

# Herzlich Willkommen im

**SENNHOF**   
TRINKEN ESSEN SEIN 



Bettina Bürke  
Christian Carigiet  
und die Mitarbeitenden

Ihre Essgewohnheiten:

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien, Diabetiker, gluten- und laktosefreie Speisezubereitung. Wir beraten Sie, auf Anfrage, gerne über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

*Haben Sie einen speziellen Wunsch? Zögern Sie nicht uns zu fragen.  
Wir sind gerne für Sie da.*

Aus gesetzlichen Gründen übernehmen wir keine Haftung für auftretende allergische Reaktionen.

Herkunftsbezeichnung: (Fleisch und Fisch)

Kalb:	Schweiz
Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Paraguay, Brasilien
Geflügel:	Schweiz
Fisch	Kanada, Schweiz

# Suppen

Kraftbrühe mit Ei	Fr.	7.50
Kraftbrühe mit Hausgemachten Flädli	Fr.	7.50
Tomatenrahmsuppe	Fr.	7.50

# Salate

Grüner Saison Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.00
Tomatensalat mit Mozzarella (und Zwiebeln)	Fr.	11.00
Salatteller reich garniert	Fr.	18.00

Salatsaucen: Französisch, Italienisch oder Balsamico



# Hausspezialitäten



## **Rindsfilet an Béarnaisesauce**

Pommes-frites

Gemüse garnitur

Fr. 39.50

## **Kalbssteak an Morchelrahmsauce**

Teigwaren

Gemüse garnitur

Fr. 39.50

## **Schweinssteak an Pfeffersauce**

Rösticroquetten

Gemüse garnitur

Fr. 30.50

## **Sennhof-Cordon bleu**

(Schweinefleisch, Schinken und Käse)

Pommes-frites

Gemüse garnitur

Fr. 29.50

## **Sennhof-Burger**

(Rind- und Schweinefleisch)

Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat

Cocktailsauce

Pommes-frites

Fr. 22.00

Cordon bleu mit Kalbfleisch Aufpreis plus

Fr. 10.00

Kleinere Portionen Preisreduktion

Fr. 2.50

# Fitnesssteller

## **Fitnesssteller 1**

Rindsfilet vom Grill Kräuterbutter  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 39.50

## **Fitnesssteller 2**

panierte Pouletstücke  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 22.50

## **Fitnesssteller 4**

2 Schweinsschnitzel vom Grill oder paniert  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 24.50

## **Fitnesssteller 5**

Frühlingsrollen  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 23.00

## **Fitnesssteller 7**

Schweins-Cordon bleu  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 29.50

## **Fitnesssteller 8**

Alaska Seelachs im Bierteig Sauce Tartar  
garniert mit gemischtem Salat Fr. 25.50

Kleinere Portionen Preisreduktion Fr. 2.50

# Warme Tellergerichte

<b>Hawaii-Rösti</b> mit Schinken, Ananas und Käse	Fr.	18.50
<b>Zürcher-Rösti</b> Schweinsgeschnetztes Rahmsauce	Fr.	24.50
<b>St. Galler-Rösti</b> Olma-Bratwurst mit Zwiebelsauce	Fr.	16.50
<b>2 Schweinsschnitzel</b> paniert mit Pommes-frites	Fr.	23.00

# Für den kleinen Hunger

Portion Pommes-frites	Fr.	7.00
Portion Süsskartoffel-frites mit Creme fraiche	Fr.	11.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	Fr.	15.00
1 Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	Fr.	20.00

# Für unsere Vegetarier

Gemüseteller mit Frühlingsrollen	Fr.	23.00
Süsskartoffel-frites mit Gemüse mit Creme fraiche	Fr.	20.00
Rösti mit zwei Spiegeleiern	Fr.	17.00

# Kalte Tellergerichte

im Sommer

Salatteller reich garniert	Fr.	18.00
Wurstsalat einfach	Fr.	10.00
Wurstsalat garniert	Fr.	17.00
Käsesalat einfach	Fr.	12.00
Käsesalat garniert	Fr.	19.00
Wurstkäsesalat einfach	Fr.	15.00
Wurstkäsesalat garniert	Fr.	21.50
Thonsalat einfach	Fr.	12.00
Thonsalat garniert	Fr.	19.00
Siedfleischsalat einfach (saisonabhängig)	Fr.	15.00
Siedfleischsalat garniert (saisonabhängig)	Fr.	21.50
Kleinere Portionen Preisreduktion	Fr.	2.50

# CAFE

Espresso	Fr.	4.00
Café Crème	Fr.	4.00
Kaffee koffeinfrei	Fr.	4.00
Milchkaffee	Fr.	4.00
Doppelter Espresso	Fr.	6.00
Kaffee Mélange	Fr.	5.50
Latte Macchiato, Cappuccino	Fr.	4.80
Kaffee fertig	Fr.	5.50
Tee (verschiedene Sorten)	Fr.	3.80
Tee Rum (mit 2 cl Rum)	Fr.	7.00
Ovomaltine, Schoggi (warm oder kalt)	Fr.	4.00
Glas Milch (warm oder kalt, 3 dl)	Fr.	3.50
Punsch (verschiedene Sorten)	Fr.	3.80
Edlischwiler-Kafi	Fr.	7.70
Kräuterlutz	Fr.	5.70
Pflümli- / Zwetschgen- / Williamslutz	Fr.	6.20
Corretto Grappa	Fr.	6.20
Flämmli (Espresso mit Williams zum flambieren)	Fr.	8.00

# KALTE GETRÄNKE

Mineral- und Süsswasser offen	2 dl	Fr.	2.80
(Cola, Mineral, Rivella, Sinalco, Eistee, Citro)	3 dl	Fr.	3.90
	5 dl	Fr.	5.30
Mineralwasser / Fläschli (Zero)	3.3 dl	Fr.	4.50
Schweppes Tonic / Bitter	2 dl	Fr.	4.50
Orangenjus	2 dl	Fr.	4.20
Red Bull Dose	2.5dl	Fr.	5.50
Flasche Bier Lager	5 dl	Fr.	5.50
Stadtbühler dunkel	5 dl	Fr.	5.50
Schützengold	5 dl	Fr.	5.50
Stadtbühler Lager offen	2 dl	Fr.	3.20
	3 dl	Fr.	4.20
	5 dl	Fr.	5.50
Weisser Engel Weizen	5 dl	Fr.	6.50
Möhlensaft trüb mit/ohne Alkohol	5 dl	Fr.	5.50
IPA Schützengarten/Klosterbräu	3.3dl	Fr.	5.80
<b>Monatsbier (siehe Info)</b>		<b>Fr.</b>	<b>5.50</b>
Süssmost offen (saisonal)	3 dl	Fr.	3.80
	5 dl	Fr.	5.40



# Aperitifs und Spirituosen

Cynar	16.5%	4 cl	Fr.	6.00
Martini	15%	4 cl	Fr.	6.00
Campari	23%	4 cl	Fr.	6.00
Appenzeller	29%	4 cl	Fr.	6.00
Fernet Branca	42%	4 cl	Fr.	6.50
Campari Orange			Fr.	7.50
Hugo			Fr.	9.00
Lillet Berry			Fr.	9.00
Aperol - Spritz			Fr.	9.00
Prosecco		1 dl	Fr.	7.50

## Shot

		<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
Kernobst	40%	3.00	6.00
Kräuter	42%	3.00	6.00
Kirsch	37.5%	3.80	7.60
Pflümli	40%	3.80	7.60
Williams	37.5%	4.50	9.00
Cognac Remy Martin	40%	7.00	14.00
Meukow XO	40%		24.00
Säntis Malt Whisky	52%	9.00	18.00
Honig Williams (Appenzeller Alpenbitter)	35%	6.50	13.00
Shots (Appenzeller, Berliner Luft, Tequila, Saurer Apfel, Baileys, 43)		3.50	
Chris Spezial Shot		5.00	
Heuschnaps	25%	6.00	
Vieille Prune	40%	6.00	12.00
Amaretto	28%		7.50
Baileys	17%		7.50
Grappa Rovere	42%	7.00	14.00
Grappa Berta tre soli tre	40%	11.00	22.00

für Longdrinks bitte separate Karte verlangen **Longdrink 13.-** und **Longdrink plus 16.-**

# Flaschenweine 75cl

## weiss

2016 Summa Summarum Summa Summarum, Veneto, Italien Traubensorte: Pinot Grigio		Fr.	35.00
2019 Forstwein AOC Haubensak, Altstätten, Schweiz Rebsorte: Johanniter	<b>NEU</b>	Fr.	44.00

## rosé

2020 <b>22.10.</b> AOC Haubensak, Altstätten, Schweiz	<b>NEU</b>	Fr.	42.00
--	------------	-----	-------

## rot

2015 Primitivo Puglia IGT Massimo Marasso, Abruzzen, Italien Traubensorte: Negroamaro		Fr.	<i>Flasche pro dl</i> 35.50 / 5.00
2015 Merlot Grischun AOC Vini Boldini, Miso, Schweiz Traubensorte: Merlot		Fr.	46.00 / 6.50
2018 Portaser Pfäferser AOC Haubensak, Altstätten, Schweiz, Traubensorte: Pinot Noir	<b>NEU</b>	Fr.	44.50
2013 Valpolicella Classico Superiore Corte San Benedetto, Italien Traubensorte: Ripasso Classico DOC		Fr.	45.50
2015 Medievo DOCa <b>Bio</b> Bodegas del Medievo, Spanien Traubensorte: Tempranillo		Fr.	44.00
2016 Figuero 15 Reserva Ribera del Duero DO Vinedos y Bodegas Garcia, Spanien Traubensorte: Tempranillo		Fr.	75.00
Gran Masetto Vignetti delle Dolomiti IGT Endrizzi, Trentino Italien Traubensorte: Teroldego		Fr.	79.00

# Flaschenweine 50cl

## weiss

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>5 dl</u>
Bernecker Riesling Sylvaner AOC J. Schmid und C. Wetli, Berneck, Schweiz	4.80	8.40	22.00
Féchy AOC Alain Parisod, Grandvaux, Schweiz Traubensorte: Chasselas		8.40	22.00
Yvorne Chablais AOC Alain Parisod, Grandvaux, Schweiz Traubensorte: Chasselas			23.00

## rot

	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>5 dl</u>
Salvagnin rouge AOC „La Mancelle“ Alain Parisod, Grandvaux, Schweiz Traubensorte: Gamay und Pinot noir	4.00	8.00	20.00
Jeninser Obrecht Blauburgunder Jürg Obrecht, Jenins, Schweiz Traubensorte Pinot Noir	4.80	9.80	22.00