

Menüvorschläge

2020



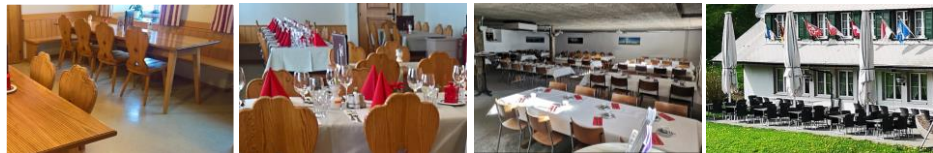
Restaurant
Sennhaus
Weissenstein



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

Informationen

Öffnungszeiten	Dienstag – Samstag	8.00 – 23.00 Uhr
	Sonntag	8.00 – 17.00 Uhr
	Montag	geschlossen
	Feiertage	offen 8.00 – 17.00 Uhr
	Warme Küche	11.00 – 22.00 Uhr
Unsere Räume	Gaststube	25 Plätze
	Säli, zur Gaststube offen	46 Plätze
	Alter Stall	80 Plätze
	Terrasse	64 Plätze



Betriebsferien	jeweils Anfang April und Ende November die Daten sind auf unserer Webseite veröffentlicht.
Menü	Wir bitten Sie, pro Gesellschaft möglichst ein einheitliches Menü zu bestellen, dies aus Zeit- und Qualitätsgründen. Geben Sie uns Ihren Menüwunsch mindestens 1 Woche im Voraus bekannt.
Personenzahl	Die 24 Stunden vor dem Anlass bekanntgegebene Personenzahl dient als minimale Verrechnungsgrundlage.
Wein	Wir freuen uns, wenn Sie zu Ihrem Menü auch den Wein aussuchen. Wir führen eine Auswahl Schweizer Weine.
Blumen / Deko	Wünschen Sie eine spezielle Dekoration oder Blumen? Teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit. Kosten nach Aufwand.
Preise	Sind in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 7.7 % MwSt
Zahlungsmittel	Wir bevorzugen Maestro, Barzahlung oder Rechnung mit Einzahlungsschein. Bei Rechnungen haben wir das Zahlungsziel auf 15 Tage festgesetzt.

Frühstücksangebote

Serviert von 8.00 – 11.00 Uhr

Zu allen Frühstücksangeboten servieren wir Ihnen Kaffee crème, Schale, Espresso, Tee, Milch, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion.

Chnächte-Zmorge

Brot, hausgemachte Butterportion und Konfitüre,

Variation von Schweizer Käse, Orangensaft pro Person CHF 14.00

Nachservice der einzelnen Speisen gegen Aufpreis.

Bure-Zmorge

Brot, hausgemachte Butterportion und Konfitüre,

Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,

Rösti mit Spiegelei, Orangensaft pro Person CHF 24.00

Nachservice der einzelnen Speisen gegen Aufpreis.

Sennhaus-Brunch-Büffet

(ab 20 Personen je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten)

Brot, Züpfle, Gipfeli,

hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,

Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,

Rösti und Spiegeleier,

Erwachsene CHF 26.50

Kinder bis einschliesslich 15 Jahre pro Altersjahr CHF 1.50

Sennhaus-Brunch PLUS-Büffet

(ab 20 Personen je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten)

Brot, Züpfle, Gipfeli,

hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,

Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,

Rösti, Speck und Spiegeleier, Lachs mit Meerrettichschaum

Meringue, Rahm, Brönnti Crème, Kuchen, Fruchtsalat, Saisondessert

Erwachsene CHF 37.00

Kinder bis einschliesslich 15 Jahre pro Altersjahr CHF 2.00

Apero

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	2.50
Blätterteigstangen	pro Person	CHF	5.00
Hausgebackene Speckzöpfe	pro Person	CHF	3.50

Bureteller / Bureplatte

mit zartem Juraschinken, Burespeck, Bündnerfleisch,
Salami, Chutzenwurst und Hobelkäse

	Portion	CHF	18.50
--	---------	-----	-------



Hobelkäse vom Berner Oberland	Portion	CHF	18.50
Hobelkäse und Chutzenwurst	Portion	CHF	18.50
Chäschüechli	pro Stück	CHF	3.00
Chäschüechli mit Speck	pro Stück	CHF	3.50
Rohe Gemüsestangen mit Dip-Saucen	pro Person	CHF	5.00

Salat- und Raclettebüffet à discrétion

ab 20 Personen je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten

Reichhaltiges Salatbüffet mit 2 Saucen

Raclette vom Ofen abgestrichen
dazu feine Raclettekartoffeln,
Cornichons, Silberzwiebeln, Birnen, Ananas,
eingemachtes Gemüse und Essigzetschgen

Erwachsene		CHF 32.50
Kinder bis einschliesslich 15 Jahre	pro Altersjahr	CHF 2.00

Fondue-Plausch à discrétion

serviert ab 2 Personen

Trockenfleischteller mit Bündnerfleisch, Burespeck und Chutzewurst,
garniert mit Zwiebelringen, Gurke und Tomate

*Käse-Fondue *Sennhaus-Art**

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

Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm vom Hof	CHF 43.50
---	-----------



Die Menüs

3- und 4 Gänge Menüs inklusive Nachservice des Hauptgangs.

Menü «Sennhaus»

serviert ab 10 Personen

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetzeltes mit Speck, Champignons und Zwiebeln
dazu Röstli

Hausgemachte Vacherin glacé Vanille-Erdbeer CHF 34.50

*Vorschlag fleischloser Hauptgang:
Sennhaus-Röstli mit Raclettekäse und Spiegeleier*

Menü «Passhöchi»

serviert ab 10 Personen

Bunter Blattsalat

«Ghackets u Hörndli», feines Rinderhackfleisch mit Hörnli, dazu Apfelmus

Hausgemachte Meringue mit Rahm vom Hof CHF 29.50

*Vorschlag fleischloser Hauptgang:
Hörndli mit Tomatensauce und Käse* CHF 27.50

Menü «Solithurn »

serviert ab 15 Personen

Solithurner Wysüppli mit Gemüsestreifen und gerösteten Züpfewürfeli

Suure Mocke (Rinds-Sauerbraten)
Kartoffelstock, Rotkraut und Apfel mit Preiselbeerkonfi

Brönnti Crème mit Rahm vom Hof CHF 42.00

Menü «Wyssestein»

serviert ab 10 Personen

Bouillon mit Eierfäden

Grüner Salat an Hausdressing

Schweinsschnitzel mit Pilzrahmsauce

dazu Nudeln und Fruchtegarnitur, im Nachservice zusätzlich Pommes frites

Caramelköppli mit Rahm vom Hof

CHF 35.00

mit Kalbfleisch

CHF 45.00

Vorschlag fleischloser Hauptgang:

Nudelpfanne mit Gemüse und Pilzen

CHF 33.00

Feuer-Spiess

serviert ab 2 Personen bis maximal 24 Personen

Gemischter Salat

Rindsfilettranchen am Spiess, dazu servieren wir Kräuterbutter,
Pommes frites und Gemüsebouquet

Coupe Rot-Weiss, ein erfrischendes Halbgefrorenes mit Beeren CHF 54.50



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.

Tellergerichte

Suppen

Tagessuppe	CHF 5.00
Bouillon nature	CHF 5.00
Bouillon mit Ei	CHF 6.00
Solothurner Wysüppli mit Gemüsestreifen und Croûtons	CHF 8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Rahm und gerösteten Züpfewürfeli (saisonal)	CHF 8.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Weissensteiner Bärlauch (saisonal)	CHF 7.50

Salate

Grüner Salat	CHF 6.50
Gemischter Salat	CHF 8.50
Nüssler mit Ei (saisonal)	CHF 9.50
Nüssler mit lauwarmem Speck und Ei (saisonal)	CHF 12.50
Grosser Salatteller	CHF 15.50
Grosser Salatteller mit Hobelkäse	CHF 18.50

Schwinger-Salat

garniert: gemischter Salat mit Hoselupf-Käse und Cervelat an Hausdressing	CHF 18.50
einfach: Blattsalat mit Hoselupf-Käse und Cervelat an Hausdressing	CHF 13.50

Kalte Teller

Bure-Speck

am Stück oder geschnitten	CHF 14.50
---------------------------	-----------

Hobelkäse Berner Oberland

CHF 18.50

Hobelkäse und **Chutzenwurst**

CHF 18.50

Bure-Teller

mit Schinken, Bure-Speck, Salami, Chutzenwurst und Hobelkäse	CHF 18.50
---	-----------

Sandwich

Schinken, Salami oder Greyerzerkäse	CHF 7.50
-------------------------------------	----------

Fleischgerichte

Rinds-Entrecôte

mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüsebouquet

CHF 38.50

Äpler-Steak

Schweinssteak angerichtet auf Äplermagronen

mit Rahm, Käse, Kartoffelwürfel und Zwiebeln

CHF 26.50

Schweinssteak

mit Kräuterbutter

Pommes frites und Gemüsebouquet

CHF 26.50

Cordon-bleu

vom Schwein,

gefüllt mit zartem Schinken und rassigem Greyerzer

serviert mit Pommes frites und Gemüse

CHF 28.50

Schnipo

Zwei panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites und Gemüse

Kleine Portion (1 Schnitzel)

CHF 22.50

CHF 18.50

Traditionelles

Käse-Fondue *Sennhaus-Art*

mit Suurem Most, Weisswein und Kirsch

dazu servieren wir Brotwürfel; ab 2 Personen

pro Person

CHF 23.00

Bestellen Sie zusätzlich:

Heisse Kartoffeln

200 g

CHF 2.00

Bündnerfleisch

50 g

CHF 8.50

Kirsch

2 cl

CHF 4.10

Äpler-Magronen

mit Rahm, Käse, Kartoffelwürfel und Zwiebeln, dazu Apfelmus

CHF 18.50

Kleine Portion

CHF 15.50

Burebratwurst mit Zwiebelsauce

mit Röstli

CHF 18.50

Sennhaus-Röstli

mit Raclettekäse und 2 Spiegeleiern

CHF 18.50

Berg-Röstli

mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei

CHF 18.50

Heissacker Röstli

Röstli mit Gemüsebouquet vom Hof Heissacker

CHF 18.50

Für Kinder



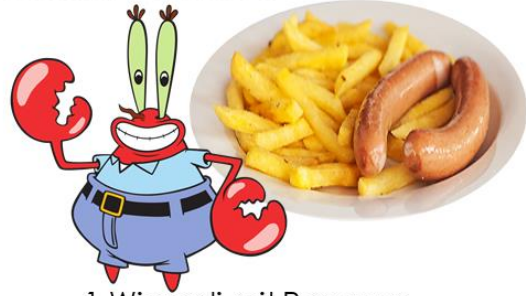
Patrick



Paniertes Schweinsschnitzel,
Pommes frites und Rüebl
CHF 14.50



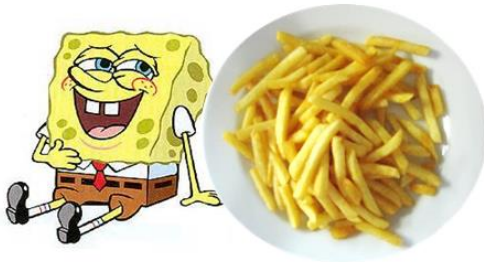
Mister Krabs



1 Wienerli mit Pommes
CHF 8.50

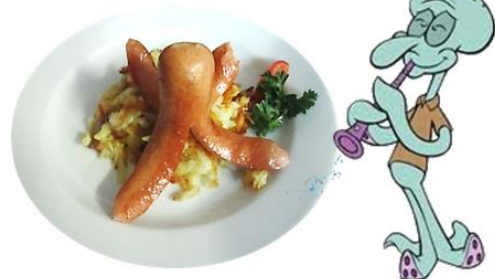
2 Wienerli mit Pommes
CHF 12.50

Sponge Bob

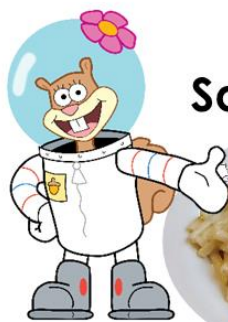


Portion Pommes frites CHF 7.50
Kleine Portion Pommes CHF 5.50

Thadeus Tentakel



Gebratene Cervelat mit Röst
CHF 9.50

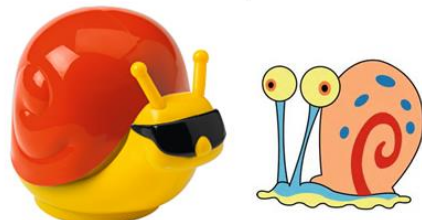


Sandy



Äpler-Magronen
mit Rahm, Käse und Kartoffelwürfel
dazu Apfelmus CHF 11.50

Gary



Vanille-und Schokolade-Glacé
CHF 4.50

Flaschenweine 75cl

Weiss

Saint Saphorin – Les Medailles
Henri Contesse – AOC Lavaux CHF 37.00

Féchy - Domaine de Fischer
Grand Cru – AOC La Côte CHF 29.50

Rosé

Oeil de Perdrix vaudois
AOC – Val d'Eve CHF 29.00

Rot

Villeneuve – Clos du chatelard
Grand Cru – AOC Chablais CHF 39.00

Yvorne – Les ecots rouge
Barrique-Grand Cru – AOC Chablais CHF 42.00

Humagne rouge – Les Félines
AOC-Valais – La Torrentiere Sion CHF 43.00

Malbec-Merlot- Domaine de Soleure CHF 49.00

Schaumweine

Val d'Eve - Blanc brut CHF 33.00

Val d'Eve - Rosé demi-sec CHF 33.00

Offenweine

pro 1 dl

pro 5 dl

Weiss

Chasselas - AOC Bielersee
Bürgergemeinde Solothurn

CHF 3.80

CHF 18.50

Chardonnay – AOC Neuchâtel

Bürgergemeinde Solothurn

CHF 5.00

CHF 24.00

Féchy – Le Terroir, AOC La Côte
Yvorne – Challenge,

CHF 3.80

CHF 18.50

AOC Chablais

CHF 4.40

CHF 21.00

Rosé

Oeil de Perdrix – AOC Neuchâtel

CHF 5.00

CHF 24.00

Rot

Pinot noir de Neuchâtel
Bürgergemeinde Solothurn

CHF 5.00

CHF 24.00

Dôle, AOC Valais

CHF 3.80

CHF 18.50

Gamay romand – Pierrouge

CHF 3.50

CHF 17.00

Yvorne-Les Bornises, AOC Chablais

CHF 5.30

CHF 25.50

Maienfelder Blauburgunder – classic
M. & S. Lampert

CHF 5.30

CHF 25.50

Tafelwasser/Tafelgetränke und Limonaden

Rivella rot		33 cl	CHF 4.50
		150 cl	CHF 12.00
Rivella blau		33 cl	CHF 4.50
Coca Cola		33 cl	CHF 4.50
		150 cl	CHF 12.00
Coca Cola zero		33 cl	CHF 4.50
Appenzeller Orangina		150 cl	CHF 12.00
Appenzeller Citro,		33 cl	CHF 4.50
		150 cl	CHF 12.00
Schweppes tonic		20 cl	CHF 4.50
Eistee	im Offenausschank	30 cl	CHF 4.00
		50 cl	CHF 5.20

Mineralwasser

Henniez grün	mit wenig Kohlensäure	33 cl	CHF 4.50
Henniez rot	mit viel Kohlensäure	150 cl	CHF 12.00
Henniez blau	ohne Kohlensäure	33 cl	CHF 4.50
		150 cl	CHF 12.00

Wasser

Hahnenwasser		20 cl	CHF 1.50
(zu Wein kostenlos)		30 cl	CHF 2.00
		50 cl	CHF 3.00
		100 cl	CHF 5.00

Säfte

Apfelsaft		33 cl	CHF 4.50
		150 cl	CHF 12.00
Apfelschorle	im Offenausschank	30 cl	CHF 4.00
	im Offenausschank	50 cl	CHF 5.20
	Flasche	150 cl	CHF 12.00
Orangensaft		20 cl	CHF 4.50
		100 cl	CHF 10.50

Sirup

Himbeersirup für Kinder		20 cl	CHF --.70
-------------------------	--	-------	-----------

Bier und Most

Feldschlösschen Original		50 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen Hopfenperle		33 cl	CHF 4.50
Feldschlösschen alkoholfrei		50 cl	CHF 5.50
Feldschlösschen alkoholfrei		33 cl	CHF 4.50
Wyssestei-Bier		50 cl	CHF 6.40
Öufi-Bier Weizen		50 cl	CHF 6.20
Suure Most Bügelflasche		49 cl	CHF 5.50
Suure Most alkoholfrei Bügelflasche		49 cl	CHF 5.50

Milch

Milch kalt oder dampferhitzt	20 cl	CHF 2.30
	30 cl	CHF 2.80
	50 cl	CHF 3.80
Ovomaltine, Schokolade, kalt oder dampferhitzt	20 cl	CHF 4.20

Kaffee, Tee und Aufgüsse

Kaffee, Espresso, Milchkaffee		CHF 4.20
Espresso doppelt		CHF 5.70
Kaffee mit Schlagrahm		CHF 5.20
Kafi fertig, Zwetschgen oder Chrüter		CHF 5.80
Kafi fertig, Zwetschgen oder Chrüter doppelt		CHF 7.80
Kafi Baileys		CHF 7.80
Kafi Sennhaus		CHF 7.80
Apfelpunsch		CHF 4.20
Tee nature, crème oder citron		CHF 4.20
Tee mit Wein		CHF 5.50
Glühwein		CHF 6.50
Jägertee		CHF 6.50

Aperitifs

Appenzeller	4 cl	CHF 6.20
Campari	4 cl	CHF 6.00
Cynar	4 cl	CHF 6.00
Vermouth	4 cl	CHF 6.00

Spirituosen

Calvados	2 cl	CHF 5.60
Cognac Bisquit	2 cl	CHF 8.60
Bäzi	2 cl	CHF 3.70
Enzian	2 cl	CHF 4.60
Grappa	2 cl	CHF 3.70
Grafensteiner	2 cl	CHF 3.70
Kirsch	2 cl	CHF 4.10
Pflümlü	2 cl	CHF 3.90
Rum	2 cl	CHF 3.70
Williams	2 cl	CHF 4.80
Zwetschgen	2 cl	CHF 3.90
Kräuter	2 cl	CHF 3.70
Vieille prune	2 cl	CHF 6.60
Quitten	2 cl	CHF 4.80
Baileys	2 cl	CHF 3.70