



Traube 
Das heimelige Restaurant

Hochwacht 
Das Ausflugsziel

Menuvorschläge

Wo das Essen köstlich, die Bedienung persönlich
und die Natur noch natürlich ist

Restaurant Traube, CH-4919 Reisiswil, Telefon 062 927 21 05, Fax 062 927 25 79
info@traube-reisiswil.ch, www.traube-reisiswil.ch
Waldhaus Hochwacht, CH-4919 Reisiswil, Telefon 062 927 16 34
info@waldhaus-hochwacht.ch, www.waldhaus-hochwacht.ch





Herzlich willkommen

.....

Liebe Gäste

Wir danken Ihnen für das Interesse an unseren Menuvorschlägen. 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!

Preisgestaltung/Bedingungen/Zuschläge

.....

Sämtliche in den Menuvorschlägen aufgeführten Preise verstehen sich pro Person und inklusive 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 mit Nachzuschlag entschädigen, erlauben wir uns, Ihnen ab Mitternacht pro angebrochene halbe Stunde Fr. 50.00 zu verrechnen.

Herkunft Fleisch-/Fischwaren

.....

Rind	Brasilien, Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Fisch	Norwegen/Russland
Poulet	Schweiz





Restaurant Traube

.....

Wir freuen uns, Sie in Reisiswil zu begrüßen. Seit dem Jahre 1844 werden in diesem Haus Gäste bewirtet. Im Jahre 1958 ging das Restaurant in den Besitz der Familie Hofer über und 1992 wurde das Gasthaus renoviert.

Verschiedene gemütliche Säli bieten Platz für bis zu 80 Personen und sind für Alässe wie Jubiläen, organisierte Ausflüge, Wanderungen, Hochzeiten und viele andere Aktivitäten bestens geeignet. An unserer Apérobar können Sie sich vom Alltagsstress erholen oder sich zu einem gemütlichen Fest treffen.

Geniessen Sie die Qualität in ländlicher Umgebung. Dafür setzt sich das gesamte „Trauben-Team“ für Sie ein. Sie sind herzlich willkommen, die gemütliche Ambiance kennenzulernen.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag	geschlossen
Mittwoch	9.00 bis 23.30 Uhr
Donnerstag	9.00 bis 23.30 Uhr
Freitag	9.00 bis 23.30 Uhr
Samstag	9.00 bis 23.30 Uhr
Sonntag	9.00 bis 21.00 Uhr





Waldhaus Hochwacht

.....

Waldhaus

Das Waldhaus Hochwacht wurde 1988 nach einem Sturmschaden neu erbaut. Der gemütliche Gasträum 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 Ambiente kennenzulernen.

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 (ab 30 Personen). Ab April bis Oktober servieren wir jeden Sonntag ein reichhaltiges Bure-Zmorge-Bufferet.

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.

Anlässe

Damit Ihre Anlässe Erfolg haben werden, möchten wir einige wichtige Punkte festhalten:

- Die Menuvorschläge sind ab 10 Personen und bei den Buffets ab 30 Personen bei gleicher Wahl gültig.
- Auf Wunsch wird eine Menükarte mit Ihrem Wunschtext erstellt.
- Die gemeldete Personenzahl ist verbindlich und dient der Rechnungstellung. Teilen Sie uns deshalb bis spätestens 24 Stunden vor Ihrem Anlass die genaue Personenzahl mit.
- Für Verlängerungen ab Mitternacht berechnen wir einen Nachtarbeitszuschlag von Fr. 50.00 pro ½ Stunde bis maximal 03.00 Uhr. Dies aufgrund der geltenden Gesetzgebung (Arbeitsgesetz).
- Das Abfeuern von Knallkörpern ist gemäss OR nur bis 22.00 Uhr gestattet.





Zum Einstieg

.....

Apéro-Snacks (ab 10 Personen)

.....

Chips, Erdnüssli und Salzgebäck		Fr.	2.00
Kleine Partybrötli mit verschiedenen Füllungen	pro Stück	Fr.	4.00
Kleine Canapé auf Oliven-Baguette mit verschiedenen Füllungen	pro Stück	Fr.	1.50
Schinkengipfeli, Tomaten-Mozarellaspiessli und Salzgebäck		Fr.	12.50
Parmesanmöckli, Oliven, Rohschinken-Grissini Und Gemüse-Dipp mit 3 verschiedenen Saucen		Fr.	15.50

Apéro-Buffets (ab 30 Personen)

.....

Apéro-Buffer Variante 1		Fr.	19.50
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatten, Gemüse-Dipp mit 3 verschiedenen Saucen, verschiedene Brotsorten und Butterzopf			
Apéro-Buffer Variante 2		Fr.	22.50
Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen, Schinkengipfeli, Parmesanmöckli, Oliven, Tomaten-Mozarella-Spiessli, Früchtespiessli und Blätterteiggebäck			

...oder wir stellen für Sie ganz individuell einen Apéro nach Ihren Wünschen zusammen.





Tellergerichte (als Vorspeise oder als Hauptgang)

.....

Tellergerichte sind in unseren Menuvorschlägen nicht explizit enthalten. Hierfür stehen Ihnen die Speise- und Getränkekarte des Restaurants Traube oder des Waldhaus Hochwacht zur Verfügung.

Stellen Sie Ihr ganz besonderes Menu selber zusammen. Für Ihren ganz speziellen Wunsch haben wir stets ein offenes Ohr. Wir kochen nach Ihrem „Gluscht“ und für jedes Budget.

Suppen

.....

Die Suppe erfreut sich wieder an grosser Beliebtheit und ist sehr individuell. Deshalb legen wir grossen Wert auf diesen delikatsten Menustarter.

Bei unseren nachstehenden Menus und Buffets ist eine hausgemachte Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl inbegriffen.

Selbstverständlich kochen wir für Sie auf Wunsch und gegen einen Aufpreis von Fr. 3.00 pro Person auch folgende Spezialsuppen

- Weisse Tomatensuppe
- Lauchcrèmesuppe mit Safran
- Solothurner Weissweinsuppe
- Karotten-Currysuppe
- Zitronengras-Kokossuppe (leicht pikant)
- Bergheusuppe





3-Gang-Menüs (mit Nachservice)

.....

Bei folgenden Gerichten sind eine hausgemachte Rindsbouillon mit Einlage nach Wahl und ein schöner saisonaler Blattsalat inbegriffen.

Vom Geflügel und Kaninchen

.....

Menu 1 Fr. 36.00
Pouletbrüstchen „Vercelli“, Parmesanrisotto,
Gemüse der Saison

Menu 2 Fr. 36.00
Gebratenes Pouletbrüstchen an Whiskyrahmsauce,
Pilaw-Reis, Gemüse der Saison

Menu 3 Fr. 41.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce,
Duchesses Kartoffeln, Gemüse der Saison

Menu 4 Fr. 40.00
Kaninchen-Ragout mit Knoblauch und Oliven,
Bramata-Polenta, Gemüse der Saison

Vom Schwein

.....

Menu 5 Fr. 37.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce,
Butternudeln oder Röstli, Gemüse der Saison

Menu 6 Fr. 39.00
Gefüllter Schweinsbraten mit Dörr-Pflaumen,
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Menu 7 Fr. 41.00
Schweinscarréebraten mit Mischpilzen,
Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison





Menu 8 Bernerplatte (6 Sorten Fleisch), Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen	Fr. 36.00
Menu 9 Schweinsfilet an Calvadossauce Hausgemachte Spinatspätzli, Gemüse der Saison	Fr. 48.00
Menu 10 Schweinssteak vom Grill an Senfrahmsauce, Wildreis, Gemüse der Saison	Fr. 39.00
Menu 11 Kronenbraten mit Rotweinjus Pommes frites, Gemüse der Saison	Fr. 42.00
Vom Kalb	
Menu 12 Cordon bleu, Pommes frites, Gemüse der Saison	Fr. 42.00
Menu 13 Kalbsrahmschnitzel mit Champignons, Butternudeln, Gemüse der Saison	Fr. 42.00
Menu 14 Zürcher Geschnetzeltes, Butterrösti, Gemüse der Saison	Fr. 42.00
Menu 15 Kalbsschulterbraten an feinem Kräuterjus, Kartoffel-Mascarponegratin, Gemüse der Saison	Fr. 39.00
Menu 16 Piccata nach Mailänder Art Safranrisotto, Gemüse der Saison	Fr. 41.00
Menu 17 Kalbssteak gebraten an Morchelrahmsauce, Butternudeln, Gemüse der Saison	Fr. 48.00





Vom Rind

.....

Menu 18

Rindsragout „Grossmutter-Art“,
Butterhörnli, Gemüse der Saison

Fr. 33.00

Menu 19

„Suure Mocke“,
Kartoffelstock, Rotkraut

Fr. 36.00

Menu 20

Rindshuftstreifen „Stroganoff“,
Trockenreis, Gemüse der Saison

Fr. 38.00

Menu 21

Rindsfilet am Stück gebraten an Madagaskar-Pfeffersauce,
Duchesses-Kartoffeln, Gemüse der Saison

Fr. 56.00

Vom Lamm

.....

Menu 22

Lammrückenfilet an Merlotjus,
Parmesanrisotto, Gemüse der Saison

Fr. 47.00

Menu 23

Lammcarrée am Stück gebraten an Sauce Provençale,
Kartoffelgratin, Gemüse der Saison

Fr. 45.00

Der Klassiker!

.....

Menu 24

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

Fr. 58.00





Buffets (ab 30 Personen)

.....

Unser Hit: Braten-Bufferet

Fr. 49.50

.....

Schweinshalsbraten, Kalbsschulterbraten, Roastbeef englische Art und Lammcarrée,
Sauce Provençale, Sauce Béarnaise und Rotweinjus,
Hausgemachter Kartoffelgratin und Butternudeln,
Gemüse der Saison

Buure-Hamme-Bufferet

Fr. 37.50

.....

Heisse Bauernhamme mit Senf,
Reichhaltiges Salatbuffet (12 Sorten) mit Garnituren und
grosser Brotauswahl
Hausgemachter Kartoffelgratin

Grill-Party-Bufferet

Fr. 39.50

.....

Schweinshals, Rindshuft, Kalbfleisch, Pouletbrust,
Lammkoteletten, Würstli und Speck,
Barbecuesauce, Senfsauce, Knoblauchsauce und Kräuterbutter
Reichhaltiges Salatbuffet (12 Sorten) mit Garnituren und
grosser Brotauswahl

Empfehlung: Stärkebeilage

Fr. 5.00

Hausgemachter Kartoffelgratin oder Pommes frites

Rahmschnitzel-Bufferet

Fr. 38.50

.....

Zartes Schweinsnierstück am Stück gegart,
Champignonsrahmsauce, Pfeffersauce, Rotweinjus,
Butternudeln, Pommes frites, Gemüse der Saison





Holzkohle-Tatarenhut

Ein kulinarisches Erlebnis!

.....

Unsere beliebte Hausspezialität seit 1983

ab 2 Personen und für Gruppen bis 100 Personen möglich

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 Champignons, die in einer Bouillon auf dem gleichen Ofen gekocht werden und durch den Fleischsaft ein herrliches, unvergessliches Aroma erhalten.

Die Varianten

.....

Tatarenhut „Original“	Fr.	37.00
Mit Schweinefleisch (Nierstück), Pouletbrust und Speck		
Tatarenhut „Maison“	Fr.	41.00
Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck		
Tatarenhut „Gourmet“	Fr.	48.00
Mit zartem Rindsfilet, Kalbsfilet, Schweinsfilet, Crevettenschwänzen und Speck.		

Wir verwenden nur bestes Schweizer-Fleisch. Bei allen unseren Varianten sind sechs hausgemachte Saucen (Knoblauch, Curry, Cocktail, Tartar, Senf und BBQ) dabei. Ebenfalls frisches fein geschnittenes Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Champignons und Bambussprossen).

Beilagen

.....

Trockenreis, Pommes frites und Kartoffelkroketten	Fr.	5.00
---	-----	------





Desserts (Teller)

.....

Duo vom Tobleronemousse (weiss und braun)	Fr.	10.50
Hausgemachtes Saison-Parfait mit Früchten	Fr.	10.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	8.50
Panna cotta mit Früchtesauce nach Wahl	Fr.	8.50
Grosi's Gebrannte Crème mit Vanilleglace	Fr.	9.50
Reiswiler Süssmostcrème mit Baumnussglace	Fr.	9.50
Vanilleglace (2 Kugeln) mit heissen Waldbeeren	Fr.	9.00
Hausgemachtes Tiramisu mit Grandmarnier-Biscuit	Fr.	9.50
Erfrischendes Limettenmousse mit Mohn	Fr.	9.00
Schokoladenmousse mit Baileys auf Himbeersauce	Fr.	9.50
Dessert-Käse mit Birnenbrot	Fr.	12.50

Gebackenes/Kuchen/Torten

.....

Saisonaler Früchtekuchen mit Schlagrahm	Fr.	6.00
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleglace	Fr.	9.50
Hausgemachte Schwarzwälder-Torte mit Kirsch	Fr.	8.50
Hausgemachte Vacherin-Eistorte	Fr.	10.50
Service für mitgebrachte Geburtstags- oder Hochzeitstorten pro Gedeck	Fr.	5.00





Unsere Dessertbuffets

.....

Dessertbuffet gross (ab 30 Personen)

Fr. 23.50

.....

Hausgemachtes Williamsparfait, Mini-Crèmeschnitten, Mini-Berliner, Tiramisu mit Grand-Marnier-Biscuit, Weisses Schokoladenmousse mit Mohn, braunes Tobleronemousse, Panna cotta mit Früchtesauce, Gebrannte Crème, Vanille-, Erdbeer- und Kaffeeglace, Birnen- und Zwetschgensorbet, Meringues, Studentenschnitte, Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Schlagrahm Käseplatte mit Birnenbrot

Dessertbuffet mittel (ab 20 Personen)

Fr. 18.50

.....

Weisses Schokoladenmousse mit Mohn **oder** Tobleronemousse, Panna cotta mit Früchtesauce, Gebrannte Crème, Mini-Berliner, Vanille-, Erdbeer- und Kaffeeglace, Birnen- und Zwetschgensorbet, Studentenschnitte, Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Meringues und Schlagrahm, Früchte-Quarkschnitten

Dessertbuffet klein (ab 10 Personen)

Fr. 13.50

.....

Vanille-, Erdbeer- und Kaffeeglace, Birnen- und Zwetschgensorbet, Meringues, Studentenschnitte, Gebrannte Crème
Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Schlagrahm

Schokoladen-Brunnen zusätzlich zur Früchteplatte

Fr. 4.00

