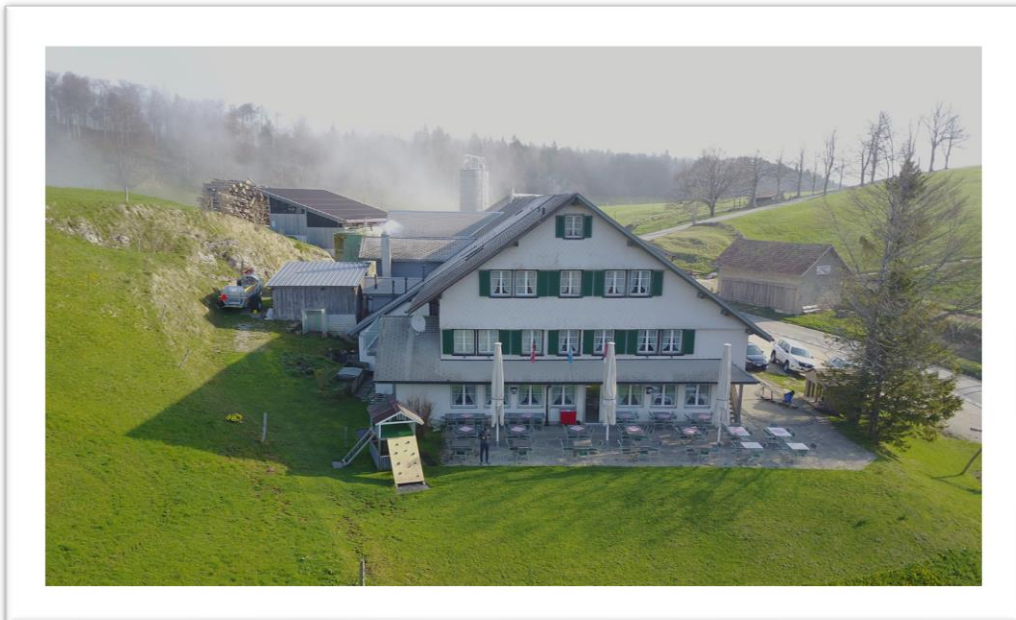


Menüvorschläge 2025



Angebot- und Preisänderungen vorbehalten.



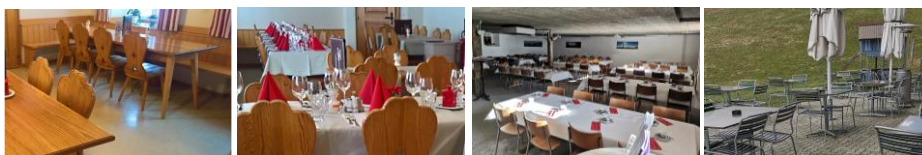
Familien Niederberger
Vorderweissenstein 1
CH-4515 Weissenstein
Telefon +41 32 622 16 78
info@sennhaus.ch
www.sennhaus.ch

Informationen

Öffnungszeiten Dienstag – Samstag 8.00 – 22.00 Uhr
 Sonntag 8.00 – 17.00 Uhr
 Montag geschlossen,
 Feiertage offen 8.00 – 17.00 Uhr
andere Öffnungszeiten auf Anfrage

Warme Küche ab 11.00 – 30 Minuten vor Schliessung

Unsere Räume Gaststube 25 Plätze
 Säli, zur Gaststube offen 46 Plätze
 Alter Stall 80 Plätze
 Terrasse 64 Plätze



Betriebsferien jeweils 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 10 Tage 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. Bringen Sie eigenen Wein mit verrechnen wir ein Zapfengeld pro Flasche von CHF 25.00.

Blumen / Deko Wünschen Sie eine spezielle Dekoration oder Blumen? Teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit. Kosten nach Aufwand.

Preise in Schweizer Franken (CHF) und inklusive 8.1 % MwSt

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

Frühstücksangebote

Serviert von 8.00 bis 11.00 Uhr; nach 11.00 Uhr keine Reservation für Frühstück.
Zu allen Frühstücksangeboten servieren wir Ihnen Kaffee crème, Schale,
Espresso, Tee, Milch, Ovomaltine oder Schokolade à discrétion.
Nachservice der einzelnen Speisen bieten wir gegen Aufpreis an.

Chnächte-Zmorge

Brot, hausgemachte Butterportion und Konfitüre,
Variation von Schweizer Käse, Orangensaft

pro Person	16.00
------------	-------

Bure-Zmorge

Brot, hausgemachte Butterportion und Konfitüre,
Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten,
Rösti mit Spegelei, Orangensaft

pro Person	26.00
------------	-------

Kinder-Zmorge

Brot, Nutella, Käse, Orangensaft

	9.50
--	------

Zusätzlich:

Zmorge-Rösti	5.00
Spegelei oder gekochtes Ei	1.50
Portion gebratener Speck	5.00

Sennhaus-Brunch-Büffet à discrétion

(ab 20 Personen und je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten)

Brot, Züpfe, Gipfeli, hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,
Knuspermüesli und Früchtejoghurt, Rösti und Spegeleier,
Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten

Erwachsene	31.00
Kinder bis einschliesslich 14 Jahre	pro Altersjahr 2.00

Sennhaus-Brunch PLUS-Büffet à discrétion

(ab 20 Personen und je nach Verfügbarkeit der Räumlichkeiten)

Brot, Züpfe, Gipfeli, hausgemachte Butterportionen und Konfitüre,
Knuspermüesli und Früchtejoghurt, Rösti und Spegeleier,
Variation von Schweizer Käse- und Fleischspezialitäten
Meringue, Rahm, Brönnti Crème, Kuchen, Fruchtsalat, Saisondessert

Erwachsene	39.50
Kinder bis einschliesslich 14 Jahre	pro Altersjahr 2.50

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 - 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
 - ✓ Vegetarisch: Saisonaler Gemüseteller mit Pommes frites
 -  Warme Beeren mit Vanilleglacé und Rahm
- Tellerservice CHF 35.50

Menü « Wyssestei »





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

Tellerservice: Schweinefleisch CHF 38.00 | Kalbfleisch CHF 48.00






Menü « Chänzeli »

-  Weissensteiner Heusuppe
 -  Blattsalat mit Hausdressing
 -  Sämiges Rahmgescnetzeltes vom Sennhaus-Kalb
Hausgemachte Spätzli, Saisongemüse
 -  Vegetarisch: Käsespätzli mit Lauch und Champignons
 -  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
-  Vegetarisch: 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
-  Oder Sie teilen uns Ihre Wünsche mit.