



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 bezüglich dem Ablauf und der allgemeinen Organisation 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 15 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. Ab Mitternacht verrechnen wir für die Verlängerung Fr. 75.00. pro angebrochene halbe Stunde bis maximal 02.30 Uhr.

Herkunft Fleisch-/Fischwaren

.....

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch. Ausnahmen gemäss aktuellem Aushang im Restaurant Traube. Gerne geben wir Ihnen Auskunft.





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 70 Personen und sind für Anlässe wie Jubiläen, organisierte Ausflüge, Wanderungen, Hochzeiten und viele andere Aktivitäten bestens geeignet. An unserer Apéro Bar 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	09.00 bis 14.30 Uhr
Donnerstag	09.00 bis 14.30 Uhr und 17.00 bis 23:30 Uhr
Freitag	09.00 bis 14.30 Uhr und 17.00 bis 23:30 Uhr
Samstag	09.00 bis 14.30 Uhr und 17.00 bis 23:30 Uhr
Sonntag	10.00 bis 21.00 Uhr (Küche bis 19.30 Uhr)

Für Gruppen ab 15 Personen nach Absprache
auch nachmittags geöffnet



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





Waldhaus Hochwacht

.....

Waldhaus

Das Waldhaus Hochwacht wurde 1988 nach einem Sturmschaden neu erbaut. Der gemütliche Gastraum bietet Platz für 130 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 Ambiance 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 35 erwachsenen Personen). Ab Ostern bis Ende 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 15 Personen und bei den Buffets ab 35 Personen bei gleicher Wahl gültig.
- Auf Wunsch wird eine Menukarte 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 Fr. 75.00 pro angebrochene halbe Stunde bis maximal 02.30 Uhr.
- Das Abfeuern von Knallkörpern ist gemäss OR nur bis 22.00 Uhr gestattet.
- Himmels-Laternen sind verboten. (Gemeinde)





Zum Einstieg

.....

Apéro-Snacks (ab 10 Personen)

.....

Chips, Erdnüssli und Salzgebäck		Fr.	3.00
Kleine Partybrötli mit verschiedenen Füllungen	pro Stück	Fr.	4.50
Kleine verschiedene Canapé auf Oliven-Baguette	pro Stück	Fr.	2.20
Sbrinzmöckli, Oliven, Rohschinken-Grissini		Fr.	9.80
Schinkengipfeli, Tomaten-Mozzarellaspießli und Salzgebäck		Fr.	12.50

Apéro-Buffets (ab 35 Personen)

.....

Apéro-Buffer Variante 1	Fr.	21.00
Reichhaltige Fleisch- und Käseplatten, Gemüse-Dip mit 3 verschiedenen Saucen, verschiedene Brotsorten und Butterzopf		

Apéro-Buffer Variante 2	Fr.	23.50
Klassische Partybrötli mit verschiedenen Füllungen, Schinkengipfeli, Parmesanmöckli, Oliven, Tomaten-Mozzarella-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 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 delikaten Menustarter.

Bei unseren nachstehenden Menus 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)
- Maiscrèmesuppe mit Popcorn





3-Gang-Menüs (mit Nachservice)

.....

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

Vom Geflügel

.....

Menu 1	Fr.	41.00
Pouletbrust „Vercelli“ (Tomatenwürfel, Raclettekäse überbacken Rotweinjus, Parmesanrisotto, Gemüsebouquet		

Menu 2	Fr.	41.00
Gebratene Pouletbrust an Whiskyrahmsauce, Pilaw-Reis, Gemüsebouquet		

Menu 3	Fr.	46.00
Rosa gebratene Entenbrust an Orangensauce, Kartoffel-Krokette, Gemüsebouquet		

Menu 4	Fr.	41.00
Pouletbruststreifen an fruchtiger Currysauce, Gemüsereis und Früchtespiessli		

Vom Schwein

.....

Menu 5	Fr.	40.00
Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonsrahmsauce, Butternudeln oder Rösti, Gemüsebouquet		

Menu 6	Fr.	44.00
Schweinscarréebraten mit Dörr-Pflaumen gefüllt, Rotweinjus Kartoffelgratin, Gemüsebouquet		

Menu 7	Fr.	46.00
Schweinscarréebraten mit Pilzrahmsauce, Kartoffel-Krokette, Gemüsebouquet		



**Menu 8**

Bernerplatte (6 Sorten Fleisch),
Salzkartoffeln, Sauerkraut und Dörrbohnen

Fr. 41.00

Menu 9

Schweinsfiletmedaillons an Calvadosrahmsauce
Hausgemachte Spinatspätzli, Gemüsebouquet

Fr. 52.00

Menu 10

Schweinssteak vom Grill an Senfrahmsauce,
Wildreis, Gemüsebouquet

Fr. 44.00

Menu 11

Kronenbraten mit Rotweinjus
Pommes frites, Gemüsebouquet

Fr. 47.00

Vom Kalb

.....

Menu 12

Cordon bleu „Klassisch“, Pommes frites, Gemüsebouquet

Fr. 49.00

Menu 13

Kalbsrahmschnitzel mit Champignons,
Butternudeln, Gemüsebouquet

Fr. 51.00

Menu 14

Zürcher Geschnetzeltes,
Butterrösti, Gemüsebouquet

Fr. 51.00

Menu 15

Kalbsschulterbraten an Kräuterjus,
Kartoffel-Mascarponegratin, Gemüsebouquet

Fr. 45.00

Menu 16

Piccata nach Mailänder Art, Rotweinjus
Safranrisotto, Gemüsebouquet

Fr. 48.00

Menu 17

Kalbssteak gebraten an Morchelrahmsauce,
Butternudeln, Gemüsebouquet

Fr. 55.00





Vom Rind

.....

Menu 18

Fr. 39.00

Rindsragout „Grossmutter-Art“,
Butterhörnli, Gemüsebouquet

Menu 19

Fr. 42.00

„Suure Mocke“,
Kartoffelstock, Rotkraut

Menu 20

Fr. 44.00

Rindshuftstreifen „Stroganoff“,
Trockenreis, Gemüsebouquet

Menu 21

Fr. 62.00

Rindsfilet am Stück rosa gebraten an Cognac-Pfefferrahmsauce,
Kartoffel-Kroketten, Gemüsebouquet

Vom Lamm

.....

Menu 22

Fr. 53.00

Lammrückenfilet an Rotweinjus,
Parmesanrisotto, Gemüsebouquet

Menu 23

Fr. 51.00

Lammcarrée am Stück gebraten an Sauce Provençale,
Kartoffelgratin, Gemüsebouquet

Klassiker!

.....

Menu 24

Fr. 63.00

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

Menu 25

Fr. 32.00

Grosi's hausgemachter Hackbraten an Rotweinjus,
Kartoffelstock und glasierten Rüebli





Buffets (ab 35 Personen)

.....

Braten-Buffer

Fr. 52.00

.....

Schweinscarréebraten, Kalbsschulterbraten, Roastbeef englische Art und Lammcarrée,
Sauce Provençale, Sauce Béarnaise und Rotweinjus,
Hausgemachter Kartoffelgratin und Butternudeln,
Gemüsebouquet

Bure-Hamme-Buffer

Fr. 39.00

.....

Warme Bure-Hamme mit Senf,
Reichhaltiges Salatbuffet mit Garnituren und
grosser Brotauswahl
Hausgemachter Kartoffelgratin

Grill-Party-Buffer

Fr. 49.00

.....

Schweinsnierstück, Rindshuft, Pouletbrust,
Lammkoteletten, Würstli und Speck,
Barbecuesauce, Senfsauce, Knoblauchsauce und Kräuterbutter
Reichhaltiges Salatbuffet mit Garnituren und grosser Brotauswahl
Hausgemachter Kartoffelgratin oder Pommes frites
Grillgemüse

Rahmschnitzel-Buffer

Fr. 41.50

.....

Zartes Schweinsnierstück am Stück gegart,
Champignonsrahmsauce, Pfeffersauce, Rotweinjus,
Butternudeln, Pommes frites, Gemüsebouquet

Vorspeiseempfehlung (bei Braten- und Rahmschnitzel-Buffer)

Fr. 7.50

Kleiner bunter Blattsalat





Holzkohle-Tatarenhut

Ein kulinarisches Erlebnis!

.....



Unsere beliebte Hausspezialität seit 1983

ab 2 Personen und für Gruppen bis 60 Personen möglich.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Hausspezialität im Waldhaus Hochwacht nur auf Anfrage anbieten können.

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. 39.00

Mit Schweinsnierstück, Pouletbrust und Speck

Tatarenhut „Maison“

Fr. 44.00

Mit Schweinsfilet, Rindshuft, Kalbfleisch und Speck

Tatarenhut „Gourmet“

Fr. 52.00

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. 7.00





Desserts (Teller)

.....

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

Gebackenes/Kuchen/Torten

.....

Saisonaler Früchtekuchen mit Rahm	Fr.	7.00
Wiener Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm	Fr.	11.50
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 35 Personen)

Fr. 27.00

.....

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 Kaffeeiglaze, Mango-Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet, Meringues, Studentenschnitte, Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Schlagrahm Käseplatte mit Birnenbrot

Dessertbuffet mittel (ab 20 Personen)

Fr. 22.00

.....

Weisses Schokoladenmousse mit Mohn und braunes Tobleronemousse, Panna cotta mit Früchtesauce, Gebrannte Crème, Mini-Berliner, Vanille-, Erdbeer- und Kaffeeiglaze, Mango-Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet, Studentenschnitte, Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Meringues und Schlagrahm, Tiramisu mit Grand Marnier-Biscuit

Dessertbuffet klein (ab 15 Personen)

Fr. 18.00

.....

Vanille-, Erdbeer- und Kaffeeiglaze, Mango-Passionsfrucht- und Zwetschgensorbet, Meringues, Studentenschnitte, Gebrannte Crème, Mini Berliner, braunes Tobleronemousse, Fruchtsalat **oder** Früchteplatte, Schlagrahm

