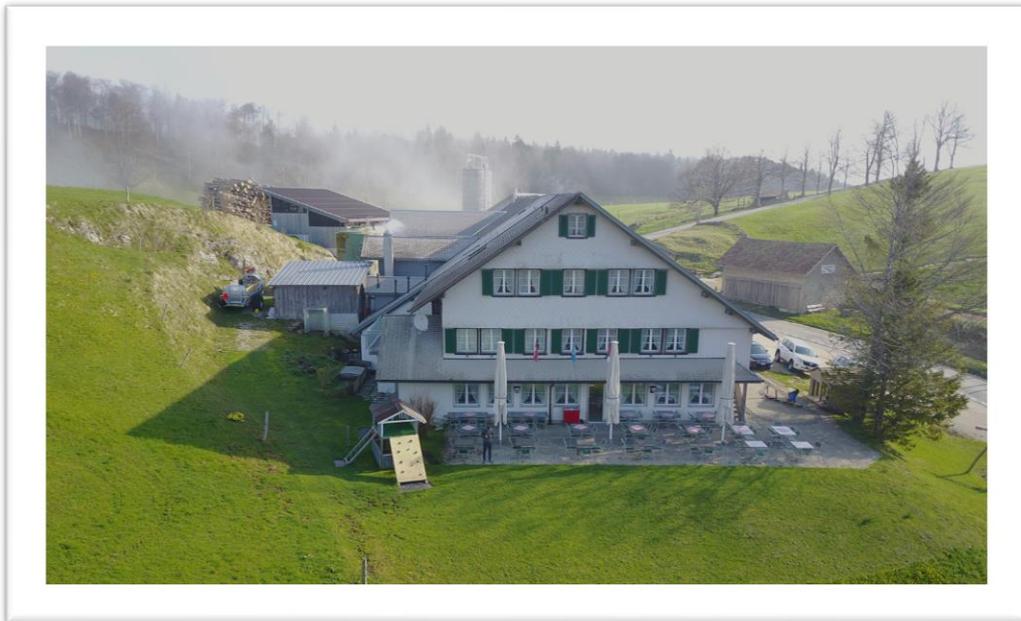


# Menüvorschläge

## 2024



Angebot- und Preisänderungen vorbehalten.



Familien Niederberger  
Vorderweissenstein 1  
CH-4515 Weissenstein  
Telefon +41 32 622 16 78  
info@sennhaus.ch  
www.sennhaus.ch





## Apero

Chips und Nüssli	pro Person	2.50
Blätterteigstangen	pro Person	4.00
Hausgebackene Speckzöpfe	pro Person	4.00
Rohe Gemüsestangen mit Dip-Saucen	pro Person	5.00
Chäschüechli	pro Stück	3.00
Chäschüechli mit Speck	pro Stück	3.50
Hobelkäse vom Berner Oberland	Portion	22.50
Hobelkäse und Chutzenwurst	Portion	20.00

## **Bureteller / Bureplatte**

mit zartem Schinken, Burespeck, Bündnerfleisch, Salami, Chutzenwurst und Hobelkäse	Portion	23.50
--	---------	-------



Hobelkäse und Bureteller rechnen wir zum Apero 1 Portion für 4 Personen.

## **Salat- und Raclettebüffet à discrétion**

ab 20 Personen und je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten

Salatbüffet mit 5 verschiedenen Salaten, Blattsalat und 2 Saucen

Raclette vom Ofen abgestrichen

dazu feine Raclettekartoffeln,

Cornichons, Silberzwiebeln, eingemachtes Essiggemüse und Früchte

Erwachsene

37.50

Kinder bis einschliesslich 14 Jahre

pro Altersjahr

2.50



## **Fondue-Plausch à discrétion**

serviert ab 2 Personen

Fleischteller mit Bündnerfleisch, Burespeck und Chutzewurst,  
garniert mit Zwiebelringen, Gurke und Tomate (vegetarisch: gemischter Salat)

*Käse-Fondue \*Sennhaus-Art\**

unsere Hausmischung zubereitet mit Suurem Most, Weisswein und Kirsch  
dazu servieren wir Brotwürfel, auf Wunsch auch Kartoffeln

Birnensplit

Birne, Haselnuss-Caramelglacé, Rahm, Meringuebrösel, Schoggi 46.50



## **Die Menüs**

Tellerservice - für Nachservice Preis auf Anfrage

### **Menü « Sennhaus »**

-  Gemischter Salat
  -  Schweinsgeschnetzeltes mit Speck, Champignons und Zwiebeln,  
dazu Rösti
  -  vegetarisch: Rösti mit Raclettekäse überbacken und Spiegeleier
  -  Hausgemachte Eistorte Vacherin glacé Vanille-Erdbeere
- Tellerservice: CHF 37.50

### **Menü « Nesselboden »**

-  Flädliisuppe
  -  Schweinsnierstückbraten mit Rosmarinjus,  
Pommes frites und Saisongemüse
  -  Grilliertes Gemüse mit Knoblauch-Dip, dazu Pommes frites
  -  Warme Beeren mit Vanilleglacé und Rahm
- Tellerservice CHF 35.50

### **Menü « Wyssestei »**

-  Bouillon mit Eierfäden
-  Grüner Salat an Hausdressing
-  Schweinsrahmschnitzel mit Champignons,  
Rahmpfirsich, Nüdeli
-  vegetarisch: Gemüseschnitzel mit Champignonsrahmsauce,  
Rahmpfirsich, Nüdeli
-  Caramelköppli mit Rahm vom Hof

Tellerservice: CHF 38.00

mit Kalbfleisch,

Tellerservice: CHF 48.00

## Menü « Chänzeli »

-  Weissensteiner Heusuppe
  -  Blattsalat mit Hausdressing
  -  Sämiges Rahmgescnetzeltes vom Sennhaus-Kalb  
Hausgemachte Spätzli, geschmorte Kirschtomaten
  -  Vegetarisch: Käsespätzli mit Lauch, Champignons und Kirschtomaten
  -  Schokoladenkuchen mit Gartenbeersorbet und Rahm
- Tellerservice CHF 46.00

## Menü « Solothurn »

-  Solothurner Wysüppli mit Gemüsestreifen und gerösteten Züpfewürfeli
  -  Hausgebeizter Suure Mocke ( Rinds-Sauerbraten )  
Kartoffelstock, Saisongemüse und Früchtegarnitur
  -  vegetarisch:  
Pilz-Ragout, Kartoffelstock, Saisongemüse und Früchtegarnitur
  -  Brönnti Crème mit Rahm vom Hof
- Tellerservice CHF 49.00

## Menü « Passhöchi »

-  Gemischter Salat
  -  Rindsgescnetzeltes an Paprikarahmsauce dazu Pilaw-Reis
  -  Gemüse-Kichererbsen-Ragout an Paprikarahmsauce dazu Pilaw-Reis
  -  Coupe Passhöchi
-  Tellerservice CHF 37.50

## Menü « Sunnemätteli »

-  Blattsalat an Honigdressing mit Nüssen und Kernen
  -  Pouletbrust an Orangensauce, Nudeln, Blattspinat
  -  Nudeln, Blattspinat und Spiegeleier
  -  Meringue mit Rahm
-  Tellerservice CHF 38.50

## Menü « Röti »

-  Rohschinken-Carpaccio mit Melone und grünem Pfeffer  
(ausserhalb der Melonensaison mit Salatbouquet)
-  Rindsfilet am Stück niedergegart  
serviert mit Balsamicojus  
Kartoffelgratin und Bohnenbündeli mit Speck
-  Parfait glacé Grand Marnier  
Preis auf Anfrage

## Menü « Feuer-Spiess »

- serviert ab 2 Personen bis maximal 24 Personen
-  Gemischter Salat
-  Rindsfiletstücke am Spiess zum selber braten,  
dazu servieren wir Kräuterbutter,  
Pommes frites und Gemüsebouquet
-  Panna cotta mit saisonalen Früchten  
Preis auf Anfrage



Ein sehr altes Prinzip des Bratens ist das Garen im Alkoholfeuer. Bestückt mit dem Fleisch, kann sich der Gast seinen eigenen «Feuerspiess» brutzeln. Ein geruchlos brennendes Alkoholfeuer (Spezialbrenngel) lässt die Poren des Gargutes optimal schliessen. Somit bleibt es saftig und würzig im Geschmack.

## **War noch nicht das passende dabei?**

-  Sie haben ebenfalls die Möglichkeit Ihr Menü aus unserer aktuellen Speisekarte zusammenzustellen. Diese finden Sie auf [www.sennhaus-weissenstein.ch/essen-und-trinken](http://www.sennhaus-weissenstein.ch/essen-und-trinken)
-  Oder Sie teilen uns Ihre Wünsche mit.