

# Menüvorschläge



Gasthof Hinter-Weissenstein

Familie Stucki und Team

[www.hinterweissenstein.ch](http://www.hinterweissenstein.ch)

032 / 639 13 07

[info@hinterweissenstein.ch](mailto:info@hinterweissenstein.ch)

Herzlich Willkommen auf 1226 Meter über Meer

Ein Ort, wo sich Mensch und Natur treffen...

Wir freuen uns Teil Ihres Anlasses zu sein.

Sie möchten uns mit 15 Personen oder mehr besuchen? So können Sie aus diesen Menüvorschlägen ein passendes Einheits-Menü für die ganze Gruppe auswählen.

Wir legen sehr grossen Wert darauf, frisch, regional und saisonal zu kochen und Sie mit diesen Leckereien aus unserer Umgebung zu verwöhnen.

Damit wir Ihnen einen unvergesslichen Tag mit Ihren Liebsten ermöglichen können, bitten wir Sie folgende Punkte zu beachten...

... Start mit einem Aperò

- Sie finden in unseren Menüvorschlägen eine Auswahl an hausgemachten Aperò-variationen. Gerne empfehlen wir Ihnen auch ein passendes Aperò Getränk oder einen feinen Weisswein dazu.

... bei der Menüauswahl

- Sie können sich aus untenstehenden Positionen ein Menü zusammenstellen. Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe aus.
- Es ist nicht möglich eine Vielfalt an Gerichten aus den Menüvorschlägen einzeln zuzubereiten.
- Möchten Sie gerne in einer Menübesprechung vor Ort mit uns Ihren Anlass planen? Informieren Sie uns darüber, dass wir auch garantieren können, dass jemand vor Ort ist der Ihnen weiterhelfen kann.
- Geben Sie uns 14 Tage vor Ihrem Anlass Ihr gewünschtes Menü bekannt.
- Informieren Sie uns über Allergien und Essgewohnheiten Ihrer Gäste. Gerne beraten wir Sie betreffend einer Alternative.

... bei der Getränkeauswahl

- Gerne senden wir Ihnen unsere Weinkarte, damit Sie bereits im Vorfeld den passenden Wein zu Ihrem Menü auswählen können.

### ... Art des Anlasses

- Geben Sie uns Bescheid, zu welcher Art Anlass wir Sie bei uns begrüßen dürfen.
- Den Tisch dekorieren wir passend zu Ihrem Anlass mit Kerzen und/oder frischen Blumen.
- Auf Ihren Wunsch gestalten wir auch gerne eine Tisch-Menükarte mit dem von Ihnen ausgewählten Menü.

### ... Stornierungsbedingungen und Zahlungskonditionen:

- Die Personenanzahl, welche Sie uns 48 Stunden vor Ihrem Anlass bekanntgeben, verwenden wir als Verrechnungsgrundlage.
- Sie können bei uns mit Bargeld oder Karte bezahlen.  
Wir senden Ihnen nach Ihrem Anlass auch gerne eine Rechnung per Post zu.  
Geben Sie uns vorab Ihre Rechnungsadresse bekannt und Sie können Ihren Ausflug ohne weiteres geniessen.

Gerne beraten wir Sie und sind für Sie da, falls Sie Fragen haben.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Anlass bei uns im Gasthof Hinter-Weissenstein

Familie Stucki mit Team

Hinter-Weissenstein

4515 Weissenstein

032 639 13 07

info@hinterweissenstein.ch

www.hinterweissenstein.ch

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*



## Unsere hausgemachten Apero

Speckzopf hausgemacht 3.50 / Person

Schinkengipfeli hausgemacht 3.50 / Stück

Gemüsedip 6.00 / Person  
Saisonale Gemüse mit hausgemachten Saucen

Bureteller 22.00  
Hamme, Speck aufgeschnitten,  
Trockenfleisch vom Weiderind, Chutzwurst und Hobelkäse

Käseplättli 150 gr. 20.00  
Solothurner Herrenkäse, Weissensteinkäse, Greyerzer,  
Emmentaler und Hobelkäse aus der Lenk

Hobelkäse aus der Lenk 100 gr. 19.50

## Apero-Getränke

Red Hugo 12.00  
Campari, Prosecco, Holunderbütensirup

Huusapero 9.00  
Prosecco, Holunderbütensirup

Martini Tonic - Alkoholfrei 9.00  
Alkoholfreier roter Martini, Tonicwasser

## Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat	9.50
Buuresalat (grüner Salat mit Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Birnen, Kernen und Hobelkäse)	16.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	6.50
Bouillon mit Flädli	6.50
Gemüsecrèmesuppe	7.50
Trockenfleischteller	23.00



## Hauptgänge

Die Hauptgänge sind Tellergerichte.

Für Portionen mit Nachservice - Preis auf Anfrage.

Kalbsgeschnetzeltes  
an Pilzrahmsauce  
dazu Rösti 31.00

Kalbs- und Schweinsbraten  
glasiert mit Jus  
dazu Gemüse und Kartoffelgratin 27.50

Pouletbrüstli im Speckmantel  
dazu Weissweinsrisotto 24.00

Schweinsbratwurst  
an Zwiebelsauce  
dazu Rösti 21.50

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» vom Weiderind  
mit hausgemachten Spätzli 26.00

«Suure Mocke»  
Rindsauerbraten an sämiger Rotweinsauce  
dazu Kartoffelstock 29.00

Schweinsfilet am Stück gebraten  
 an Pilzrahmsauce  
 dazu Gemüse und Pommes-Frites 33.00

Rindshuftsteak  
 vom Weiderind  
 dazu Gemüse und Pommes-Frites 36.00

Fondue  
 200g Hausmischung der Käserei 25.00  
 Portion Kartoffeln zum Fondue 4.00  
 Portion Früchte zum Fondue 4.00

Weissensteinrösti  
 Rösti belegt mit Zwiebeln, Schinken, Käse und Ei 23.00

Gemüseteller  
 dazu Rösti 21.00





## Dessert

Alle unsere Desserts werden hausgemacht und mit frischen Früchten und Nidle vom Hinter-Weissenstein garniert.



Fruchtsalat Nature	8.50
Fruchtsalat mit Kirsch	10.00
Fruchtsalat mit Rahm	10.00
Vacherin-Glace (Caketranche mit Rahm und Fruchtgarnitur)	8.50
Meringeschale mit Nidle	7.00
Meringeschale mit 1 Kugel Glace und Nidle	8.50
Braunes und weisses Tobleroneschoggi-Mousse	12.00
Parfait Glace – je nach Saison mit Likör	10.50 +1.50
Caramelköppli	6.50
Fruchtkuchen (Saisonfrüchte) ohne Rahm	5.00
mit Rahm	6.50
Grosis Schoggi-Chueche mit Bärgnidle	7.50
Dessertteller mit verschiedenen leckeren Spezialitäten des Hauses	14.00