



**MENUKARTE**  
**CARTE DE MENU**  
**MENU CARD**





## **HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM LEITERLI!**

**Ihr Gastgeber Antonio Oliveira und sein Team freuen sich darauf Sie kulinarisch zu verwöhnen.**

**Uns liegt es sehr am Herzen Produkte mit Geschichten anzubieten.**

**Sei es unser grosser Anteil an lokalen und regionalen Zutaten wie**

- ....die lenker Freilaufhenne vom Riederhof
  - ....die tollen Milchprodukte und Käse von der Lenk Milch
  - ....die Fleischprodukte von der Bergmetzgerei Schläppi
  - ....das Brot und die Backwaren von der Bäckerei Kuhnen
  - ....die frischen Eier von Daniela Zeller
- und viele mehr.**

**Aber auch Geschichten mit sozialem oder ökologischem Hintergrund wie zum Beispiel**

- ....unsere grosse Auswahl an Weinen in 7.5 dl Mehrwegflaschen mit Zapfen von Riem & Daepf mit 50% Energieeinsparung von der Rebe bis in Ihr Glas
- ....unser 100% CO2 kompensiertes Veganes Gericht

**Oder einfach Geschichten von einmaliger Qualität wie zum Beispiel**

- ....die Hochstamm Fruchtbrände von der Brennerei Humbel
- ....unsere hauseigene Kaffeemischung von Oetterli Kaffee
- ....den Swiss Alpine Lachs für unseren hausgebeizten Graved Lachs

**Nun tauchen Sie ein in unsere Geschichten und geniessen!**

## **GÄSTE WLAN: GUGG DOCH MAU US EM FENSTER**





**GESTÄRKT IN DEN TAG**  
**UNE JOURNÉE BIEN REMPLIE / STRENGTHENED INTO THE DAY**

**Bärgzmorge vom Buffet** 

bis 11.00 Uhr 23.50

Brot und Butterzopf von der Lenk, Gipfeli  
Wurst, Käse, Joghurt und Spiegelei von der Lenk  
krosser Speck, Birchermüesli und frische Früchte  
Kaffee, Tee, Heisse Schoggi/Ovo und Orangensaft

**(bis am Vorabend bestellen)**

*Bärgzmorge du buffet avec pain et tresse au beurre de la Lenk, croissants  
saucisse, fromage, yaourt et œuf au plat de la Lenk  
lard croustillant, birchermüesli et fruits frais  
café, thé, chocolat chaud/ovo et jus d'orange*

*jusqu'à 11h00*

*(à commander jusqu'à la veille)*

Bärgzmorge from the buffet with bread and Butterzopf from Lenk, croissant  
sausage, cheese, yoghurt and fried egg from Lenk  
crispy bacon, Birchermüesli and fresh fruits  
coffee, tea, hot chocolate/ovo and orange juice

until 11.00 a.m.

(order until the evening before)






## PLÄTTLI & BRÄTTLI

**Hobelkäseplättli von der Lenk**   22.90  
Würziger Hobelkäse von der Lenk, Essiggemüse, getrocknete Früchte Aprikosensenf  
Knuspriges Brot und Butter  
*Palets de fromage à rebibes de la Lenk avec fromage à rebibes épicé de la Lenk, légumes au vinaigre, fruits secs, moutarde à l'abricot, pain croustillant et beurre*  
Hobelkäseplättli von der Lenk avec spicy chipped cheese von der Lenk, pickled vegetables, dried fruits apricot mustard, crusty bread and butter

**Leiterli Brättli**  28.50  
Mit Simmentaler Hobelkäse, Lenker Bergkäse, Rohschinken, Rohess-Speck,  
Trockenwurst, getrocknete Früchte, Aprikosensenf, knuspriges Brot und Butter  
*Leiterli Brättli avec fromage à rebibes du Simmental, fromage de montagne Lenker, jambon cru, lard cru, saucisse sèche, fruits secs, moutarde à l'abricot, pain à croûte et beurre*  
Leiterli Brättli with Simmentaler chipped cheese, Lenker Bergkäse, raw ham, Rohess bacon, dried sausage, dried fruit, apricot mustard, crusty bread and butter


## VORSPEISEN & SALATE / ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

**Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli**  9.50  
*Salade verte de saison avec graines grillées et dés de pain*  
Leaf salad according to season with roasted seeds and bread cubes  
**mit Hobelkäse von der Lenk / avec fromage à rebibes de la Lenk / with chipped cheese from the Lenk** + 4.00  
**mit gebratenem Speck / avec du lard grillé / with fried bacon** + 4.00  
**mit Speck und Hobelkäse / avec lard et fromage à rebibes / with bacon and chipped cheese** + 6.00  
**als Hauptgang in der Schüssel serviert** + 5.00  
*servi comme plat principal dans un bol / served as a main course in the bowl*






## VORSPEISEN & SALATE / ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

<b>Gemischter Salat nach Saison mit gerösteten Kernen &amp; Brotwürfeli</b> 	11.50
<i>Salade mêlée de saison avec des graines grillées et des dés de pain</i> Mixed salad according to season with roasted seeds and bread cubes	
<b>mit Hobelkäse von der Lenk</b> / avec fromage à rebibes de la Lenk / with Hobelkäse from the Lenk	+ 4.00
<b>mit gebratenem Speck</b> / avec du lard grillé / with fried bacon	+ 4.00
<b>mit Speck und Hobelkäse</b> / avec lard et fromage à rebibes / with bacon and chipped cheese	+ 6.00
<b>als Hauptgang in der Schüssel serviert</b>	+ 5.00
<i>servi comme plat principal dans un bol / served as a main course in the bowl</i>	

<b>Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs nach Geheimrezept</b>	22.50
<b>Mit Salatgarnitur, eingelegtem Gemüse und hausgemachtem Bergwacholder-Thymiansenf</b>	
<i>Saumon Swiss Alpine mariné maison selon une recette secrète avec garniture de salade, légumes marinés et moutarde maison au thym et au genièvre de montagne</i> Home-pickled Swiss Alpine salmon made to a secret recipe with salad garnish, pickled vegetables and homemade mountain juniper thyme mustard	
<b>Als Hauptgang</b> / en plat principal / as main course	32.00



<b>Caesar Salad</b>	25.00
<b>Knackiger Eisbergsalat mit Pouletstreifen vom Grill, Lenker Hobelkäse, Speck Croûtons und unser hausgemachtes Dressing</b>	
<i>Salade iceberg croquante avec lamelles de poulet grillé, fromage à rebibes Lenker, lardons croûtons et notre vinaigrette maison</i> Crisp iceberg lettuce with grilled chicken strips, Lenk chipped cheese, bacon croutons and our homemade dressing	

<b>Cervelat-Salat, die Wurst von der Dorfmetzgerei Schläppi Lenk</b> 	21.00
<b>Mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat</b>	
<i>Salade de cervelas, la saucisse de la boucherie du village Schläppi Lenk avec cornichons, tomates, oignons, salade</i> Cervelat salad, the sausage from the village butcher Schläppi Lenk with pickles, tomatoes, onions, lettuce	
<b>mit Lenker Alpkäse</b> / avec du fromage d'alpage de Lenk / with Lenk alp cheese	+ 4.00











## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

	Klein	Gross
<b>Tagessuppe</b> äs git so langs hät <i>Soupe du jour, dans la limite des stocks disponibles</i> Soup of the day, while stocks last	7.50	13.50
<b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b>  <i>Soupe à la crème de pommes de terre et de poireaux</i> Potato leek cream soup	8.50	14.50
<b>mit einem Paar Lenker Würstli</b> <i>avec une paire de saucisses de Lenk</i> with a pair of Lenk sausages		+ 5.00
<b>Eintopf mit Lenker Freilaufhenne</b>  <b>Währschafter Eintopf mit Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern</b> <i>Ragoût de poulet fermier de Lenker, Légumes-racines, pommes de terre et herbes fraîches</i> Honorable stew from with Lenker free-range hen, root vegetables, potatoes and fresh herbs	15.50	23.50







## HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Käseschnitte «Säumer Art»**   22.50  
mit Knoblauch, Lenker Vacherin, Spiegelei und Essiggemüse  
*Croûte au fromage „Säumer Art“ à l’ail, vacherin de Lenker, œuf au plat et légumes au vinaigre*  
Cheese slice „Säumer Art“ with garlic, Lenker Vacherin, fried egg and pickled vegetables
- mit Schinken** + 3.00  
*avec du jambon*  
with ham
- Spätzlipfanne Jäger Art**   23.50  
mit Gemüse und Pilzen an Rahmsauce überbacken mit Käse  
*Poêlée de spätzli végétarienne avec légumes et champignon de saison à la sauce à la crème gratinée au fromage*  
Vegetarian spaetzli pan with seasonal vegetables and mushrooms in cream sauce gratinated with cheese
- Rösti «Murmelibau»**  24.50  
mit Lenker Bergtummeli, Speck, Zwiebeln und Spiegelei (auch als Vegi ohne Speck)  
*Rösti „Murmelibau“ avec tummeli de montagne de Lenker, lard, oignons et oeuf au plat (aussi en version végétarienne sans lard)*  
Rösti „Murmelibau“ with Lenker Bergtummeli, bacon, onions and fried egg (also as vegetarian without bacon)
- Äpler Makkaroni nach überliefertem Rezept**  22.50  
mit krossem Speck, Lenker Bergkäse und knusprigen Zwiebeln  
serviert mit hausgemachtem Apfelmus (auch als Vegi ohne Speck)  
*Macaroni d’alpage selon une recette traditionnelle avec du lard croustillant, du fromage de montagne de Lenk et oignons croustillants servis avec de la compote de pommes maison (également en version végétarienne sans lardons)*  
Äpler macaroni according to a traditional recipe with crispy bacon, Lenk mountain cheese and crispy onions served with homemade apple sauce (also available as vegetarian without bacon)





## HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Mir isch Wurscht!**  **28.50**  
Dreierlei Bratwürstchen von der Bergmetzgerei Schläppi  
Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites  
*Mir isch Wurscht ! Trois sortes de saucisses à rôtir de la boucherie de montagne Schläppi  
Sauce aux oignons, rôtis croustillants au beurre ou pommes frites*  
Mir isch Wurscht ! Three kinds of sausages from the mountain butcher Schläppi  
Onion sauce, crispy butter rösti or French fries
- Burger vom Lenker Black Angus Rind**  **27.50**  
Knuspriges Bun, Lenker Black Angus Patti, Raclette-Käse von der Lenk, Tomate, Gurke,  
Zwiebel, hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes frites  
*Bun croustillant, Lenker Black Angus Patti, fromage à raclette de la Lenk, tomate, concombre,  
oignon, sauce BBQ maison et frites*  
Crispy Bun, Lenk Black Angus Patti, Lenk Raclette Cheese, Tomato, Cucumber,  
onion, homemade BBQ sauce and fries
- Vegetarisch mit Sensational Patti** / *Végétarien avec Sensational Patti* / Vegetarian with Sensational Patti **28.50**
- Paniertes Riesenschnitzel vom Schwein** **28.50**  
Serviert mit Pommes Frites mit Kräutersalz und Gemüse  
*Escalope géante panée de porc  
Servi avec des pommes frites au sel aux herbes et des légumes*  
*Breaded giant escalope of pork  
Served with French fries with herb salt and vegetables*







## FONDUE & RACLETTE /

	Pro Person
<b>Käsefondue von der Lenk Milch</b> ab 2 Personen/ à partir de 2 personnes / from 2 persons <i>„Klassisch“ mit Knoblauch</i> <i>Fondue au fromage au lait de Lenk „classique“ avec de l'ail</i> Cheese fondue from Lenk Milch „classic“ with garlic	<b>25.00</b>
<b>Käsefondue «Allmend»</b> ab 2 Personen/ à partir de 2 personnes / from 2 persons <b>Käsefondue mit Kräutern und Steinpilzen</b> <i>Fondue au fromage „Allmend“ aux herbes alpines suisses et aux cèpes</i> „Allmend“ cheese fondue with swiss alpine herbs and porcini mushrooms	<b>32.00</b>
<b>Simmentaler Bierfondue</b> ab 2 Personen/ à partir de 2 personnes / from 2 persons <b>Simmentaler Bierfondue mit Speck</b> <i>Fondue à la bière du Simmental avec du lard</i> Simmental beer fondue with bacon	<b>30.00</b>
<b>Lenker Raclette</b> <b>Eine Portion Lenker Raclette mit Gschwellti und Essiggemüse</b> <i>Une portion de raclette Lenker avec des pommes de terre en robe des champs et des légumes au vinaigre</i> A portion of Lenker raclette with jacket potatoes and pickled vegetables	<b>22.50</b>

**Unser Fondue wird mit frischem Brot serviert.**

**Auf Wunsch servieren wir auch Gschwellti**

*Notre fondue est servie avec du pain frais.*

*Sur demande, nous servons des pommes de terre bouillies*

Our fondue its served with fresh bread

We also serve cooked potatoes on request





**VEGAN & CO<sub>2</sub>-NEUTRAL**  
**VÉGÉTALIEN & NEUTRE EN CO<sub>2</sub> / VEGAN & CO<sub>2</sub> NEUTRAL**

**Vegane Filetstreifen gegrillt**  

28.50

auf frischem Gemüse, leicht pikante Tomatensauce mit Parfümreis








*Emincé de filet végétalien grillé sur légumes frais, sauce tomate légèrement piquante et riz parfumé*

Vegan fillet strips grilled on fresh vegetables, light spicy tomato sauce with perfumed rice





## SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

<b>Nussgipfel von der Bäckerei Kuhnen</b>  	3.90
<i>Croissant aux noix de la boulangerie Kuhnen</i> Nut croissants from the bakery Kuhnen	
<b>Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhnen</b>  	6.00
<i>Croûte à la crème de la boulangerie Kuhnen</i> Cream slice from the Kuhnen bakery	
<b>Hausgemachte Früchtewähen mit Rahm</b> (wechselndes Tagesangebot) 	8.50
<i>Tarte aux fruits maison avec de la crème (offre du jour changeante)</i> Homemade fruit pancakes with cream (changing daily offer)	
<b>Kaiserschmarren</b>   mit Pflaumen & Apfelmus	14.50
<i>Kaiserschmarren avec prunes &amp; compote de pommes</i> Kaiserschmarren with plums & apple sauce	
<b>Hausgemachte Fotzelschnitte</b> 	12.50
mit Zimtzucker und Apfelmus <i>Tranches de Fotzel maison avec sucre à la cannelle et compote de pommes</i> Homemade Fotzel slices with cinnamon sugar and applesauce	
<b>Emmentaler Riesen-Meringue</b> 	9.50
Mit Schlagrahm / Avec de la crème / With cream	
<b>Mit Vanille-, Erdbeerglace und Schlagrahm</b>	14.50
<i>Avec glace à la vanille, à la fraise et crème fouettée / With vanilla, strawberry ice cream and cream</i>	





## COUPES / COUPES/ SUNDAE

<b>Coupe Dänemark</b>	12.00
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et crème fouettée</i> Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	
<b>Mini Coupe Dänemark</b>	7.50
Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Schlagrahm <i>Glace à la vanille avec sauce au chocolat chaude et crème fouettée</i> Vanilla ice cream with warm chocolate sauce and whipped cream	
<b>Zuger Eiskaffee</b> (Enthält Alkohol, erst ab 18 Jahren)	12.00
Kaffeeglace mit Kaffee Topping und einem Schuss Kirsch und Schlagrahm <i>Glace au café avec topping au café et un soupçon de kirsch et de crème fouettée</i> Coffee ice cream with coffee topping and a dash of cherry and whipped cream	
<b>Mini Zuger Eiskaffe</b> (Enthält Alkohol, erst ab 18 Jahren)	8.50
Kaffeeglace mit Kaffee Topping und einem Schuss Kirsch und Schlagrahm <i>Glace au café avec topping au café et un soupçon de kirsch et de crème fouettée</i> Coffee ice cream with coffee topping and a dash of cherry and whipped cream	





## Fleisch- und Fischdeklaration

Fleisch, Geflügel und Fisch sind ausschliesslich Schweizer Herkunft.  
Unser Käse und die meisten Milchprodukte beziehen wir von der Lenk Milch AG.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

## UNSERE LABELS



Im Simmental gibt es viele hochwertige einheimische Produkte. Um diesen Simmentaler-Produkten ein Gesicht zu geben, werden sie unter der Marke AlpKultur® vermarktet. Alle Angebote, die das Label tragen dürfen, sind mit der Etikette AlpKultur® als im Simmental hergestellte Produkte erkennbar.



Vegetarisch



Vegan



CO2 Neutral

