

Deklaration



Kann glutenfrei bestellt werden



Vegetarisch

Käse

Alle anderen Käsesorten sind aus der Schweiz oder direkt aus der Lenk

Glace

ist von Mountain Ice Cream, Produktion in Zweisimmen.

Fleisch

sind ebenfalls Lenker Produkte, die wir von der Metzgerei Schläppi beziehen.

Schweinefleisch

Porc / Pork meat

Schweiz

Rindfleisch

Boeuf / Beef

Paraguay

Poulet

Poulet / Chicken

Pouletbrust: Schweiz

Lamm

Agneau / Lamb

Neuseeland

Ente

Canard / Duck

Frankreich

**Wir geben Ihnen gerne Auskunft
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten**

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Vorspeisen und Plättli



Grüner Saisonsalat

Salade de saison verte

Green season salad

8.-



Bunt gemischter Saisonsalat

Salade de saison mixte

Mixed season salad

10.-

Lenker Plättli

Trockenfleisch, Lenker Salami, Rohspeck

und Hobelkäse mit „Hausgemachtes Biergelee“

25.-

Viande séchée Lenk, salami Lenk, bacon cru et du fromage en tranches

Lenk dried meat, Lenk salami, raw bacon and sliced cheese



Käseteller mit ausgewählten Käsespezialitäten und „Hausgemachtes Biergelee“

Plateau de fromage

Cheese plate

23.-

Suppen

Tagessuppe S'hät solangs hät

8.-

Potage du jour

Soup of the day

Gerstensuppe mit Lenker Trockenfleisch

11.-

Soupe à l'orge

Barley soup

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Klassiker

**Älplermagronen
mit Kartoffeln, Speck und Apfelmus** kl.16,- / 19,-

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

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



vegetarisch

kl.13.- / 16.-

**Gebratene Pouletbrust
mit Pommes *oder* gemischter Salat** 25.-

Fromage avec pomme de terre ou salad

Cheese with potato or salad

Grillbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti 22.-

Saucisse fermière avec sauce aux oignons et rösti

Farmer's sausage with onion sauce and rösti

**Paniertes Schweinsschnitzel
mit Pommes Frites und Gemüse** kl.22.- / 26.-

Escalope de porc panée avec frites et légumes

Breaded pork schnitzel with french fries and vegetables

Cordon – bleu 29.-

**Schweinsnierstück gefüllt mit Lenker Käse und
Vorderschinken, Pommes Frites und Gemüse**

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

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

Kalbsleber mit Bratensauce, Zwiebeln und Rösti 36.-

Foie de veau avec sauce, oignons et rösti

Veal liver with gravy, onions and rösti

Hauptgänge

Käseschnitte Iffigen kl. 16.- / 19.-

Brot mit Raclettekäse, Speck, Zwiebeln, 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

„Iffigen“ Rösti 21.-

mit Raclettekäse, Vorderschinken, Speck,
Röstzwiebeln und Spiegelei

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

*Rösti with raclette cheese, ham, bacon, fried onions and
fried egg*



„Gemüse“ Rösti 20.-

mit Raclettekäse und grilliertem Gemüse

Rösti avec fromage à raclette légumes grillés

Rösti with raclette cheese, grilled vegetables

Chäs Fondue



Fondue ab 2 Person pro Person 24.-

Mischung vom Chäs Spycher

mit Brotwürfeln und Essiggemüse

avec légumes au vinaigre et pain

with pickled vegetables and cubed bread





Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Herbstzeit

 	Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl <i>Crème de potiron avec graines et huile</i> <i>Cream of pumpkin soup with seeds and oil</i>	12.-
 	Nüsslisalat mit Ei und Croutons + Speck <i>Mâche avec œuf et croûtons</i> <i>Lamb's lettuce with egg and croutons</i>	14.- 16.-
	Vegetarischer Wildteller Spätzle, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Mirza-Apfel + Lamm Kotelette + Entenbrust <i>Spaetzle, chou rouge, châtaignes, choux de Bruxelles et pomme Mirza</i> <i>Spaetzle, red cabbage, chestnuts, Brussels sprouts and Mirza apple</i>	25.- 32.- 30.-
	Spätzle Pfanne Hausgemachte Spätzle, Eierschwämmli, Gemüse und Rahmsauce mit Raclettekäse überbacken <i>Spätzle maison, éponge aux œufs, légumes cuits au fromage à raclette</i> <i>Homemade spaetzle, egg sponge, vegetables baked with raclette cheese</i>	24.-
	Risotto mit Steinpilzen + Lamm Kotelette + Entenbrust <i>Risotto aux cèpes</i> <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	22.- 29.- 28.-
	Vermicelle mit Merengue Coupe Nesselrode	kl.12,- / 14,- kl.14,- / 16,-

Dessert

Apfelstrudel mit Vanilleglacé oder Vanillesauce <i>Strudel aux pommes avec glaçage à la vanille</i> <i>Apple strudel with vanilla glacé</i>	9.-
Tageskuchen S'hät solangs hät <i>Gâteau du jour</i> <i>Cake of the day</i>	6.50
Meringues mit Rahm und Glacé nach Wahl <i>Meringues avec crème et glace au choix</i> <i>Meringues with cream and ice cream of your choice</i>	14.-
Eiskaffee Moccaglacé und Rahm <i>Coupe café glacé, café crème glacée avec crème</i> <i>Iced coffee, Coffee ice cream with cream</i>	kl.9.50 / 12.-
Coupe Dänemark Vanilleglace, warmer Schokoladensauce und Rahm <i>Glace à la vanille, sauce au chocolat chaud et crème</i> <i>Vanilla ice cream, warm chocolate sauce and whipped cream</i>	kl.9.50 / 12.-
Coupe Colonel Zitronensorbet mit Vodka <i>Sorbet au citron avec vodka</i> <i>Lemon sorbet with vodka</i>	kl.10.50 / 14.-
Mit Rahm	1.50

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer

Glacéaromen



Vanille



Alpenmilchschokolade



Mocca Espresso



Caramel



Stracciatella



Erdbeer



Blaueis Banane



Pistache deluxe



Kokosnuss



Snickers



Aprikose-Joghurt



Zitronen Sorbet



Marroni au Kirsch

Pro Kugel

3.50CHF

Mit Rahm

1.50CHF

Frappé mit Glacéaroma nach Wahl

6.-CHF

Prosecco 11% VOL

IT

7.-

-

49.-

Weiss

Land

1dl

5dl

7dl

Alp Tröpfli

CH / Wallis

4.50

21.-

-

Johannisberg, Riem & Daepf

Yvorne

CH / Chablais

5.50

26.-

-

Chasselas, Riem & Daepf

Chardonnay de Genève

CH / Genf

5.-

23.-

-

Chardonnay, Riem & Daepf

Epesses

CH / Lavaux

5.20

24.-

-

Chasselas, Riem & Daepf

Säumer

CH / Valais

5.80

28.-

-

Amigne, Ermitage, Riem & Daepf

Thuner Riesling & Silvaner

CH / Thunersee

-

-

43.-

Riesling, Silvaner, Riem & Daepf

St.Saphorin

CH / Lavaux

-

-

38.-

Chasselas, Riem & Daepf

Grüner Veltliner

AUT / Burgenland

-

-

42.-

Grüner Veltliner, Sommer

Rosé

Land

1dl

5dl

7dl

Oeil de Perdrix

CH / Wallis

4.20

19.-

-

Pinot Noir

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer

Rot	Land	1dl	5dl	7dl
Alp Tröpfli <i>Pinot Noir, Riem & Daepf</i>	CH / Wallis	4.50	21.-	-
Epesses Rouge <i>Pinot Noir, Gamay, Riem & Daepf</i>	CH / Lavaux	5.30	25.-	-
Säumer <i>Humagne Rouge, Pinot Noir, Riem & Daepf</i>	CH / Valais	5.80	28.-	-
La Golette Cuvee Rouge <i>Humagne rouge, Pinot Noir, Syrah, Merlot, Cornalin</i>	CH / Wallis	-	28.-	-
Primitivo <i>Primitivo</i>	IT / Puglia	-	30.-	-
Humagne Rouge Château Ravire	CH / Wallis			45.-
Thuner Garanoir & Pinot Noir	CH / Thunersee			44.-
Nero D'Avola "Sessantasei"	IT / Sicilia			42.-
Rioja Solar de Becquer Crianza	SP / Rioja			41.-
Chateauneuf du Pape Domaine L'Abbé Dine	FR / Ch. du Pape			55.-

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Bier

Herrgöttli / Panache, Feldschlösschen	20cl	3.50
Stange / Panache, Feldschlösschen	30cl	4.70
Chübel / Panache, Feldschlösschen	50cl	6.00
Flasche Warteck	50cl	5.50
Feldschlösschen Bügel	50cl	5.80
Weissbier, Schneider Weisse	50cl	7.50
Alkoholfreies Weissbier, Schneider Weisse	50cl	7.50
Alkoholfreies Feldschlösschen	33cl	4.80
Simmentaler Lager	33cl	6.00
Simmentaler Märzen	33cl	6.50
Simmentaler Mountain Pale Ale	33cl	6.90
Möhl Apfelwein	50cl	6.00
alkoholfreier Möhl Apfelwein	50cl	6.00

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Mineral

Bergwasser	50cl	3.-
	100cl	5.-
Rhazünzer mit / Arkina ohne	40cl	5.50
	80cl	7.50
Rhazünzer Mineral / Citro offen	20cl	3.-
	30cl	4.-
	50cl	5.-
	100cl	8.-
	150cl	11.-
Coca Cola, Pepita Grapefruit,	20cl	3.50
Rivella Rot, Möhl Shorley,	30cl	4.50
Sinalco Orange	50cl	5.50
	100cl	9.50
	150cl	12.-
Hausgemachter Eistee	30cl	4.-
	50cl	5.-
	100cl	8.50
Rivella Blau / Süssmost / Cola Zero	33cl	4.80
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20cl	4.50
Michel Orangensaft / Tomatensaft	20cl	4.50

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Warme Getränke

Espresso, Ristretto	4.20
Espresso Macchiato	4.50
Tee (Kamille, Pfefferminz, Früchte, Schwarz, Grün)	4.20
Hausgemachter Ingwertee	5.50
Kaffee	4.50
Doppelter Espresso	5.00
Schale	4.80
Cappuccino	4.90
Latte Macchiato kalt oder warm	5.20
Kaffee Melange	5.20
Punsch Apfel	4.50
Schokolade / Ovomaltine	4.70
Schokolade / Ovomaltine Melange	5.20
Warme / Kalte Milch	4.-

Mit Schuss

Kaffee Fertig / Kaffee Luz	6.50
Kaffee Baileys	8.50
Kaffee Amaretto	8.50
Glühwein	6.-
Jagertee Punch	6.50
Coretto Grappa	6.50

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Aperitif

Martini Bianco/Rosso	18%	4cl	6.-
Campari	23%	4cl	6.-
Cynar	16.5%	4cl	6.-
Averna	32%	4cl	6.-
Appenzeller	29%	4cl	6.-
Pastis	45%	4cl	6.-
San Bitter (alokoholfrei)			4.-
<i>mit Mineral/ Orangensaft</i>			<i>plus 2.50</i>
Ron Zacapa Cent 23 Jahre	40%	4cl	7.-
Vodka Absolut	40%	4cl	7.-
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	7.-
<i>mit Tonic / Lemon / Coca Cola</i>			<i>plus 2.50</i>
Aperol Spritz			9.50
Gespritzer Weisswein			6.50

Liqueres

Limoncello di Sorrento	30%	4cl	6.-
Baileys	17%	4cl	6.-
Amaretto	28%	4cl	6.-

Grappa

Di Brunello	43%	2cl	8.-
Elisi in Barrique	43%	2cl	11.-

Whiskey & Cognac

Tullamore Dew Irish Whiskey	40%	2cl	9.-
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	40%	2cl	7.-
Rémy Martin VSOP	40%	2cl	9.-

Obstbrände

Kernobst	Willisauer	37.5%	4cl	6.-
Zwetschge	Willisauer	37.5%	4cl	6.-
Kräuter	Willisauer	37.5%	4cl	6.-
Vieille Prune	Fassbind	40%	2cl	8.-
Vieille Poire	Fassbind	40%	2cl	8.-
Vieille Abrico	Fassbind	40%	2cl	8.-

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer



Alle Preise verstehen sich inklusive Service und 7,7 % Mehrwertsteuer

