

LIEBE GÄSTE

Herzlich Willkommen auf dem Weissenstein!

Geniessen Sie den atemberaubenden Blick auf die Barockstadt Solothurn, das Mittelland, die Drei-Seen-Region und die Alpenkette vom Säntis bis zum Mont Blanc. Entfliehen Sie dem Alltag und tauchen Sie ein in die vielfältige Natur. Wir freuen uns, dass Sie heute bei uns zu Gast sind. Unser Küchenteam, unter der Leitung von Küchenchef Marcus Seidel, verwöhnt Sie mit einem abwechslungsreichen Mittagsmenü und den Klassikern der Weissenstein-Küche. Lassen Sie sich überraschen und kulinarisch verwöhnen! Haben Sie besondere Wünsche? Lassen Sie es uns wissen, unser Service Team steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Raphael Hobi und das Weissenstein-Team

Frühstücks-Etagère Nesselboden ^V

20 CHF

*Brot, Brötli, Gipfeli, Viennoiserie, Zwieback, Knäckebröt, Konfitüren,
Honig, Butter, Margarine, Nutella, Ovo Crunchy Cream
inklusive einem Heissgetränk*

Frühstücks-Etagère Weissenstein

30 CHF

*Brot, Brötli, Gipfeli, Viennoiserie, Zwieback, Knäckebröt, Konfitüren,
Honig, Butter, Margarine, Nutella, Ovo Crunchy Cream,
Fruchtsalat und Birchermüesli
dazu Aufschnitt von der Metzgerei Fischer und Käse aus der Chäsi Langendorf
inklusive zwei Heissgetränke*

Frühstücksbuffet bis 10 Uhr

38 CHF

*Brot, Brötli, Gipfeli, Viennoiserie, Zwieback, Knäckebröt, Konfitüren,
Honig, Butter, Margarine, Nutella, Ovo Crunchy Cream,
Fruchtsalat und Birchermüesli, Lachs, Joghurt
dazu Aufschnitt von der Metzgerei Fischer und Käse aus
der Chäsi Langendorf*

Gipfelgenuss bis 12 Uhr

6 CHF

Gipfeli oder Brötli mit Butter / Margarine und einem Kaffee / Espresso

MITTAGSKARTE

11:30 bis
17:00 Uhr

Aus dem Steinofen und perfekt zum teilen

Hausgemachte Tomaten-Mozzarella-Knoblibrot

11 CHF

*Nach Geheimrezept des Küchenchefs
mit Basilikum und viel Knoblauch*

Pinsa «Romana» ^{V,L}

19 CHF

*Luftiges Pizzabrot knusprig gebacken, mit Tomatensauce belegt,
Rucola, Büffelmozzarella
zusätzlich belegt mit Landrauchschenken*

+5 CHF

Pinsa «Vegana» ^{VV}

17 CHF

Tomatensauce, Grillgemüse, Rucola, Pinienkerne

Flammkuchen «Elsässer Art»

17 CHF

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck

Flammkuchen «griechische Art»

16 CHF

Crème fraîche, Feta, Peperoni

Fruchtwähe der Saison

7 CHF

Mit Schlagrahm

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Aus der kalten Küche

Bunter Blattsalat ^{V,(G),(L)} **9 CHF**

Saisonaler Blattsalat, geröstete Kerne, reich garniert

Gemischter Salat «Weissenstein» ^{V,(G),(L)} **12 CHF**

Verschiedene Salate, reich garniert

Für den grossen Hunger **+7 CHF**

Wählen Sie zwischen unserer hausgemachten italienischen oder französischen Salsauce

Caesar Salat ^{.(G)} **14 CHF**

Hausgemachtes Caeserdressing | Ei | knuspriger Speck | Parmesan | Croûtons

Mit gebratener Pouletbrust **+6 CHF**

Dreierlei Mariniertes zum Picken ^{W,(G)} **14 CHF**

Marinierte Oliven, Grillgemüse, Hummus

Plättli **28.50 CHF**

Mit Schinken, Salami, Käse und suares Gemüse

Unsere ausgewählten Produkte beziehen wir von der Metzgerei Fischer und der Chäsi in Langendorf.

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Aus Topf und Pfanne

Hackbraten, unser Klassiker

34 CHF

*Unser Klassiker, mit Liebe und Sorgfalt zubereitet
serviert mit Cognacsauce, Magerquarkspätzli,
geschmorten Zwiebeln und Buttergemüse*

Beefsteak, vom Schweizer Rind (220g)

46 CHF

*Aus dem Nierstück, pikant mariniert, scharf angebraten mit
Kräuterbutter und Country Fries dazu Grillgemüse*

Egliknusperli, vom Walliser Egli ^(L)

32 CHF

*Mit Tartarsauce und Pommes Frites
oder
Fit vom Berg mit verschiedenen Salaten*

Bergsteiger Burger

29 CHF

*Belegt mit Bergkäse, Speck, Salat, Zwiebeln, Burgersauce,
serviert mit Pommes Frites*

Vegetarisch & Vegan

Rotes Linsen Dal ^{W,(G)}

25 CHF

Pikant abgeschmeckt mit buntem Gemüse, Naanbrot, veganem Dip und Randen-Falafel

Ravioli «Mediterran» ^V

26 CHF

Tomatensauce, Grillgemüse, geröstete Pinienkerne und Parmesan

Jackfruit Burger ^V

25 CHF

Brioche Bun, Avocado, Grillgemüse, serviert mit Sweet Potato Fries

Süsses Finale

Coffee Sweet's

7 CHF

Kleine Süssigkeiten, perfekt zum Kaffee

Crème Brûlée Törtchen

11 CHF

Mapel Walnut Glacé

Schokoladenkuchen

12 CHF

Mit flüssigem Kern und Himbeeren Glacé

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Herkunft

Fleisch:

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Fleischwaren: Schweiz

Wild: Deutschland / Österreich

Fisch:

Schweizer Alpenzander

Eier:

Rudolf's Freiland Eier, Selzach

Unsere Freunde

Für die Region

*Wenn immer möglich beziehen wir unsere Produkte von regionalen Lieferanten.
Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, wenn nicht anders vermerkt!*

Die Metzgerei Fischer aus Langendorf

bringt uns feine Wurst- und Fleischspezialitäten.

Die Familie Siragusa aus Bellach

bringt uns Gemüse und Früchte direkt vom Markt in Mailand oder gerne auch vom regionalen Gemüseproduzenten.

In die Chäsi Längedorf

haben wir uns ehrlich gesagt ein bisschen verliebt. Natürlich findet sich der eine oder andere Käse aus ihrem grosszügigen Angebot auch auf unserer Speisekarte.

Rudolfs Freilandeier aus Selzach

wissen seit über 30 Jahren, dass nur glückliche Hühner gute Eier legen.

Das sind nur ein paar unserer Lieferanten, alle Anderen finden Sie auf unserer Homepage.

Getränke

Aus der Karaffe

	DL	CHF
<i>Hausgemachter Eistee</i>	5	7
<i>Hahnenwasser</i>	10	4

Aus dem Fläschli

<i>Valser mit ohne Kohlensäure</i>	5	6.90
<i>Coca-Cola Zero</i>	3.3	5
<i>Rivella rot blau</i>	3.3	5
<i>Fanta</i>	3.3	5
<i>Elmer Citro</i>	3.3	5
<i>Ramseier Apfelsaft Schorle</i>	3.3	5
<i>Pepita</i>	3.3	5
<i>San Bitter</i>	1.2	5
<i>Gents Tonic Bitter Lemon Ginger Ale</i>	2	5
<i>El Tony Mate</i>	3.3	5.50
<i>Coldesina Gazosa Mandarine Heidelbeere Limone</i>	3.5	6.50

Von der Saftpresse

<i>Granini Tomatensaft</i>	2	6.50
<i>Granini Ananassaft</i>	2	6.50
<i>Michel Multivitaminsaft</i>	2	6.50
<i>Michel Orangensaft</i>	2	6.50

Bier

Frisch gezapft	DL	CHF
<i>Calanda Herrgöttli</i>	2	3.70
<i>Calanda Stange</i>	3	4.90
<i>Calanda Humpe</i>	5	7.50
<i>Calanda Panache Herrgöttli</i>	2	3.70
<i>Calanda Panache Stange</i>	3	4.90
<i>Calanda Panache Humpe</i>	5	7.50

Bereits abgefüllt

<i>Öufi Bier</i>	3.3	6.50
<i>Eichhof Hubertus Dunkel</i>	3.3	6.50
<i>Calanda Senza</i>	3.3	6.50
<i>Erdinger Weissbier</i>	5	8.50
<i>Erdinger Weissbier alkoholfrei</i>	5	8.50
<i>Moretti</i>	3.3	7.50
<i>Möhl Suure Moscht trüb</i>	5	7.80
<i>Möhl Suure Moscht alkoholfrei trüb</i>	5	7.80

Heissgetränke

In der Teekanne

LÄNGGASS-Tee

CHF

6.40

Kamille | Berner Rose | Earl Grey | Verveine | Assam |

Menth du Maroc | Ginger & Lemon | Indian Chai |

Jasmine Pearl | Rooibos Bourbon | Sencha Yamato |

White Needle | Alpenkräuter

In der Tasse

Kaffee | Espresso | Ristretto

4.90

Espresso Macchiato

5.20

Doppelter Espresso

5.80

Schale

6.20

Cappuccino

6.20

Latte Macchiato

6.50

Ovomaltine | Caotina kalt oder warm

5.70

Milch kalt oder warm

5

Punch Orange | Rum

4.50

Aus dem Kaffeeschnapsglas

Kaffee Luz | Fertig

7.50

Weissenstein Kaffee (Jameson | Schlagrahm | Gewürze)

8.50

Kaffee Baileys

9

Kaffee Amaretto

9

Schümli Pflümli

9

Holdrio

7.5

Tee Rum

7.5

Weine

CHF

Schaumwein

Prosecco Conegliano superior extra dry DOCG

1DL 7.5DL

8.5 57

Col di Rocca | Veneto | IT

Glera

Perrier-Jouët Grand Brut

12 84

Perrier-Jouët | Champagne | FR

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Weisswein

Il Borgo | 2023

8.5 68

Borgo Savaian | Friaul | IT

Pinot Grigio

Grüner Veltliner Weingärten Fuchs | 2022

9 62

Sighardt Donabaum | Wachau | AT

Grüner Veltliner

Roséwein

Just Rosé NV | 2022

9.50 68

Silou Wines | Bielersee | CH

Pinot Noir

Rotwein

SAMPORE Primitivo Puglia IGT 2022

8.50 60

Terra Nobile | Apulien | IT

Primitivo

am3 Ribera del Duero DO 2022

8.50 58

Bodegas Anejo & Manso | ES

Tempranillo

Wein des Monats

Fragen Sie unser Servicepersonal gerne nach unserer aktuellen Monatsempfehlung.

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Aperitif

Weissenstein Klassiker

	CHF
<i>Lillet Rosé Tonic (Lillet Rosé, Gents Tonic)</i>	13
<i>Lillet Passion (Lillet Blanc, Ginger Ale, Passionsfrucht)</i>	13
<i>Cubra Libre (Rum, Cola, Limette)</i>	15
<i>Moscow Mule (Beefeater Gin, Ginger beer)</i>	15
<i>Negroni Spagliato (Campari, Martini Rosso, Prosecco)</i>	15
<i>Negroni (Beefeater Gin, Campari, Martini Rosso)</i>	16
<i>Caipirina (Cachaca, Limette, Rohrzucker)</i>	13

Apéro / Bitter

	VOL. %	CL	CHF
<i>Gespritzter süss sauer</i>			7.5
<i>Kir Royal (Perrier-Jouët Champagner, Crème de Cassis)</i>			13
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda, Orange)</i>			14
<i>Hugo (Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze)</i>			14
<i>Ricard Pastis</i>	45	4	10
<i>Matte Absinthe</i>	52	4	16
<i>Appenzeller</i>	29	4	9
<i>Lillet Blanc Rosé</i>	17	4	8
<i>Martini Rosso Bianco</i>	15	4	8
<i>Ramazzotti Amaro</i>	30	4	10
<i>Cynar</i>	16.5	4	9
<i>Campari</i>	23	4	9
<i>(mit Zusatz)</i>			+2

Apéro Alkoholfrei

	CL	CHF
<i>Hugo Alkoholfrei (Elmer Citro anstatt Prosecco)</i>		10
<i>Passion (Ginger Ale, Passionsfrucht)</i>		10
<i>Rimus extra dry</i>	10	8
<i>Riesling</i>	10	9

Spirituosen

Gin	VOL. %	CL	CHF
<i>Beefeater</i>	40	4	13
<i>Monkey 47 Dry Gin</i>	47	4	15
<i>Tschin</i>	40	4	16
<i>Matte Dry Gin</i>	42	4	16
<i>(mit Zusatz)</i>			+2

Whiskey

<i>Jameson Irish Whiskey</i>	40	4	13
<i>Jameson Caskmates</i>	40	4	14
<i>Ballantine's Finest</i>	40	4	11
<i>Chivas Regal XV</i>	40	4	19
<i>Aberlour A'Bunadh</i>	61	4	29
<i>Glenlivet 18Y</i>	43	4	31
<i>(mit Zusatz)</i>			+2

Rum

<i>Havana Club Anejo 3 anos</i>	40	4	13
<i>Havana Club Anejo 7 anos</i>	40	4	16
<i>(mit Zusatz)</i>			+2

Vodka

<i>Absolut Vodka</i>	40	4	13
<i>Absolut Extrakt</i>	35	4	15
<i>(mit Zusatz)</i>			+2

Weinbrand

<i>Carlos 1era Solera Gran Reserva</i>	38	2	8
<i>Vecchia Romagna Etichetta Nera</i>	38	2	8
<i>Martell 300 VSOP, Fine Cognac</i>	40	2	9

Obstbrand	VOL. %	CL	CHF
<i>Morand Abricot Eau-de-vie</i>	40	2	9
<i>Studer Vieille Prune Réserve Baron Louis</i>	42	2	14
<i>Studer Vieille Poire Réserve Baron Louis</i>	40	2	14
<i>Käasers Schloss Kirsch – Basler Langstiele</i>	40	2	16
<i>Käasers Schloss Berner Rose</i>	40	2	14
<i>Käasers Schloss Quitte</i>	40	2	18
<i>Käasers Schloss Heubrand</i>	40	2	16
<i>Willisauer Chrüter</i>	37.5	2	9
<i>Willisauer Kirsch</i>	37.5	2	9
<i>Willisauer Williams</i>	37.5	2	9
<i>Willisauer Zwetschgen</i>	37.5	2	9

Grappa

<i>Weingut Heidegg – La Vecchia</i>	40	2	9
<i>Distillerie Berta – Monprà Barbera</i>	40	2	9
<i>Distillerie Berta – Tre Soli Tre</i>	44	2	20
<i>Terre del Marchesato – Grappa Riserva</i>	42	2	15
<i>Fanti – Brunello di Montalcino</i>	40	2	9
<i>3.0 Barricata</i>	40	2	15
<i>Fior di Vite Ramazotti</i>	40	2	9

Südwein

<i>Dalva Tawny 10 years Portwein</i>	20	5	9
<i>Sandeman Medium Dry Sherry</i>	15	5	8

Likör

<i>Amaretto Disaronno Originale</i>	28	4	9
<i>Baileys</i>	17	4	9
<i>Grand Marnier, Cordon Rouge</i>	40	4	9
<i>Sambuca Ramazzotti</i>	38	4	10
<i>Limoncello Manufaktur Daniel Stalder</i>			

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L= Laktosefrei
G = Glutenfrei