

Das Team vom Sennhaus
wünscht Ihnen
einen schönen Silvesterabend
und einen guten Rutsch!



Viel Glück im neuen Jahr !

Herzlich Willkommen
in unserer
Fondue-Stube



Restaurant 
Sennhaus
Weissenstein

Vorspeisen

Bouillon mit Sherry	7.00
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	11.00
Nüssler mit gehacktem Ei	11.00
Nüssler mit Speck und Ei	13.50
Trockenfleisch-Teller	
Bündnerfleisch, Chutzenwurst und Bure-Speck	
Essiggurke, Tomate und Zwiebeln	14.50

Käse-Fondue *Sennhaus-Art*

unsere Hausmischung zubereitet mit „Suurem Most“, Weisswein und Kirsch dazu servieren wir Brotwürfel pro Person	25.00
--	-------

Bestellen Sie zusätzlich:	
Portion heisse Kartoffeln (200g)	3.00
Portion Essiggemüse (100g)	3.00
Portion Bündnerfleisch (50g)	9.50
Kirsch 2 cl	4.50

Schaumweine:

Val d'Eve – Blanc brut	75 cl	39.00
	10 cl	7.50
Val d'Eve – Rosé demi-sec	75 cl	39.00
	10 cl	7.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Cüpli
auch mit Holunderblütensirup.

Flaschenweine:

rot:	Yvorne – les Ecots rouge, Barrique		
	Grand Cru - AOC Chablais	75 cl	46.00
rosé:	Oeil de Perdrix vaudois,		
	AOC – Val d'Eve	75 cl	35.00
weiss:	Féchy – Domain de Fischer		
	Grand Cru – AOC La Côte	75 cl	35.00
	St.Saphorin – Les Medailles		
	Henri Contesse – AOC Lavaux	75 cl	45.00

Offene Weine 50cl

Weiss:	Chasselas, AOC Bielersee		
	Bürgergemeinde Solothurn		24.00
	Yvorne - Challenge,, AOC Chablais		24.00
Rot:	Pinot noir de Neuchâtel,		
	Bürgergemeinde Solothurn		28.00
	Fläscher Blauburgunder,		
	AOC Graubünden		30.00

Wir verwenden Schweizer Fleisch!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

Preise in Schweizer Franken

inklusive 7.7% MwSt

Bar, EC, Twint, Postcard, Visa, Mastercard

Das Team vom Sennhaus
wünscht Ihnen
einen schönen Silvesterabend
und einen guten Rutsch!



Viel Glück im neuen Jahr !

Herzlich Willkommen in unserer **Raclette-Stube**



Salat- und Raclettebüffet

Reichhaltiges Salatbüffet mit
Rüebli-, Sellerie-, Beluga-Linsen-, Mais-, Bohnen-,
Randen-, Couscous- und Grünem Salat.
Hausdressing oder Italienisch

Raclette vom Ofen abgestrichen
dazu feine Raclettekartoffeln,
Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbli,
hausgemachtes Essiggemüse,
Currykürbis und Essigzwetschgen,
Ananas und Birnen

Erwachsene	35.50
Kinder pro Altersjahr	2.00
> bis zum 15. Geburtstag	

Gern servieren wir Ihnen zusätzlich:

Portion Bündnerfleisch 50 g	9.50
-----------------------------	------

Schaumweine:

Val d'Eve – Blanc brut	75 cl	39.00
	10 cl	7.50
Val d'Eve – Rosé demi-sec	75 cl	39.00
	10 cl	7.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Cüpli
auch mit Holunderblütensirup.

Flaschenweine:

rot:	Yvorne – les Ecots rouge, Barrique Grand Cru - AOC Chablais	75 cl	46.00
rosé:	Oeil de Perdrix vaudois, AOC – Val d'Eve	75 cl	35.00
weiss:	Féchy – Domain de Fischer Grand Cru – AOC La Côte St.Saphorin – Les Medailles Henri Contesse – AOC Lavaux	75 cl	35.00 35.00 45.00

Offene Weine 50cl

Weiss:	Chasselas, AOC Bielersee Bürgergemeinde Solothurn Yvorne - Challenge,, AOC Chablais	24.00 24.00
Rot:	Pinot noir de Neuchâtel, Bürgergemeinde Solothurn Fläscher Blauburgunder, AOCGraubünden	28.00 30.00

Wir verwenden Schweizer Fleisch!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

Preise in Schweizer Franken
inklusive 7.7% MwSt

Bar, EC, Twint, Postcard, Visa, Mastercard

Herzlich Willkommen

Das Team vom Sennhaus
wünscht Ihnen
einen schönen Silvesterabend
und einen guten Rutsch!



Viel Glück im neuen Jahr !



Vorspeisen

Bouillon mit Sherry	7.00
Grüner Salat	7.50
Gemischter Salatteller	11.00
Nüssler mit gehacktem Ei	11.00
Nüssler mit Speck und Ei	13.50

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse	38.50
Schweins-Cordon-bleu Pommes frites und Gemüse	31.00
Burebratwurst an Zwiebelsauce Rösti oder Pommes frites	21.50

Vegetarisch

Älpler-Magronen mit Rahm, Käse, Kartoffeln und Zwiebeln	21.50
Pflanzblätz-Rösti mit wenig Käse, Gemüsebouquet und Spiegelei	24.00

Schaumweine:

Val d'Eve – Blanc brut	75 cl	39.00
	10 cl	7.50
Val d'Eve – Rosé demi-sec	75 cl	39.00
	10 cl	7.50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Cüpli
auch mit Holunderblütensirup.

Flaschenweine:

rot: Yvorne – les Ecots rouge, Barrique Grand Cru - AOC Chablais	75 cl	46.00
rosé: Oeil de Perdrix vaudois, AOC – Val d'Eve	75 cl	35.00
weiss: Féchy – Domain de Fischer Grand Cru – AOC La Côte St.Saphorin – Les Medailles Henri Contesse – AOC Lavaux	75 cl	45.00

Offene Weine 50cl

Weiss: Chasselas, AOC Bielersee Bürgergemeinde Solothurn Yvorne - Challenge,, AOC Chablais	24.00
	24.00
Rot: Pinot noir de Neuchâtel, Bürgergemeinde Solothurn Fläscher Blauburgunder, AOC Graubünden	28.00
	30.00

Wir verwenden Schweizer Fleisch!

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gern.

Preise in Schweizer Franken

inklusive 7.7% MwSt

Bar, EC, Twint, Postcard, Visa, Mastercard