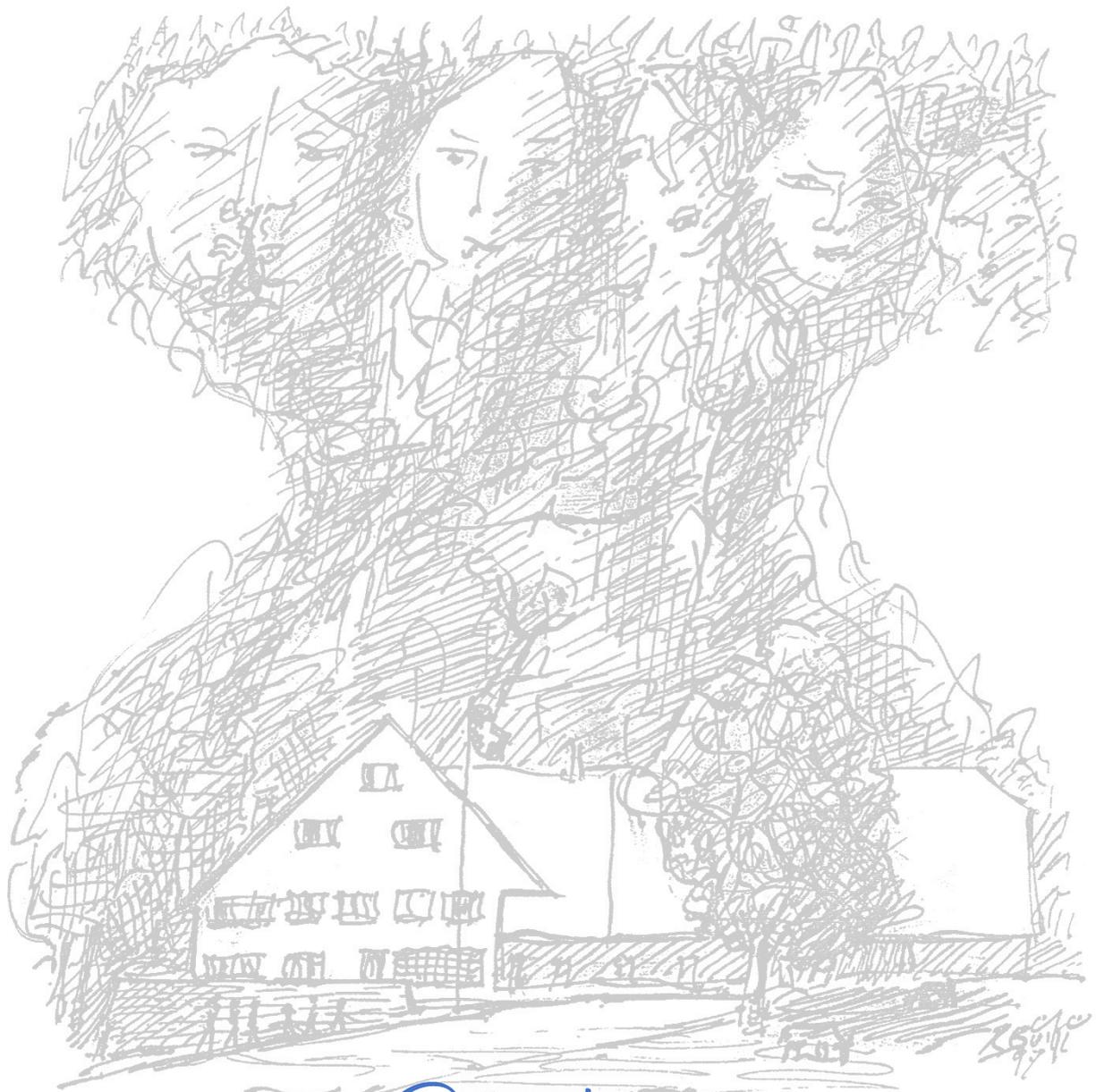


Herzlich Willkommen



Gasthof

Hinter-Weissenstein

# Lieber Gast

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Nach Ihrer Wanderung an der frischen Luft haben Sie sicher Appetit auf ein währschaftes Essen.

Auf unserer Menükarte finden Sie viele einheimische Produkte: Milch und Rahm frisch von unserem Bauernhof. Gemüse, Salate, Obst und Kartoffeln beziehen wir aus Landwirtschaftsbetrieben von Oberdorf bis Grafenried im Berner Mittelland.

Hausgemacht sind auch unser Brot, Zopf, Kuchen, Torten und die Konfitüre zum Zmorge.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Ihr Hinter-Weissenstein Team

## Vorspeisen

### Suppen

Tagessuppe	10.50 / 7.50
Bouillon mit Ei	7.50

### Salate

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Salatteller mit Ei	17.50

### Bauernsalat

grüner Salat mit Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Birnen, Kernen und Hobelkäse	19.50 / 16.50
--	---------------

## Röstispezialitäten

Unsere Klassiker aus frischen geschwellten Kartoffeln zubereitet.

### Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce

mit Rösti

21.50

### Weissensteinrösti

belegt mit Zwiebeln und Schinken  
gratiniert mit Käse und Spiegelei

23. — /19. —

### Speckrösti

mit Speckwürfeli gebraten und Spiegelei

19. — /15. —

### Bergrösti

mit 2 Scheiben Schinken und Spiegelei

20. — /16. —

## Fleischloses

### Stierenaugrösti

Rösti mit einem Spiegelei

17. — /13. —

### Sennenrösti

Rösti mit Käse überbacken

21. — /17. —

### Märitrösti

Rösti und Saisongemüse

21. — /17. —

# Käsespezialitäten

## Käseschnitte

Brotscheibe mit Weisswein getränkt  
und mit Alp-Raclettekäse überbacken 17.50 /12.50

mit Spiegelei 19. — /14. —

mit Schinken und Spiegelei 21. — /16. —

## Fondue ab 2 Personen

200 gr Käsemischung pro Person 25. —  
Hausmischung der Molkerei Lanz

Portion Kartoffeln zum Fondue 4. —

Portion Früchte zum Fondue 4. —

# Zvieri-Teller

## Buureteller

Hamme, Speck,  
Trockenfleisch vom Weiderind, Chutzewurst und Hobelkäse 22. —

**Buurespeck** 14. —  
fein geschnitten 100 gr.

**Trockenfleisch vom Weiderind** 26. —  
fein geschnitten 100 gr.

**Chutzewurst** 9. —  
aufgeschnitten 100 gr

**Hobelkäse aus der Lenk** 100 gr. 19.50

**Käseplättli** 150 gr: 20. —  
alle unsere Sorten vereint

**Portion Käse nach Wahl** 100 gr.: 10.50  
Solothurner Herrenkäse, Weissensteinkäse  
Greyerzer oder Emmentaler

**Cervelatsalat** einfach 13. —  
garniert mit diversen Salaten 19. —

**Cervelat-Käse-Salat** einfach 17. —  
garniert mit diversen Salaten 23. —

**Thonsalat** einfach 14. —  
garniert mit diversen Salaten 20. —

## Sandwiches

mit Brot Schinken, Salami od. Käse 7. —  
Buurehamme 8. —  
gemischt (Schinken/Salami) 8. —

mit Zopf Schinken, Salami od. Käse 8. —  
Buurehamme 9. —  
gemischt (Schinken/Salami) 9. —

# Frühstück

## Complet

mit Kaffee, Tee oder Ovomaltine,

Buurebrot, 1 Stück Zopf, Butter und Konfitüre

Solothurner Herrenkäse

16.—

## Complet mit kleiner Zmorgerösti

mit Speckwürfeli und Spiegelei

21.—

## Zmorgerösti

mit Speckwürfeli und Spiegelei

19.—

## Schinken mit 2 Spiegeleiern

15.50

## Bratspeck mit 2 Spiegeleiern

15.50

Frühstück servieren wir bis

10.30 Uhr

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST.

WIR VERWENDEN AUSSCHLISSLICH SCHWEIZER-FLEISCH

## Kalte Getränke

<b>Mineral</b>	<b>1 Liter Flasche</b>		10.50
	Rivella rot, Citro, Orangina, Henniez grün, Coca Cola		
	<b>5 dl Flasche</b>		6.50
	Henniez grün und blau		
	<b>5 dl offen</b>		5.50
	Rivella rot, Citro, Orangina Henniez grün, Coca Cola		
	<b>3,3 dl Flasche</b>		4.60
	Rivella rot und blau, Coca Cola und Coca Cola Zero Citro, Orangina, Henniez blau und grün		
	<b>2 dl Flasche</b>		4.60
	Orangenus, Schweppes Tonic		
<b>Süssmost</b>	frisch gepresst und pasteurisiert		
	auch als Schorle		
<b>Eistee</b>	im 5 dl Glas		5.50
	im 3 dl Glas		4. —
	im 2 dl Glas		3.20
<b>Sirup für Kinder</b>	2dl		1.50
<b>Leitungswasser</b>	5dl		3. —
	2dl		1.50
<b>Bier</b>	Cardinal Lager	4.8 Vol.% 5 dl	6. —
	Cardinal Spez.	5.2 Vol.% 3,3 dl	4.70
	Öufi-Bier	4.7 Vol. % 5 dl	6. —
	Öufi Weizen	5.4 Vol. % 5 dl	7.50
	Weissensteinbier	5.2 Vol.% 5 dl	6.50
	Feldschlösschen	alkoholfrei 5 dl	5.50
	Feldschlösschen	alkoholfrei 3,3 dl	4.50
	Zitronen-Panaché	2.5 Vol.% 3,3 dl	4.70
<b>Apfelwein</b>	Suure Most	4.0 Vol.% 4,9 dl	6. —
	Suure Most Trüb	4.0 Vol.% 4,9 dl	6. —
	Suure Most alkoholfrei	4,9 dl	5.80

## Warme Getränke



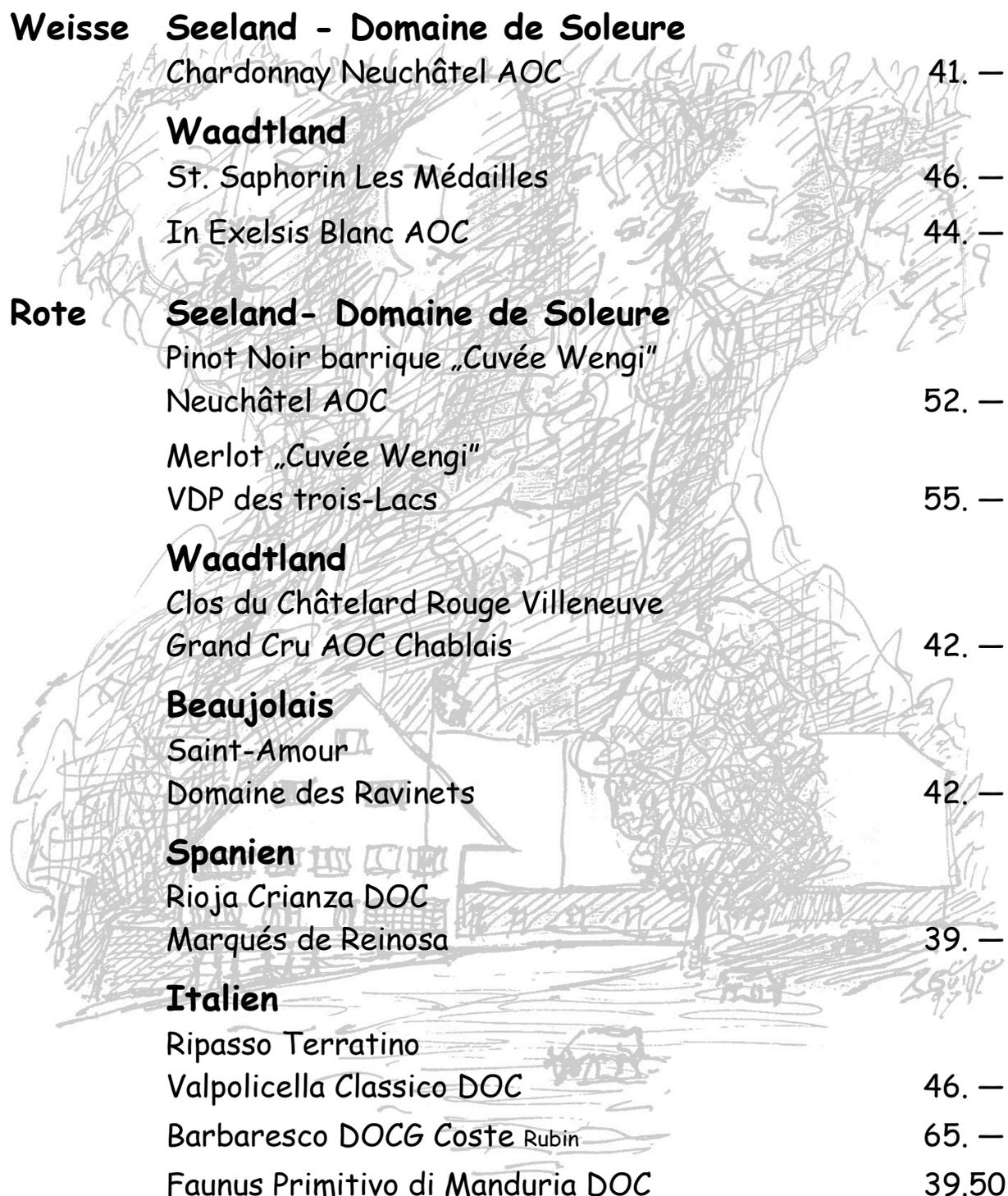
<b>Kaffee</b>		Crème, Espresso, Milchkaffe		4.40
		Cappuccino		4.60
		Latte Macchiato		5.10
		Melange		6.20
		Fertig (Zwetschgen/Bätzi/Kräuter)		6.20
		Luz (Zwetschgen/Bätzi/Kräuter)		6.20
		Hinger-Wissestei Kafi		8. —
		Häxe-Kaffee		8. —
<b>Tee</b>		Schwarz, Pfefferminz, Hagenbutte, Verveine, Früchte, Kamille, Lindenblüten, Grüntee, Alpenkräuter		4.40
	<b>Tee</b>	alkoholhaltig	Rum 40 Vol.%	7.50
Wein 12.5 Vol.%			6.50	
Jagertee 44 Vol.%			6.50	
<b>Punch</b>	ohne Alkohol	Apfel, Orange, Waldbeere		4.40
<b>Milch</b>		kalt oder warm dampferhitzt	3 dl	4.20
			5 dl	6.20
		Ovo oder Schoggi	3 dl	4.40
			5 dl	6.60
		Schoggi Melange		6.20

## Apero

Appenzeller	29 Vol. %	4 cl	7.50
Campari	23 Vol. %	4 cl	7.50
Cynar	16.5Vol. %	4 cl	7.50
Martini weiss	15 Vol. %	4 cl	7.50
Pastis	45 Vol. %	4 cl	7.50

# Flaschenweine

7.5dl Flasche



<b>Weisse</b>	<b>Seeland - Domaine de Soleure</b>	
	Chardonnay Neuchâtel AOC	41. —
	<b>Waadtland</b>	
	St. Saphorin Les Médailles	46. —
	In Exelsis Blanc AOC	44. —
<b>Rote</b>	<b>Seeland- Domaine de Soleure</b>	
	Pinot Noir barrique „Cuvée Wengi“ Neuchâtel AOC	52. —
	Merlot „Cuvée Wengi“ VDP des trois-Lacs	55. —
	<b>Waadtland</b>	
	Clos du Châtelard Rouge Villeneuve Grand Cru AOC Chablais	42. —
	<b>Beaujolais</b>	
	Saint-Amour Domaine des Ravinets	42. —
	<b>Spanien</b>	
	Rioja Crianza DOC Marqués de Reinosa	39. —
	<b>Italien</b>	
	Ripasso Terratino	
	Valpolicella Classico DOC	46. —
	Barbaresco DOCG Coste Rubin	65. —
	Faunus Primitivo di Manduria DOC	39.50

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST.

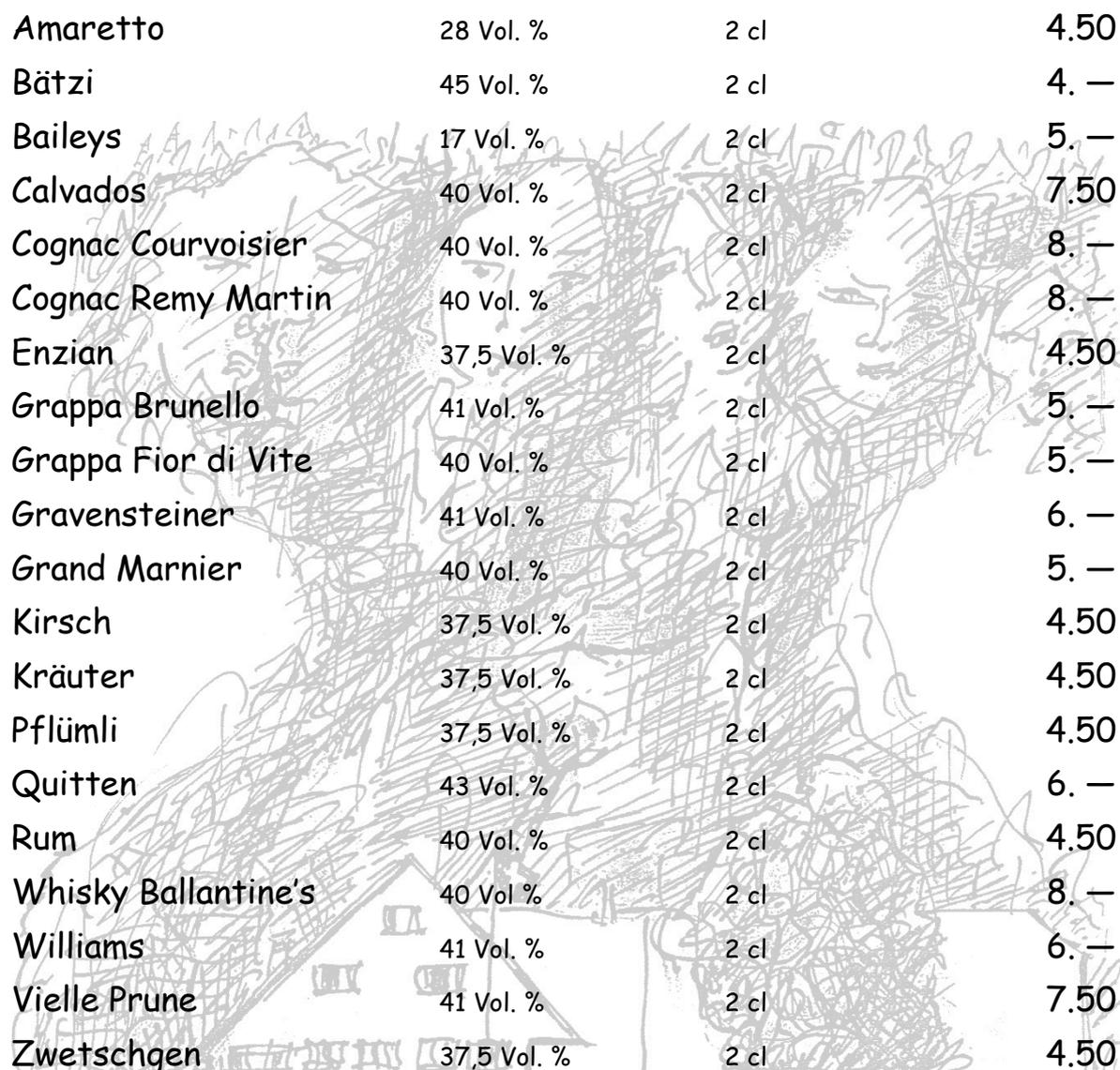
WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER-FLEISCH

# Offene Weine

	per dl	5 dl Flasche
<b>Weisse</b>		
Cuvée Louis-Bernard		23. —
Fendant Les Tourailles	4.50	18. —
Johannisberg Mon Amour	5.50	24. —
Féchy Le Terroir	4.50	20. —
Epresses Henri Contesse		24. —
Chablais Vaudois	5. —	22. —
Chasselas Domaine de Soleure	4.50	19. —
<b>Rosé</b>		
Piganot Salvagnin rosé	4.50	19. —
Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel		24. —
<b>Rote</b>		
In Exelsis	6. —	28. —
Dôle La Torrentière	4.50	20. —
Syrah du Valais Les Félines	6. —	28. —
Pinot Noir Domaine de Soleure	5.50	25.50
Malanser Pinot Noir	5.50	24. —
Nero d'Avola Sizilien.	5. —	22. —

Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,  
unter den Arzneien die Schmackhafteste  
und unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.

## Spirituosen



Amaretto	28 Vol. %	2 cl	4.50
Bätzi	45 Vol. %	2 cl	4. —
Baileys	17 Vol. %	2 cl	5. —
Calvados	40 Vol. %	2 cl	7.50
Cognac Courvoisier	40 Vol. %	2 cl	8. —
Cognac Remy Martin	40 Vol. %	2 cl	8. —
Enzian	37,5 Vol. %	2 cl	4.50
Grappa Brunello	41 Vol. %	2 cl	5. —
Grappa Fior di Vite	40 Vol. %	2 cl	5. —
Gravensteiner	41 Vol. %	2 cl	6. —
Grand Marnier	40 Vol. %	2 cl	5. —
Kirsch	37,5 Vol. %	2 cl	4.50
Kräuter	37,5 Vol. %	2 cl	4.50
Pflümli	37,5 Vol. %	2 cl	4.50
Quitten	43 Vol. %	2 cl	6. —
Rum	40 Vol. %	2 cl	4.50
Whisky Ballantine's	40 Vol. %	2 cl	8. —
Williams	41 Vol. %	2 cl	6. —
Vielle Prune	41 Vol. %	2 cl	7.50
Zwetschgen	37,5 Vol. %	2 cl	4.50

Herzlichen Dank für Ihren Besuch.

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7 % MWST

Unsere Schweinsbratwürste werden nach unserem Rezept bei der Metzgerei Scholl in Selzach hergestellt. Im Weiteren beziehen wir unsere Fleischwaren im Fleischfachgeschäft Fischer in Langendorf und in der Prodega in Bellach.

Wir sind stets bemüht nur frisches und einwandfreies Fleisch zu verarbeiten.

Familie Ueli und Annegret Stucki & Team

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN UND INKLUSIVE 7.7% MWST.

WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH SCHWEIZER-FLEISCH