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 Apero

- Sie finden in unseren Menüvorschlägen eine Auswahl an hausgemachten Apero-variationen. Gerne empfehlen wir Ihnen auch ein passendes Apero 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.

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

… 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

BärgLiebi GmbH

Hinter-Weissenstein
4515 Weissenstein

032 639 13 07

info@hinterweissenstein.ch

www.hinterweissenstein.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

Unsere hausgemachten Apero

Speckzopf hausgemacht	3.50 / Person
Blätterteig - Hamme Gebäck hausgemacht	3.50 /Stück
Gemüsedip Saisonale Gemüse mit hausgemachten Saucen	6.00 /Person
Buureteller Hamme, Speck aufgeschnitten, Trockenfleisch vom Weiderind, Chutzewurst und Hobelkäse	25.50
Käseplättli 150 gr. Solothurner Herrenkäse, Weissensteinkäse, Greyerzer, Emmentaler und Hobelkäse aus der Lenk	22.50
Hobelkäse aus der Lenk 100 gr.	21.50

Apero-Getränke

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

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

Vorspeisen

Grüner Salat	8.00
Gemischter Salat	11.00
Buuresalat (grüner Salat mit Knoblauch, Zwiebeln, Speck, Birnen, Kernen und Hobelkäse)	18.00
Trockenfleischteller 70gr. p/Person	19.50
Bouillon mit Gemüsewürfeli	9.00
Bouillon mit hausgemachten Griessgnocchi	9.50
Saisonale Suppe	8.50

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

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 mit Rotweinjus dazu Weissweinrisotto	26.00
Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce dazu Rösti	25.00
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» vom Weiderind mit hausgemachten Spätzli	30.00

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

Kalbsplätzli mit Kräuterbutter Röstikroketten und Gemüse	33.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Pilzrahmsauce dazu Gemüse und Pommes-Frites	38.00
Rindshuftsteak vom Weiderind dazu Gemüse und Pommes-Frites	41.00
Fondue	
200g Hausmischung der Käserei	26.50
Portion Kartoffeln zum Fondue	4.00
Portion Birnen und Äpfel zum Fondue	4.00
Weissensteinrösti Rösti belegt mit Zwiebeln, Schinken, Käse und Ei	24.50
Märitrösti Rösti dazu saisonales Gemüse	24.00

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch

Dessert

Alle unsere Desserts werden hausgemacht und mit frischen Früchten und Nidle 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	7.50
Meringueschale mit 1 Kugel Glace und Nidle	9.50
Braunes und weisses Toblerone-SchoggiMousse	12.00
Haugemachte Crémeschnitte	6.50
Caramelköpfli	6.50
Fruchtkuchen (Saisonfrüchte) ohne Rahm	6.00
Grosis Schoggi-Chueche mit Nidle	8.00
Dessertteller mit verschiedenen leckeren Spezialitäten des Hauses	15.00

GASTHOF HINTER WEISSENSTEIN

alle Preise in Schweizer Franken und inklusive 8.1 % MwSt.
Wir verwenden ausschliesslich Schweizer-Fleisch