

## Vorspeisen und Plättli

### Grüner Saisonsalat



*Salade de saison verte*

*Green season salad*

### Bunt gemischter Saisonsalat



*Salade de saison mixte*

*Mixed season salad*

### Tomate Mozzarella mit Kräuterpesto



*Salade de tomates et mozzarella avec pesto aux herbes*

*Tomato Mozzarella Salad with Herb Pesto*

### Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern, Zwiebelringen und Salatgarnitur



*Tartare de filet de truite fumée avec mousse de raifort, câpres, rondelles d'oignon*

*Tartar of smoked trout fillet with horseradish mousse, capers, onion rings*

### Lenker Trockenfleisch, Trockenwurst und Hobelkäse mit „Daniela's Biergelee“

*Viande séchée, saucisse séchée et fromage en tranches*

*Dried meat, dried sausage and sliced cheese*

### Käseteller mit Alpkäse



von den Nachbarn und von Lenk Milch mit „Daniela's Biergelee“

*Plateau de fromage*

*Cheese plate*

### Wurstsalat (Cervelats) mit Käse, reich garniert



*Salade de cervelats et fromage, garni*

*Swiss sausage salad with cheese, garnished*

## Suppen

### Tagessuppe S'hät solangs hät

*Potage du jour*

*Soup of the day*

### Gerstensuppe mit Lenker Trockenfleisch



*Soupe à l'orge*

*Barley soup*

## Chäs Fondue

### Gletscherbach – Fondue ab 2 Personen



Mischung von Lenk Milch

mit Brotwürfel und Essiggemüse

*avec légumes au vinaigre et pain*

*with pickled vegetables and cubed bread*

## Hauptgänge

### **Käseschnitte Iffigen**

Ruchbrot mit Raclettekäse, Speck, Zwiebel, Champignons und Spiegelei

*Ruchbrot avec fromage à raclette, bacon, oignon, champignons et œuf au plat*

*Ruchbrot with raclette cheese, bacon, onion, mushrooms and fried egg*



### **Käseschnitte vegetarisch**

Ruchbrot mit Raclettekäse, Tomate und Kräuterpesto

*Ruchbrot avec fromage à raclette, tomate, pesto aux herbes et œuf au plat*

*Ruchbrot with raclette cheese, tomato, herb pesto and fried egg*

### **„Iffigen“ Rösti**

mit Raclettekäse, Vorderschinken, Speck, Röstzwiebeln und Spiegelei

*Rösti avec fromage à raclette, jambon, bacon, oignons frits et œuf au plat*

*Rösti with Raclette cheese, shoulder of ham, bacon, fried onions and fried egg*



### **„Vegi“ Rösti**

mit grilliertem Gemüse und Ziegenkäse

*Rösti avec légumes grillés et fromage de chèvre*

*Rösti with grilled vegetables and goat cheese*

### **„Lenker“Rösti**

mit Raclettekäse, rassisger Bratensauce, Zwiebeln, Tomaten und Trockenfleisch

*Rösti au Fromage à raclette, sauce racée, oignons, tomates et viande séchée*

*Rösti with Raclette cheese, racy gravy, onions, tomatoes and dried meat*

### **Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum**

dazu **Folienkartoffel mit Kräuter Crème Fraiche**

oder **grosser gemischter Salatteller**

*Filet de truite fumée à la mousse de raifort avec pomme de terre au four ou salade*

*Smoked trout fillet with horseradish foam with jacket potato or salad*

### **Mariniertes Schweinssteak vom Hals**

dazu **Folienkartoffel mit Kräuter Crème Fraiche**

oder **grosser gemischter Salatteller**

*Steak de porc mariné du cou avec pomme de terre au four ou salade*

*Marinated pork steak from the neck with jacket potato or salad*

### **Gebratene Pouletbrust**

dazu **Folienkartoffel mit Kräuter Crème Fraiche**

oder **grosser gemischter Salatteller**

*poitrine de poulet rôtie avec pomme de terre au four ou salade*

*roasted chicken breast with jacket potato or salad*



### **Vegiteller**

**Ziegenkäse, grilliertes Gemüse, Folienkartoffel mit Kräuter Crème Fraiche**

*Fromage de chèvre, légumes grillés, pomme de terre au four avec crème fraiche aux herbes Goat cheese, grilled vegetables, jacket potato with herb crème fraiche*

# Klassiker

## Äplermaggronen

### mit Kartoffeln, Speck und Apfelmus

*Macaroni d'alpage avec fromage, jambon, lard et mousse de pommes*

*Macaroni with cheese, potatoes, ham, bacon and apple sauce*



vegetarisch

## Roastbeef mit Pommes oder Salat und Tatarsauce

*Rôti de bœuf avec frites ou salade et sauce tartare*

*Roast beef with chips or salad and tartar sauce*

## Bauernbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

*Saucisse fermière avec sauce aux oignons et rösti*

*Farmer's sausage with onion sauce and rösti*

## Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse

*Escalope de porc panée avec frites et légumes*

*Breaded pork schnitzel with french fries and vegetables*

## Cordon – bleu

### Schweinsnierstück gefüllt mit Lenkerkäse und Vorderschinken

### Pommes Frites und Gemüse

*Cordon – Bleu de porc avec jambon et fromage, frites et légumes*

*Pork cordon bleu with ham and cheese, vegetables and French fries*

## Hacktäschli vom Rind

### an Zwiebel-Tomaten-Sauce mit Folienkartoffel

*Boulettes de bœuf avec sauce oignon-tomate et pomme de terre au four*

*Beef meatballs with onion and tomato sauce and jacket potato*

# Dessert

## Apfelstrudel mit Vanilleglacé

*Strudel aux pommes avec glaçage à la vanille*

*Apple strudel with vanilla glacé*

## Schoggikuchen mit Vanilleglacé

*Gâteau au chocolat et à la vanille glacée*

*Chocolate cake with vanilla glaze*

## Tageskuchen S'hät solangs hät

*Gâteau du jour*

*Cake of the day*



Vegetarisch



Glutenfrei