr.17.00

Rauchlachstatar fein mariniert Fr.16.00
dazu Toast und Butter

Hauspastete, Sauce Cumberland Fr.15.50
kleines Salatbouquet

Gemüseterrine nach Saison Fr.12.50
auf gebratenen Auberginen

Tomatenfächer mit Mozzarellaperlen Fr.10.50
Basilikum-Vinaigrette

Frischkäseroulade auf Gurkencarpaccio Fr.13.50
an Sauerrahmsauce

Kleine Trockenfleischauswahl Fr.17.00
mit eingelegten Tomaten, Zwiebelbrot hausgemacht

Schinken-Mousse mit Toast Fr.13.50
dazu Blattsalat

Pouletbrust in Kräutern pochiert Fr.15.00
Salatbouquet an Gemüsevinaigrette

Sautierte Pilze (nach Angebot) Fr.11.50
verfeinert mit bestem Balsamico
auf einem Blattsalatbeet

Blattsalat mit Sauce Ihrer Wahl Fr. 7.00
Hausdressing, Italienne, French

Gemischter Salat Fr. 9.00

Die Vorschläge der kalten Vorspeisen sind auch als Hauptgericht erhältlich. Preis auf Anfrage.

Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch

Waldhaus Hochwacht
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch



Menus (mit Nachservice)

.....

Bei diesen Gerichten sind die Suppe nach Ihrer Wahl und ein schöner Saisonsalat inbegriffen.

Vom Geflügel und Kaninchen

Menu 1 – Fr. 32.00

Pouletbrüstchen „Vercelli“
Risotto
Gemüse der Saison

Menu 2 - Fr. 32.00

Gebratenes Pouletbrüstchen
an Whiskyrahmsauce
Pilaw-Reis
Gemüse der Saison

Menu 3 – Fr. 37.00

Rosa gebratene Entenbrust
Orangensauce
Kartoffelgaletten
Gemüse der Saison

Menu 4 - Fr. 32.00

Kaninchen-Ragout mit Knoblauch
und Oliven
Bramata-Polenta
Gemüse der Saison

Vom Schwein

Menu 5 - Fr. 31.00

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Champignonsrahmsauce
Butternudeln
Gemüse der Saison

Menu 6 - Fr. 33.50

Gefüllter Schweinshalsbraten
mit Dörr-Pflaumen
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Menu 7 - Fr. 33.00

Schweinscarréebraten mit Mischpilzen
Kartoffelkroketten
Gemüse der Saison

Menu 8 - Fr. 36.00

Bernerplatte (6 Sorten Fleisch)
Salzkartoffeln
Sauerkraut, Dörrbohnen

Menu 9 - Fr. 40.00

Schweinsfilet an Calvadosauce
Hausgemachte Spinatspätzli
Gemüse der Saison

Menu 10 - Fr. 35.00

Schweinssteak vom Grill
Senfrahmsauce
Wildreis
Gemüse der Saison

Menu 11 - Fr. 35.00

Kronenbraten mit Jus
Pommes frites
Gemüse der Saison



Menus (mit Nachservice)

.....

Vom Kalb

Menu 12 - Fr. 39.50

Cordon bleu
Pommes frites
Gemüse der Saison

Menu 13 - Fr. 39.00

Kalbsrahmschnitzel
mit Champignons
Butternudeln
Gemüse der Saison

Menu 14 - Fr. 37.00

Zürcher Geschnetzeltes
Butterrösti
Gemüse der Saison

Menu 15 - Fr. 38.00

Kalbsschulterbraten an feinem Kräuterjus
Kartoffel-Mascarponegratin
Gemüse der Saison

Menu 16 - Fr. 39.00

Piccata nach Mailänder Art
Safran-Risotto
Gemüse der Saison

Menu 17 - Fr. 45.00

Kalbssteak gebraten
Morchelrahmsauce
Butternudeln
Gemüse der Saison

Vom Rind

Menu 18 - Fr. 33.00

Rindsragout „Grossmutter-Art“
Butterhörnli
Gemüse der Saison

Menu 19 - Fr. 36.00

„Suure Mocke“
Kartoffelstock
Rotkraut

Menu 20 - Fr. 36.00

Rindfleischstreifen „Stroganoff“
Trockenreis
Gemüse der Saison

Menu 21 - Fr. 54.00

Rindsfilet am Stück gebraten
Madagaskar-Pfeffersauce
Trüffelgaletten
Gemüse der Saison

Vom Lamm

Menu 22 - Fr. 45.00

Lammrückenfilet an Merlotjus
Parmesanrisotto
Gemüse der Saison

Menu 23 - Fr. 43.00

Lammcarrée am Stück gebraten
Sauce Provençale
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

Der Klassiker!

Menu 24 - Fr. 49.00

Trois Filets „Maison“ (3 Gänge)
Beilagen und Saucen nach Wahl



Desserts

.....

Zimtparfait mit Rotweinbirne	Fr. 10.00
Fragen Sie auch nach saisonalen Parfaits	Fr. 10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.50
Caramel-Köpfli	Fr. 7.50
Gebrannte Crème	Fr. 7.50
Reiswiler Süssmostcrème	Fr. 7.50
Warme Portweinzwetschgen mit Walnusseis	Fr. 10.50
Vanilleglace mit heissen Beeren	Fr. 8.50
Exotischer Früchteteller mit Sorbets	Fr. 10.50
Tiramisu mit Amaretto-Biscuit	Fr. 9.00
Dessert-Käse mit Nussbrot	Fr. 9.50
Hausgemachte Vacherin-Eistorte	Fr. 9.50
Limettenmousse	Fr. 9.00
Schokoladenmousse mit Baileys	Fr. 9.00
Weisses Schokoladenmousse mit Mohn	Fr. 9.00
Tobleronemousse	Fr. 9.00
Dessertbuffet ab 15 Personen pro Pers.	Fr. 17.00
mit Käse	Fr. 19.00

Gebackenes

Früchtekuchen	Fr. 5.00
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Weisses Schokoladenküchlein mit Kokoseis	Fr. 8.50

Service für mitgebrachte Geburtstags- oder Hochzeitstorten pro Gedeck	Fr. 4.50
--	-----------------

oo

Restaurant Traube
 4919 Reisiswil
 Telefon 062 927 21 05
 Fax 062 927 25 79
 info@traube-reisiswil.ch

oo

Waldhaus Hochwacht
 4919 Reisiswil
 Telefon 062 927 16 34
 info@waldhaus-hochwacht.ch

Buffets

.....



Emmentaler-Buffer

Grosis Fleischsuppe. Mit Mark, Suppenfleisch und Brotwürfeli.

Kalt

- E Gablete Salat.** Früsche Salat vom Pflanzplätz
- E Schnifu Hamme.** Garniert mit Gurke und Tomate
- Es gäbigs Rouchbrättli.** Feini Sache usem Chuchirouch
- Dürluff Eisi's Chäs-Chügeli.** Suber useputzti Chäs-Trüffu

Warm

- Suure Blitzloch Mocke.** Mit Spinetchnöpfli, Öpfu und Preisubeeri
- Wedelebock-Topf.** E Eitopf mit Chaubfleisch, Späck, Gmües, Pilz u Händöpfu
- Chrampfelehn-Schöfigs.** Währschafths Schofvorässe mit Schneehändöpfu
- Hombärg-Gsottnigs.** Suppefleisch uf grüne Chifeli mit Sauzhändöpfu

Zum Dessär

- Mülistettle-Greeme.** E verflüemeret gueti Süessmoschtgreeme
- Glogge-Willys Zwätschgehäfel.** Igleiti Zwätschge mit Brönntnigem
- Merängge mit Nidle.** Wie uf dr Chlepfbodehöchi
- Gotte-Mina Greeme.** E husgmacht, brönnti Greeme
- Stoubigs vom Susi.** E feine Schoggichueche
- Lina's gfrorne Visite-Brei.** Haubgfrornigs mit Birliwasser
- Chäs mit und ohni Löcher.** E paar verschieden Sorte

Fr. 62.00 pro Person

Bure-Zmorge-Buffer

Ein reichhaltiges „Zmorge“ mit verschiedenen Fleisch- und Käseplatten, Rösti, Spiegeleier, Dessert und vieles mehr.

Fr. 26.00 pro Person

.....
Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch

.....
Waldhaus Hochwacht
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch

Buffets

.....



Bure-Buffer

Variante Nr. 1

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

Kalt

Schweinsbraten, Kalbsbraten, Melonen, Siedfleischsalat, Geräucherte Forellenfilets, Salatbuffet (12 Sorten)

Warm

Beinschinken, Lammgigot, Rindsbraten, Grüne Bohnen, Grossmutterrüebli, Äpler-Magronen

Fr. 56.00 pro Person

Variante Nr. 2

Kalt

Salatbuffet (12 Sorten), Fleischplatte

Warm

Beinschinken, Speck, Zungenwurst, Grüne Bohnen, Salzkartoffeln

Fr. 39.50 pro Person

Dessert-Buffer

Reichhaltige Käseplatte, Grosse Fruchtekorb, Früchte Kuchen, Mini-Patisserie, Schokoladen-Cake, Fruchtsalat, Früchte Sorbets, Frische Ananas, Beeren (nach Saison), Caramel-Köpfli, Schokoladenmousse, Meringues, Flüssig- und Schlagrahm, Verschiedene Rahmgelacien

Fr. 19.00 pro Person

.....
Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch

.....
Waldhaus Hochwacht
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch



Unsere Hausspezialität
ab 2 Personen

Als die Kriegshorden der Tataren auf Ihren langen Feldzügen waren, reiste auch ein kleiner Kochherd mit, an dem die grimmigen Krieger ihre Mahlzeiten die vorwiegend aus Fleisch und Gemüse.

Bestanden, zubereiteten.,
Wir haben diesen „Kochherd“ verfeinert und können Ihnen nun das Erlebnis bieten, wie die Tataren-Krieger zu speisen. Auf einem Holzkohlenfeuer braten Sie köstliches, zartes Fleisch und geniessen feine Gemüse und Pilze, die in einer Bouillon auf dem gleichen Ofen gekocht Werden und durch den Fleischsaft ein

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Die Preise verstehen sich
Inkl. Mwst.

oooooooooooooooooooooooooooooooooooo

Restaurant Traube
4919 Reisiswil
Telefon 062 927 21 05
Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch

Tatarenhut

.....

Tatarenhut „Original“ pro Person Fr.35.00
Mit Schweinefleisch, Pouletbrust, Speck.
Verschiedene Saucen und Gemüse, Essiggurken
und Silberzwiebeln

Tatarenhut „Maison“ pro Person Fr.39.00
Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck
Verschiedene Saucen, Bambussprossen
Pilze und Gemüse

Tatarenhut „Gourmet“ pro Person Fr.46.00
Mit zartem Rindfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet,
Crevettenschwänzen und Speck.
Verschiedene Saucen, Bambussprossen,
Pilze und Gemüse

Vorspeisen

.....

Gemischter Salat	Fr. 9.00
Saison-Salat	Fr. 7.00
Salat "Traube"	Fr. 9.50
Mit gebratenem Speck, Eiwürfel und Brotcroûtons	

Beilagen

.....

Trockenreis	Fr. 5.00
Pommes frites	Fr. 5.00
Kartoffel-Kroketten	Fr. 5.00

