

# Menüvorschläge

## 2020/2021



Restaurant  
**Sennhaus**  
Weissenstein



Familien Niederberger  
Vorderweissenstein 1  
CH-4515 Weissenstein  
Telefon +41 32 622 16 78  
[kontakt@restaurant-sennhaus.ch](mailto:kontakt@restaurant-sennhaus.ch)  
[www.sennhaus-weissenstein.ch](http://www.sennhaus-weissenstein.ch)

## Informationen

Öffnungszeiten	Dienstag – Samstag	8.00 – 22.00 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	19.50
--	---------	-----	-------



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 Rösti

Hausgemachte Vacherin glacé Vanille-Erdbeer CHF 34.50

*Vorschlag fleischloser Hauptgang:  
Sennhaus-Rösti 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 « Solothurn »**

serviert ab 15 Personen

Solothurner 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 19.50
---	-----------

#### **Sandwich**

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



## **Fleischgerichte**

### **Schnitzel vom Sennhaus-Kalb**

mit hausgemachter Kräuterbutter  
Pommes frites und Gemüse

CHF 35.50

### **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 29.50

### **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  
Bestellen Sie zusätzlich:

pro Person CHF 23.00

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  
Kleine Portion

CHF 18.50

CHF 15.50

### **Burebratwurst mit Zwiebelsauce**

mit Rösti

CHF 18.50

### **Sennhaus-Rösti**

mit Raclettekäse und 2 Spiegeleiern

CHF 18.50

### **Berg-Rösti**

mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei

CHF 18.50

### **Heissacker Rösti**

Rösti mit Gemüsebouquet vom Hof Heissacker

CHF 18.50

## Für Kinder



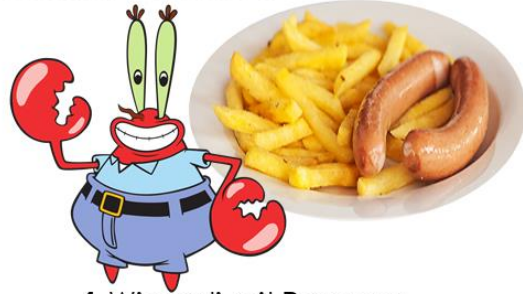
### Patrick



Paniertes Schweinsschnitzel,  
Pommes frites und Rüeblli  
CHF 14.50



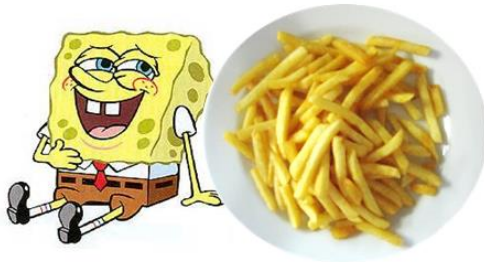
### Mister Krabs



1 Wienerli mit Pommes  
CHF 8.50

2 Wienerli mit Pommes  
CHF 12.50

### Sponge Bob

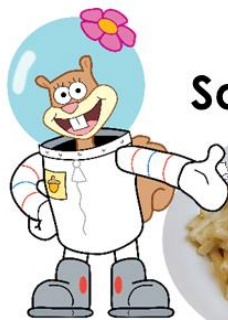


Portion Pommes frites CHF 7.50  
Kleine Portion Pommes CHF 5.50

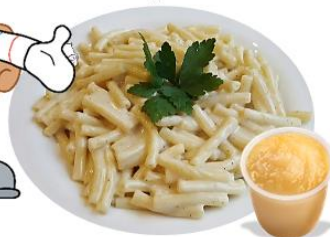
### Thadeus Tentakel



Gebratene Cervelat mit Röstli  
CHF 9.50

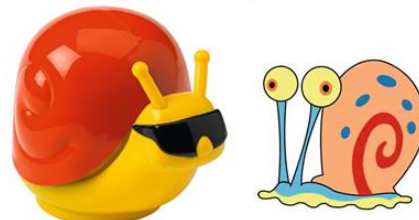


### Sandy



Äpler-Magronen  
mit Rahm, Käse und Kartoffelwürfeli  
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