



MENÜKARTE BERGHOTEL ENGSTLIGENALP

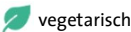
VORSPEISEN

CHF

 Blattsalat Cherrytomaten Radieschen Croûtons Nüsse ^{G*, N*}	11
 Gemischter Salat Cherrytomaten Radieschen Croûtons Nüsse ^{G*, N*} Auswahl Dressings: Französisch ^O <i>oder</i> Balsamico <i>oder</i> Himbeeren-Walnuss-Dressing ^N	15
Caesar Salat Pouletstreifen Eisberg Ei Speckwürfel Croutons Parmesan Caesar-Salat-Dressing ^{G*, L*, O*}	18
Gebratenes Thunfischfilet Sojasauce-Sesam-Marinade Avocado Frühlingszwiebeln Limette Knoblauch Rucola Peperoncini ^{G, N}	23
 Mezze Falafel Hummus Couscous Tomate Aubergine Pitabrot ^{G*, L*}	21
 Selleriesuppe Zitronen Zwiebelchips ^{L*}	9.50
 Tomatencremesuppe Aprikose Pistazien ^{L*}	9.50

HAUPTGÄNGE VEGI

 Hausgemachte Gnocchi Pimientos de Padrón Burrata Steinpilzsauce ^{G, L, O}	32
 Kichererbsencurry Jasminreis Kokosmilch Frühlingszwiebeln Peperoncini ^N	28
 Capuns Mangold Bouillon Käsesauce ^{G, L, O}	28
 Rösti Raclettekäse Tomate Pilze Zwiebeln ^{G*, L*}	26
 Vegetarischer Cheeseburger aus Linsenprotein Raclettekäse Avocado rote Zwiebeln BBQ-Honig-Sauce Tomate Salatblatt Pommes frites ^{G, L*}	25

 vegetarisch  vegan möglich  vegan

G = Gluten L = Laktose O = Ei N = Nüsse, Kerne & Samen * = kann auf Anfrage weggelassen werden

Für weitere Informationen zu Allergien, Intoleranzen oder Herkunft unserer Waren fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.



FLEISCH & FISCH

	CHF
Bison-Steak rosa gebraten Hollandaise Raclettekäse mit Trüffel ^{L, O} 150 gr.	35
Schweinsentrecôte « Grand Cru » Salsa Verde 150 gr.	29
Geschmorte Kalbsbäggli Portweinsauce	35
Lammkoteletts Balsamico-Honig Feta Oliven rote Zwiebeln ^{L*}	31
Zanderfilet rotes Pesto ^{L, N}	32
Black Tiger Garnelen Harissa-Tomaten Koriander	3 Stück 18 5 Stück 25
Cheeseburger aus Rindfleisch Raclettekäse Avocado rote Zwiebeln BBQ-Honig-Sauce Tomate Salatblatt ^{G, L*}	21
Paniertes Schnitzel aus Schweinefleisch ^{G, O}	23

Unsere Beilagen für Ihr Gericht:

Grüner Salat	6.50
Butter-Pastinake ^{L*}	6
Wilder Broccoli	5
Spinat mit Knoblauch	4
Grillierte Peperoni	4
Gebratene Waldpilze	4
Hausgemachte Gnocchi ^{G, L, O}	8
Kartoffelstock ^L	6
Gebratene Kräuterkartoffel	6
Trüffel-Pommes ^G	5
Zitronen-Risotto ^L	5
Tagliatelle ^{G, O}	5



DESSERT

	CHF
Panna Cotta Vanille gegrillte Ananas ^L	9.50
 Brownie Baileyscrème Banane Nüsse ^{G, L, O, N}	10
 Birnencreme Kiwi Meringue ^{L, O}	12
 Duo von der Mascarponecreme und Nougat ^{L, N}	12
 Käseplättli Baumnüsse Chutney Trauben ^{L, N*}	15
  Kugel Eis Ihrer Wahl	pro Kugel 4
	Rahmzuschlag 1.50

Auswahl Sorten:

Eiscreme ^L :	Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Frozen Yoghurt Baumnuss, Zimt und Pistazien
Sorbet :	Himbeer ^L , Passionsfrucht-Mango ^L , Zitrone

Deklaration unserer Zutaten

Schwein Rind Kalb Poulet	IP Suisse SCHWEIZ
Bison	KANADA
Chicken Nuggets	FRANKREICH
Zander	ESTLAND
Thunfisch	PAZIFIK
Lamm	NEUSEELAND
Ei Milch Käse	SCHWEIZ
Brot	Produktionsland SCHWEIZ

 vegetarisch  vegan möglich  vegan

G = Gluten L = Laktose O = Ei N = Nüsse, Kerne & Samen * = kann auf Anfrage weggelassen werden

Für weitere Informationen zu Allergien, Intoleranzen oder Herkunft unserer Waren fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.



KINDERMENU – BIS 12 JAHRE

 Tomatencremesuppe ^{L*}	CHF 8.50
 Gurken-Tomaten-Salat Auswahl Dressings: Französisch ^O <i>oder</i> Balsamico <i>oder</i> Himbeeren-Walnuss-Dressing ^N	8.50
Grillierte Pouletbrust Gemüse Pommes frites ^{G*}	12.50
Kinderbuffet – sofern angeboten	10.00
Teigwaren Tomatensauce <i>oder</i> Bolognese ^{G,O}	10.00
Chicken Nuggets Pommes frites ^{G,O}	10.00
Schnitzel Pommes frites ^{G,O}	10.00
Fischknusperli Pommes frites ^{G,O}	10.00
Andere Beilage gem. Seite 2	+ 3

KINDER DESSERT

 Globi-Eis Schokolade <i>oder</i> Stracciatella <i>oder</i> Kaugummi	4
 Kugel Eis Ihrer Wahl	pro Kugel 2.50
	Rahmzuschlag 1

Auswahl Sorten:

Eiscreme ^L :	Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeer, Frozen Yoghurt Baumnuss, Zimt und Pistazien
Sorbet:	Himbeer ^L , Passionsfrucht-Mango ^L , Zitrone