

# Menüvorschläge 2019



Restaurant

# Sennhaus

## Weissenstein

Familien Niederberger  
Vorderweissenstein 1  
CH-4515 Weissenstein

Telefon +41 32 622 16 78  
[restaurant@sennhaus-weissenstein.ch](mailto:restaurant@sennhaus-weissenstein.ch)  
[www.sennhaus-weissenstein.ch](http://www.sennhaus-weissenstein.ch)

Sonntag ab 17.00 Uhr geschlossen  
Montag Ruhetag

## Apero

Hobelkäse vom Berner Oberland	Portion	Fr.18.50
-------------------------------	---------	----------

Hobelkäse und Chutzenwurst	Portion	Fr.18.50
----------------------------	---------	----------

Bureteller / Platten mit Schinken, Burespeck, Salami, Chutzenwurst und Hobelkäse	Portion	Fr.18.50
--	---------	----------

Chips und Nüssli	pro Pers.	Fr. 2.50
------------------	-----------	----------

Blätterteigstangen	pro Person	Fr. 5.00
--------------------	------------	----------

Hausgebackene Speckzöpfe	pro Person	Fr. 3.50
--------------------------	------------	----------

Chäschüechli	pro Stück	Fr. 3.00
--------------	-----------	----------

Chäschüechli mit Speck	pro Stück	Fr. 3.50
------------------------	-----------	----------

## Sennhaus-Brunch

Brot, Zöpfe, Gipfeli,  
hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,  
Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,  
Rösti und Spiegeleier,  
Dazu Kaffee, Milch, Tee,  
Ovomaltine oder Schokolade und Orangensaft

Erwachsene	Fr. 26.50
Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr	Fr. 1.50

## Sennhaus-Brunch PLUS

Brot, Zöpfe, Gipfeli,  
hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,  
Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,  
Rösti, Speck und Spiegeleier,  
Lachs, Meerrettichschaum  
Meringue, Rahm, Brönnti Crème, Kuchen, Fruchtsalat  
Saisondessert  
  
Dazu Kaffee, Milch, Tee,  
Ovomaltine oder Schokolade und Orangensaft  
Schaumwein

Erwachsene	Fr. 37.00
Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr	Fr. 2.00

## Menü «Sennhaus»

Gemischter Salat

\*\*\*

Schweinsgeschnetzeltes  
mit Speck, Champignons und Zwiebeln  
dazu unsere hausgemachte Rösti

\*\*\*

Vacherin glacé Vanille-Erdbeer

Fr. 34.50

## Menü «Wyssestei»

Bouillon mit Eierfäden

\*\*\*

Bunter Blattsalat an Hausdressing

\*\*\*

Rahmschnitzel  
dazu Nudeln und Früchtegarnitur  
im Nachservice mit Pommes frites

\*\*\*

Caramelköppli mit Rahm vom Hof

vom Schwein Fr. 35.00

vom Kalb Fr. 45.00

## Menü «Passhöchi»

Bunter Blattsalat

\*\*\*

«Rinds-Ghackets mit Hörndli»

auf Wunsch auch in der Gamelle serviert

dazu Apfelmus

\*\*\*

Hausgemachte Meringue mit Rahm vom Hof

Fr. 29.50

## Menü « Solothurn »

Solothurner Wysüppli

\*\*\*

Suure Mocke vom Rind

( Rinds-Sauerbraten )

Kartoffelstock

Rotkraut

\*\*\*

Bergnidleköppli (Panna cotta) mit Früchten

Fr. 42.00

## Salat- und Raclettebüffet

Reichhaltiges Salatbüffet

\*\*\*

Raclette vom Ofen abgestrichen  
dazu feine Raclettekartoffeln,  
Cornichons, Silberzwiebeln, Currykürbis,  
Ananas und eingemachte Essigzetschgen

Kinder bis 16 Jahre pro Altersjahr Fr. 2.00

Erwachsene Fr 32.50

## Fondue-Plausch

Trockenfleischteller

\*\*\*

*Käse-Fondue \*Sennhaus-Art\**

unsere Hausmischung zubereitet mit Suurem Most,  
Weisswein und Kirsch  
dazu servieren wir Brotwürfel

\*\*\*

Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm vom Hof

mit einer Portion Fondue à 200g Fr. 35.50

mit Fondue à discrétion Fr. 41.50

## Feuer-Spiess

Gemischter Salat

\*\*\*

Rindsfilet am Spiess

zum selber Braten am Tisch  
dazu servieren wir Kräuterbutter,  
Pommes frites und Gemüse

\*\*\*

Coupe Rot-Wiis

erfrischendes Halbgefrorenes mit Beeren

Fr. 54.50



## Flaschenweine 75cl

### Weiss:

Saint Saphorin – Les Medailles Henri Contesse – AOC Lavaux	Fr. 37.00
Féchy - Domaine de Fischer Grand Cru – AOC La Côte	Fr. 29.50

### Rosé:

Oeil de Perdrix vaudois AOC – Val d'Eve	Fr. 29.00
--	-----------

### Rot:

Villeneuve – Clos du chatelard Grand Cru – AOC Chablais	Fr. 39.00
Yvorne – Les ecots rouge Barrique-Grand Cru – AOC Chablais	Fr. 42.00
Humagne rouge – Les Félines AOC-Valais – La Torrentiere Sion	Fr. 43.00

### Schaumweine:

Mauler, demi-sec Schweiz	Fr. 32.00
Prosecco brut-Cantina Montelliana Italien	Fr. 27.50



## Offenweine 50 cl

### Weiss:

Chasselas Bielersee AOC Bürgergemeinde Solothurn	Fr. 18.50
Epesses-Challenge, AOC Lavaux	Fr. 22.00
Féchy – Le Terroir, AOC La Côte	Fr. 18.50
Yvorne – Challenge, AOC Chablais	Fr. 21.00

### Rosé:

Gamay rosé romand – Bellerose	Fr. 17.50
-------------------------------	-----------

### Rot:

Pinot noir de Neuchâtel Bürgergemeinde Solothurn	Fr. 24.00
Dôle, AOC Valais	Fr. 18.50
Gamay romand – Pierrouge	Fr. 17.00
Yvorne-Les Bornises, AOC Chablais	Fr. 25.50
Maienfelder Blauburgunder – classic M. & S. Lampert	Fr. 25.50

## Informationen

- Menü Unsere Menüvorschläge sind für Gruppen, welche ein einheitliches Menü wählen. Die Menüs servieren wir ab 10 Personen. Bitte bestellen Sie das Menü bis spätestens 10 Tage vor dem Anlass.
- Wein Wir freuen uns, wenn Sie zu Ihrem Menü auch den Wein vorbestellen.
- Blumen Arrangements, Bouquets verrechnen wir zum Selbstkostenpreis. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit.
- Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt  
Wir akzeptieren nebst Bargeld auch Maestro EC, keine Postcard.  
Ebenfalls ist es möglich die Rechnung mit Einzahlungsschein zu erhalten.  
Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.