



RESTAURANT

SENNHOF

WALDKIRCH

MENU VORSCHLÄGE 2024

Liebe Gäste

Schön, dass Sie das Restaurant Sennhof für Ihren Anlass ausgewählt haben.

Wir hoffen, dass Ihnen von den beigelegten Menuvorschlägen etwas zusagt. Sollten Sie noch Fragen oder Wünsche haben, rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin, damit wir alles Wichtige mit Ihnen besprechen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Sennhof-Team

Edlischwil 1459
9205 Waldkirch

071 433 11 93
info@sennhofwaldkirch.ch

sennhofwaldkirch.ch

Menuauswahl

Wir bitten Sie um eine einheitliche Menüauswahl – für alle Gäste das gleiche Menü.

Vegetarische oder vegane Varianten

Gerne bieten wir zu unseren Fleischgerichten eine kreative Alternative.

Unverträglichkeiten /Allergien

Bitte teilen Sie uns diese im Voraus mit, damit wir diese bei der Menü-Vereinbarung berücksichtigen können.

Menükarten

Gerne schreiben wir die Menükarten für Ihren Anlass. Bitte geben Sie uns den gewünschten Text für den Menütitel bekannt.

Nachservice

Bei allen Gerichten ist unser Nachservice mit Fleisch, Beilage und Gemüse inklusive.

Eigener Dessert

Möchten Sie Ihren eigenen Kuchen, Dessert oder Ihre Hochzeitstorte mitbringen? Dann verrechnen wir ein Tellergeld von CHF 4.– pro Person.

Tischwäsche

Wir decken unsere Tische mit schönen Tischsets. Weisse Tischwäsche organisieren wir auf Wunsch gerne. Es entsteht ein Aufpreis von CHF 5.– pro Gast, da wir die Wäsche Extern beziehen und waschen lassen müssen. Bitte informieren Sie uns zwei Wochen im Voraus, falls Sie weisse Tischwäsche wünschen.

Zapfengeld

In unserer Weinkarte finden Sie eine schöne Weinauswahl zu attraktiven Preisen. Wenn Sie gerne Ihren eigenen Wein mitbringen wollen, berechnen wir pro 7 dl Weinflasche ein Zapfengeld von CHF 30.– (für Service, Gläser und Reinigung).

Kegelbahn

Kinder bis 14 Jahre nur unter Beaufsichtigung der Eltern. Unsere Kegelbahn ist sehr anfällig, jegliche Haftung wird abgelehnt. Fahrlässige Schäden werden in Rechnung gestellt. Es gelten die allgemeinen Kegelregeln, ab 22.00 Uhr ist Nachtruhe.

Verlängerung

Für spezielle Feste und Feiern sind wir gerne länger für Sie da. Ab 01.00 bis 02.00 Uhr verrechnen wir pro angebrochene Stunde, pro Mitarbeiter/in CHF 40.–. Ab 02.00 Uhr entsteht zusätzlich eine Verlängerungsabgabe von pauschal CHF 150.–.

Stornierung

Bis 30 / 31 Tage vor Beginn entstehen keine Kosten.

30 bis 11 Tage vor Beginn verrechnen wir 33 % der reservierten Leistungen.

10 – 3 Tage vor Beginn verrechnen wir 66 % der reservierten Leistung.

Bei Absagen ab 48 Stunden vor dem Anlass verrechnen wir 100 % der reservierten Leistungen.

Wir behalten uns vor, eine Anzahlung (Personenzahl × Mengenpreis) im Voraus in Rechnung zu stellen.

SUPPEN

Für Gruppen ab 10 Personen

Rindsbouillon

mit hausgemachten Parmesan-Kräuter-Flädli

7.00

Gemüsecremesuppe

7.50

Süsskartoffel-Currysuppe

8.50

Blumenkohl-Kokossuppe

8.50

Brokkolicremesuppe

mit gerösteten Mandeln

8.50

Tomatensuppe

8.50

Saisonale Suppe

auf Nachfrage

9.00

Grüner Blattsalat

8.00

Gemischter Salat

9.00

Knackiger Rossosalat nach Art des Hauses

mit gebratenem Speck, Knoblauch und Frühlingszwiebeln

13.50

Saisonaler Salat auf Nachfrage

13.50

Bunter Blattsalat mit Fischknusperli und Tatarsauce

16.00

Bunter Blattsalat mit Mostbröckli-Tatar

16.50

SALATE

RESTAURANT
SENHOF
WALDKIRCH

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWST und in CHF.

Schwein

Schweinscarrébraten an Whiskyrahmsauce

Spätzli und Gemüse garnitur 26.00

Schweinefilet am Stück gebraten

Cibouletterahmsauce, Nudeln und Gemüse garnitur 35.00

Schweinesteak mit Kräuterbutter

Pommes Frites und Gemüse garnitur 28.50

Schweins-Cordon Bleu mit Waldkircher Speck Duo und Appenzeller Käse gefüllt

Pommes Frites und Gemüse garnitur 32.50

Schweinsschnitzel paniert

Pommes Frites und Gemüse garnitur 24.00

Schweinsgeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce

Spätzli und Gemüse garnitur 25.00

Kalb

Kalbsrücken am Stück rosa gebraten

Whiskyrahmsauce, Spätzli und Gemüse garnitur 45.50

Kalbssteak

Buttersenf sauce, Röstikroketten und Gemüse garnitur 46.50

Saisonales Kalbs-Cordon Bleu

Pommes Frites und Gemüse garnitur 38.50

Geschmorter Kalbsschulterbraten

Butternudeln und Gemüse garnitur 32.50

HAUPTGERICHTE

Rind

Rindsvoressen

Bratensauce, Kartoffelstock und Gemüsegar nitur 24.00

Rindgeschnetzeltes Stroganoff

Spätzli und Gemüsegar nitur 37.00

Gespickter Rindsbraten

Kartoffelstock und Gemüsegar nitur 28.00

Rinds-Entrecôte double

Buttersenf sauce, Röstikroketten und Gemüsegar nitur 43.00

Rindsfilet am Stück medium gebraten

Rotweinjus, Röstikroketten und Gemüsegar nitur 46.00

Poulet

Pouletbrust

Kräuterrahmsauce, Nudeln und Gemüsegar nitur 27.50

Pouletbrust

fruchtige Currysauce, Reis und Gemüsegar nitur 28.50

Pouletgeschnetzeltes

Waldpilzrahmsauce, Spätzli und Gemüsegar nitur 25.00

Poulet Piccata

Tomatensauce, Spaghetti und Gemüsegar nitur 27.00

Klassiker

Hausgemachter Hackbraten

Bratensauce, Spätzli und Gemüse garnitur 24.00

St. Galler Olma Bratwurst

Zwiebelsauce, Pommes Frites und Gemüse garnitur 23.50

Siedwurst, Chääshörnli, Zwiebeln und Apfelmus 22.50

Gehacktes und Hörnli, Apfelmus 21.00

Heisser Beinschinken, Kartoffel- und Blattsalat 21.00

Heisser Fleischkäse, Kartoffel- und Blattsalat 19.50

Ratsherrenschüblig, Kartoffel- und Blattsalat 20.00

Käse-Zwiebelfladen, Salatteller 19.00

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise (Rind, Kalb, Poulet, Schwein)

Reis, Pommes Frites, Gemüse- und Früchteplatte, verschiedene Saucen 39.00

Fondue Chinoise Buffet mit 10 verschiedenen Fleischsorten

Reis, Pommes Frites, Gemüse- und Früchteplatte, verschiedene Saucen 46.00

DESSERT

Frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Vanilleglace	9.00
Gebrannte Creme	8.50
Karamelköpfl	8.50
Schokoladenmousse	9.50
Nougattorte	8.00
Schokoladenbrownie mit einer Kugel Vanilleglace	12.50
Dessertteller 3 kleine Desserts	15.00
Coupes aus der Dessertkarte	

Deklaration

Wir nehmen selbstverständlich Rücksicht auf Allergien und Unverträglichkeiten.

Auf Anfrage informieren wir sie gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

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

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

Herkunftsbezeichnung

Fleisch, Fleischerzeugnisse, Geflügel und Fisch

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz
Geflügel	Schweiz
Fleischerzeugnisse	Schweiz
Fischknusperli	Freifang, Europa

Lieferanten

Fleisch und Fleischerzeugnisse	Top CC, Metzgerei Sager Waldkirch
Fischknusperli	Frommis St. Gallen
Eier	Pius Eicher Waldkirch
Biertrebergeschnetzeltes	Brewbee Brauerei Locher
Gemüse	Caviezel Giovanettoni AG Arbon, Top CC
Milchprodukte	Top CC-Schweizerprodukte
Brot	Romers Hausbäckerei Benken (CH) Lichtensteiger Waldkirch (CH)
Glace	I Gelati Meilen