

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

ZMORGE

09:00 bis
10:30 Uhr

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 Landrauschschinken*

+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

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 SALATSAUCE

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.

Aus Topf und Pfanne

Hackbraten, unser Klassiker

32 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 und kernig-saftig serviert
BBQ-Butter | gebackene Folienkartoffel mit Kräuterdip*

Zanderknusperli, vom Walliser Alpenzander ^(L)

31 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

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

Süsses Finale

Coffee Sweet's

7 CHF

Kleine Süssigkeiten, perfekt zum Kaffee

Cheesecake

11 CHF

Mit Mango & Passionsfrucht | Granola

Himbeertörtchen

14 CHF

Mit weisser Schokolade | Himbeersorbet

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

CHF

LÄNGGASS-Tee

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

Aufpreis Spezialmilch

+1.50

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

56

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

56

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

58

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>Hugo Alkoholfrei (Ginger Ale anstatt Prosecco)</i>			10
<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

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>Käsers Schloss Kirsch – Basler Langstiele</i>	40	2	16
<i>Käsers Schloss Berner Rose</i>	40	2	14
<i>Käsers Schloss Quitte</i>	40	2	18
<i>Käsers 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 Zwetschggen</i>	37.5	2	9

Grappa

<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>Guido Brivio – Ticinese di Merlot Elegantia</i>	45	2	18
<i>Weingut Heidegg – La Vecchia</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>			

Sommerliche Gaumenfreuden

CHF

Wilder Chefsalat

Rucola Salat | Hausdressing | knusprig gebackenes Ei | Bündner Trockenfleisch | Büffelmozzarella | Himbeeren

16 / 26

Kirsch - Gazpacho

Aus mediterranem Gemüse, mit Schwarzkirschen verfeinert | Fetakäse - Bruschetta

13

BBQ - Spareribs

Sous – vide gegart | BBQ - Dip | gebackener Blumenkohl | Cole Slaw Salat

41

Zanderfilet

Schweizer Alpenzander, auf der Haut gebraten | Gemüse Spaghetti | leichte Senfsauce | geröstete Mandeln

43

Hausgemachte Frühlingsrollen

Peppig abgeschmeckt, aussen knusprig – innen bunt | gefüllt mit Glasnudeln und Tofu | Sojasprossen | zweierlei Dip

29

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Sommerliche Leichtigkeit

CHF

Bunter Blattsalat , (G), (L)

Saisonaler Blattsalat | geröstete Kerne | reich garniert

10

Gemischter Salat «Weissenstein» , (G), (L)

13 / 21

Verschieden angemachte Salate | reich garniert

Wählen Sie zwischen unserer hausgemachten italienischen oder französischen Salatsauce

Rindscarpaccio ^(G)

14

Romesco Sauce | Wachtelei | Parmesan | Pinienkerne

Solothurner Weissweinsuppe , (G)

13

Mit Riesling verfeinert | Grissini

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Unsere Klassiker

CHF

Hackbraten

Vom Kalb und Rind | Cognagsauce | Magerquarkspätzli | geschmorte Zwiebeln | Buttergemüse

37

Wiener Schnitzel vom Kalb

Das Original, in Butterschmalz ausgebacken | Zitrone | Pommes frites | Buttergemüse

42

Rindstagliata ^(L)

Schweizer Weiderind, rosa gebraten und dünn tranchiert | Bourbon Pfeffer | Rucola Salat | Pfirsich | Tomaten Focaccia

46

Rotes Linsen Dal 🌱, (G)

Peppig abgeschmeckt | buntes Gemüse | Naanbrot | Dip | Randen Falafel

27

Ravioli «Mediterran» ^V

19/28

Tomaten Sugo | Grillgemüse | Geröstete Pinienkerne | Parmesan

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei

Krönender Abschluss

CHF

Coffee Sweet's

Kleine Süssigkeiten, perfekt zum Kaffee

8

Himbeertörtchen

Weisser Schokolade | Beerensorbet

14

Schokoladenkuchen

Mit flüssigem Kern | Himbeer - Rahmglace

14

Auswahl vom Käsebrett

Ausgewählte Käsesorten aus der Chäsi Langendorf | marinierte Oliven | Feigensenf

18

Herkunft

Fleisch:

Rind: Schweiz

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Fleischwaren: Schweiz, Italien

Wild: Deutschland, Österreich

Fisch:

Alpenzander: Schweiz

Eier:

Rudolf's Freiland Eier, Selzach

V = Vegi
VV = Vegan

VA = Vegi anpassbar
VVA = Vegan anpassbar

L = Laktosefrei
G = Glutenfrei