

Menüvorschläge

2021



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 – 22.00 Uhr
	Sonntag	8.00 – 17.00 Uhr
	Montag	geschlossen, Feiertage offen 8.00 – 17.00 Uhr
	Warme Küche	11.00 – 21.30 Uhr
	andere Öffnungszeiten auf Anfrage	

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	EC, Twint, Barzahlung oder Rechnung. Bei Rechnungen haben wir das Zahlungsziel auf 15 Tage festgesetzt. Mastercard, Visa und Postcard sind ebenfalls möglich.

Apero

Chips und Nüssli	pro Person	CHF	2.50
Blätterteigstangen	pro Person	CHF	4.00
Hausgebackene Speckzöpfe	pro Person	CHF	4.00
Rohe Gemüsestangen mit Dip-Saucen	pro Person	CHF	5.00
Chäschüechli	pro Stück	CHF	3.00
Chäschüechli mit Speck	pro Stück	CHF	3.50
Hobelkäse vom Berner Oberland	Portion	CHF	19.50
Hobelkäse und Chutzenwurst	Portion	CHF	19.50

Bureteller / Bureplatte

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

Portion	CHF	21.50
---------	-----	-------



Salat- und Raclettebüffet à discrétion

ab 20 Personen und 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 35.50
Kinder bis einschliesslich 14 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 44.50
---	-----------



Die Menüs

3- und 4 Gänge Menüs inklusive Nachservice des Hauptgangs.

Menü «Sennhaus»

serviert ab 10 Personen

Gemischter Salat

Schweinsgeschnetztes 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 27.50

*Vorschlag fleischloser Hauptgang:
Hörndli mit Tomatensauce und Käse* CHF 24.50

Menü « Solothurn »

serviert ab 15 Personen

Solothurner Wysüppli mit Gemüsestreifen und gerösteten Züpfewürfeli

Suure Mocke (Rinds-Sauerbraten)

Kartoffelstock,

Rotkraut und Preiselbeer-Apfel

Brönnti Crème mit Rahm vom Hof CHF 42.00

Menü «Wyssestei»

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

Menü «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.

Menü «Röti»

Rohschinken-Carpaccio mit Melone und grünem Pfeffer

Rindsfilet am Stück niedergegart mit Balsamicojus

Kartoffelgratin

Bohnenbündeli mit Speck

Passionsfruchtmousse mit Beerensauce und Schokoladensplitter CHF 62.00

Menü «Chänzeli»

Weissensteiner Heusuppe

Bunter Salat mit hausgemachten Zigerwürfeli

Geschmortes Rahmgeschnetzelttes vom Sennhaus-Kalb

Hausgemachte Spätzli

Schokoladenkuchen mit Gartenbeersorbet und Rahm CHF 40.00

Vorschlag fleischloser Hauptgang:

Käsespätzli mit Apfelmus CHF 35.00

Menü «Nesselboden»

Flädliisuppe

Schweinshalsbraten mit Thymianjus

Pommes frites

Saisongemüse

Warme Beeren mit Vanilleglacé und Rahm CHF 31.50

Vorschlag fleischloser Hauptgang:

Gemüse - Flan mit Pommes frites CHF 31.50

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	9.50
Nüssler mit Ei (saisonal)	CHF	9.50
Nüssler mit lauwarmem Speck und Ei (saisonal)	CHF	13.50
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	130 g	CHF	15.50
---------------------------	-------	-----	-------

Hobelkäse Berner Oberland	120 g	CHF	19.50
----------------------------------	-------	-----	-------

Chutzwurst/Burewurst aufgeschnitten	100 g	CHF	12.50
--	-------	-----	-------

Bündnerfleischteller	120 g	CHF	28.50
-----------------------------	-------	-----	-------

Bure-Teller

mit Schinken, Bure-Speck, Salami, Chutzwurst und Hobelkäse	CHF	21.50
---	-----	-------

Sandwich

Schinken, Salami oder Greyerzer Käse	CHF	7.50
--------------------------------------	-----	------

Fleischgerichte Tellerservice

Kalbs-Paillard (dünn geklopftes Kalbsschnitzel)
mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüse CHF 35.50

Äpler-Steak
Schweinssteak angerichtet auf Äplermagronen
mit Rahm, Käse, Kartoffelwürfel und Zwiebeln CHF 28.50

Schweinssteak
mit Kräuterbutter
Pommes frites und Gemüsebouquet CHF 28.50

Cordon-bleu
vom Schwein,
gefüllt mit zartem Schinken und rassigem Greyerzer
serviert mit Pommes frites und Gemüse CHF 31.50

Schnipo
Zwei panierte Schweinsschnitzel
Pommes frites CHF 22.50
Kleine Portion (1 Schnitzel) CHF 18.50

Traditionelles

Käse-Fondue *Sennhaus-Art*
mit Suurem Most, Weisswein und Kirsch
dazu servieren wir Brotwürfel; ab 2 Personen pro Person CHF 24.00
Bestellen Sie zusätzlich:

Heisse Kartoffeln	200 g	CHF 2.50
Bündnerfleisch	50 g	CHF 8.50
Kirsch	2 cl	CHF 4.50

Äpler-Magronen
mit Rahm, Käse, Kartoffelwürfel und Zwiebeln, dazu Apfelmus CHF 19.50
Kleine Portion CHF 16.50

Burebratwurst mit Zwiebelsauce
mit Rösti CHF 19.50

Sennhaus-Rösti
mit Raclettekäse und 2 Spiegeleiern CHF 19.50

Berg-Rösti
mit Schinken, Raclettekäse und Spiegelei CHF 19.50

Heissacker Rösti
Rösti mit Gemüsebouquet vom Hof Heissacker CHF 19.50