

Menüvorschläge



Gasthof Hinter-Weissenstein

Familie Stucki und Team

www.hinterweissenstein.ch

032 / 639 13 07

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 Aperó

- Sie finden in unseren Menüvorschlägen eine Auswahl an hausgemachten Aperóvariationen. Gerne empfehlen wir Ihnen auch ein passendes Aperó 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 Saisonale Gemüse mit hausgemachten Saucen	6.00 / Person
Bureteller Hamme, Speck aufgeschnitten, Trockenfleisch vom Weiderind, Chutzwurst und Hobelkäse	23.00
Käseplättli 150 gr. Solothurner Herrenkäse, Weissensteinkäse, Greyerzer, Emmentaler und Hobelkäse aus der Lenk	20.50
Hobelkäse aus der Lenk 100 gr.	20.00

Apero Getränke

Red Hugo Campari, Prosecco, Holunderbütensirup	12.00
Huusapero Prosecco, Holunderbütensirup	9.00
Martini Tonic - Alkoholfrei Alkoholfreier roter Martini, Tonicwasser	9.00

Vorspeisen

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	10.00
Buuresalat (grüner Salat mit Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Birnen, Kernen und Hobelkäse)	17.00
Trockenfleischteller 70gr. p/Person	22.00
Bouillon mit Gemüsewürfeli	8.00
Bouillon mit Flädli	8.00
Gemüsecrèmesuppe	8.00

Hauptgänge

Die Hauptgänge sind Tellergerichte.

Für Portionen mit Nachservice geben wir Ihnen den Preis auf Anfrage bekannt.

Kalbsgeschnetzeltes
an Pilzrahmsauce
dazu Rösti 31.50

Kalbs- und Schweinsbraten
glasiert mit Jus
dazu Gemüse und Kartoffelgratin 29.50

Pouletbrüstli im Speckmantel
dazu Weissweinsrisotto 26.00

Schweinsbratwurst
an Zwiebelsauce
dazu Rösti 23.00

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» vom Weiderind
mit hausgemachten Spätzli 30.00

«Suure Mocke»
Rindsauerbraten an sämiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock 31.00

Schweinsfilet am Stück gebraten an Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Pommes-Frites	34.00
Rindshuftsteak vom Weiderind dazu Gemüse und Pommes-Frites	36.00
Fondue 200g Hausmischung der Käserei	25.50
Portion Kartoffeln zum Fondue	4.00
Portion Früchte zum Fondue	4.00
Weissensteinrösti Rösti belegt mit Zwiebeln, Schinken, Käse und Ei	23.00
Märitrösti Rösti dazu saisonales Gemüse	22.50

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)	10.50
Meringueschale mit Nidle	7.00
Meringueschale 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 Bärnidle	8.00
Dessertteller mit verschiedenen leckeren Spezialitäten des Hauses	14.00