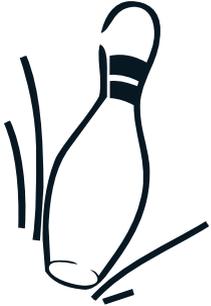


SENNHOF  
TRINKEN ESSEN SEIN

Menuvorschläge

Bettina Bürke und Christian Carigiet

071 433 11 93 • info@sennhof-waldkirch.ch • www.sennhof-waldkirch.ch
Ruhetage: Montag und Dienstag

WO FINDEN SIE WAS ...

Apéro	Seite	2
Kalte Vorspeisen	Seite	2
Warme Vorspeisen	Seite	3
Salate	Seite	3
Menu	Seite	4 ... 6
Kleine Tellergerichte	Seite	7 ... 9
Desserts und Süßspeisen	Seite	10

APÉRO

	Preis nach Verbrauch		
Verschiedenes Knabber Salzgebäck	pro Person	Fr.	5.00
Knuspriges Blätterteiggebäck	pro Person	Fr.	5.00
Kleine gefüllte Partybrötchen	pro Person	Fr.	5.00
Gemüsestängeli mit Kräuter-Dip	pro Person	Fr.	5.00
Warme Schinkengipfeli	pro Person	Fr.	6.00
Gemischt: Schinkengipfeli, Chäschüechli und Knoblauchbrötli	pro Person	Fr.	10.00

KALTE VORSPEISEN

Rauchfleischteller (Mostbröckli, Bündnerfleisch u. Bauernspeck)	Fr.	11.00
Hauspastete Sauce Cumberland	Fr.	10.50
Vitello Tonnato	Fr.	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum	Fr.	13.50
Lachstoast mit Meerrettichschaum	Fr.	13.00
Melone mit Bündner Rohschinken	Fr.	12.00

WARMIEVORSPEISEN

Hausgemachter Käsekuchen	Fr.	6.00
Eglifilets gebraten mit Mandeln und Gemüseis	Fr.	13.50
Pangasiusknusperli mit Sauce Tartare	Fr.	10.50

SALATE

Bei den Menus 1- 18 auf den Seiten 4 - 6 ist der Salat inbegriffen. Falls Sie jedoch einen der folgenden Salate bevorzugen, erhöht sich der Preis entsprechend der Angabe.

Saison-Blatssalat mit Lachsstreifen - Balsamico- oder Italiendressing	Fr.	5.00
Tomatensalat mit Mozzarella - Balsamico- oder Italiendressing	Fr.	5.00
Gemischter Salat mit gebratenem Speck, Zwiebeln und Brotroutons	Fr.	5.00
Gourmet-Salat mit verschiedenem Rauchfleisch	Fr.	6.00

MENU

Nr. 1 - Fr. 36.50

Kraftbrühe mit Backerbsen

Gemischter Salat

Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelkroketten
Gemüse garnitur

Nr. 2 - Fr. 37.00

Kraftbrühe mit Flädli

Gemischter Salat

Schweinssteak Calvados
Teigwaren
Gemüse garnitur

Nr. 3 - Fr. 35.50

Haferflockensuppe

Gemischter Salat

Sennhofsteak (Schweinssteak mit
Brät und im Ei-Mantel gebraten)
Weissweinsrisotto
Gemüse garnitur

Nr. 4 - Fr. 34.50

Kraftbrühe mit Käseschnitten

Gemischter Salat

Gefüllte Kalbsbrust
Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Nr. 5 - Fr. 42.00

Spargelcrèmesuppe

Gemischter Salat

Schweinsfilets Pilzsauce
Spätzli
Gemüse garnitur

Nr. 6 - Fr. 44.00

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli

Gemischter Salat

Kalbsschnitzel an Champignonsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Nr. 7 - Fr. 38.00

Kraftbrühe mit Eierfäden
Gemischter Salat
Geschnetzeltes Kalbfleisch
an Rahmsauce
Butterrösti
Gemüse garnitur

Nr. 8 - Fr. 37.50

Lauchcrèmesuppe
Gemischter Salat
Cordon bleu (Schweinefleisch)
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Nr. 9 - Fr. 33.50

Steinpilzcrèmesuppe
Gemischter Salat
Schweins schnitzel paniert
Pommes Frites
Gemüse garnitur

Nr. 10 - Fr. 36.00

Geröstete Griessuppe
Gemischter Salat
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Hausgemachte Spätzli
Gemüse garnitur

Nr. 11 - Fr. 34.50

Minestrone
Salat italienne
Schweins-Piccata milanese
Tomatenspaghetti
Gemüse garnitur

Nr. 12 - Fr. 51.00

Kraftbrühe mit Mark
Gemischter Salat
Kalbssteak Morchelsauce
Butternüdeli
Gemüse garnitur

Nr. 13 - Fr. 35.00

Basler Mehlsuppe

Gemischter Salat

Schwedenbraten (Schweinsbraten
gefüllt mit Dörrzwetschgen)

Kartoffelstock

Gemüse garnitur

Nr. 14 - Fr. 42.00

Broccolicrèmesuppe

Gemischter Salat

Schweinsfilet im Teig mit

Sauce Béarnaise

Röstikroketten

Gemüse garnitur

Nr. 15 - Fr. 54.00

Kraftbrühe mit Sherry

Gemischter Salat

Trois Filets Maison

(Jedes Filet mit einer anderen Sauce)

Röstikroketten und Teigwaren

Gemüse garnitur

Nr. 16 - Fr. 38.00

Kraftbrühe mit Flädli

Gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes Currysauce
mit Früchten

Rosinenreis

Nr. 17 - Fr. 38.00

Tomatencrèmesuppe

Gemischter Salat

Gespickter Rindsbraten

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Nr. 18 - Fr. 54.00

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gemischter Salat

Rindsfilet Sauce Béarnaise

Pommes Frites

Gemüse garnitur

KEINHEBERGERICHTE

Nr. 1 - Fr. 23.00

Rindsgulasch
Spätzli
Gemüse

Nr. 2 - Fr. 27.00

Hausgemachter Hackbraten
Kartoffelstock
Gemüse

Nr. 3 - Fr. 23.50

Gemischter Salat
Käsespätzli mit
gebackenen Zwiebeln

Nr. 4 - Fr. 22.00

Gemischter Salat & Apfelmus
Gehacktes Rindfleisch
mit Hörnli

Nr. 5 - Fr. 26.00

Schweinsgeschnetzeltes
an brauner Sauce
Butterrösti und

Nr. 6 - Fr. 27.00

Fitnesssteller
1 Schweinsschnitzel paniert I
mit gemischtem Salat
Nachservice: 1 Schnitzel + Pommes Frites

Nr. 7 - Fr. 23.00

Pouletschnitzel
an Rahmsauce
Teigwaren und Gemüse

Nr. 8 - Fr. 25.00

Schweinspfeffer
Spätzli
Blaukraut

Nr. 9 - Fr. 17.50

Ratsherrenschüblig
vom Grill mit
gemischtem Salat

Nr. 10 - Fr. 26.00

Gefüllte Schweinsbrust
Kroketten
Gemüse

Nr. 11 - Fr. 21.00

Gebackener Fleischkäse
frisch vom Ofen
mit Kartoffelsalat

Nr. 12 - Fr. 26.00

Schweinsbraten
Kartoffelstock
Blaukraut

Nr. 13 - Fr. 24.00

Heisser Beinschinken
Kartoffelsalat und
gemischtem Salat

Nr. 14 - Fr. 27.00

Gemischter Salat
Poulet-Currygeschnetzeltes
mit Früchten und
Rosinenreis

Nr. 15 - Fr. 25.00

Pariserschnitzel
Tomatenspaghetti
Gemüse

Nr. 16 - Fr. 20.00

Kalter Fleischteller
mit verschiedenen
Salaten

Nr. 17 - Fr. 22.00

Gemischter Salat
Spaghetti Carbonara oder
Spaghetti Bolognese

Nr. 18 - Fr. 25.00

Schweinspiccata
Tomatenrisotto
Gemüse

Nr. 19 - Fr. 30.50

Schweinssteak vom Grill
Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Pommes Frites oder Röstikroketten
Gemüse

Nr. 20 - Fr. 22.00

Gemischter Salat
Hausgemachte Lasagne

Es ist Ihnen auch freigestellt, ein Menu selbst zusammen zu stellen. Wenn Sie einen Gourmet-Menu-Wunsch haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir servieren Ihnen auf Anfrage auch Käsefondue, Fondue Chinoise oder Partygrill.

Bei selbst mitgebrachten Desserts wird für das Gedeck Fr. 3.50 pro Person verrechnet.
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken, pro Person und inklusive 7.7% gesetzlicher Mwst.

Es freut uns Sie in unserem Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Bettina Bürke und Christian Carigiet mit Mitarbeiter



DESSERTS UND SÜSSPEISEN

Fruchtsalat mit Rahm	pro Person	Fr.	8.50
Fruchtsalat mit Glace und Rahm	pro Person	Fr.	9.50
Schwarzwälder -, Kirsch - oder Früchtetorte	pro Person	Fr.	8.00
Glaceschnitte mit Früchten garniert	pro Person	Fr.	7.50
Caramelköppli mit Rahm und Früchten	pro Person	Fr.	8.00
Vanilleglace mit heissen Beeren	pro Person	Fr.	9.50
Panna Cotta mit Beeren	pro Person	Fr.	9.50
Gebrannte Crème mit Rahmrosette	pro Person	Fr.	8.00
Tiramisu	pro Person	Fr.	10.00
Meringue mit Rahm	pro Person	Fr.	7.50
Meringue mit Glace und Rahm	pro Person	Fr.	10.00
Mousse au Chocolat	pro Person	Fr.	8.00
Gourmet-Dessert	pro Person	Fr.	20.00
Dessertbuffet	pro Person	Fr.	20.00

- Gutbürgerliche, preiswerte Küche
- Räumlichkeiten bis ~100 Personen
- Zwei vollautomatische Kegelbahnen
- Zwei Dartautomaten
- Gartenwirtschaft mit Kinderspielplatz
- Grosser Parkplatz
- Im Stundentakt mit ÖV erreichbar!

Wir beziehen unsere Fleischprodukte aus der Region !

