



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





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

**Ihr Gastgeber René Kiel 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 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

**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* **23.50**

*(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. **23.50**

(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 29.50

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

- Gemischter Salat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli**  13.50  
*Salade mêlée de saison avec des graines grillées et des dés de pain*  
Mixed salad according to season with roasted seeds and bread cubes
- mit Hobelkäse von der Lenk** / *avec fromage à rebibes de la Lenk* / with Hobelkäse 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





- Caesar Salad** 26.00  
**Knackiger Eisbergsalat mit Pouletstreifen vom Grill, Lenker Hobelkäse, Speck Croûtons und unser hausgemachtes Dressing**  
*Salade iceberg croquante avec lamelles de poulet grillé, fromage à rebibes Lenker, lardons croûtons et notre vinaigrette maison*  
Crisp iceberg lettuce with grilled chicken strips, Lenk chipped cheese, bacon croutons and our homemade dressing

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










## SUPPEN / SOUPES / SOUPS

	Klein	Gross
<p><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</p>	7.50	13.50
<p><b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b>    <i>Soupe à la crème de pommes de terre et de poireau</i>            Potato leek cream soup</p> <p><b>mit einem Paar Lenker Würstli</b>  <i>avec une paire de saucisses de Lenk</i>            with a pair of Lenk sausages</p>	10.50	14.50  + 5.00
<p><b>Eintopf von der Lenker Freilaufhenne</b>    <b>Währschafter Eintopf von der Lenker Freilaufhenne,            Wurzelgemüse, Kartoffeln und frische Kräuter</b>  <i>Potée de la poule en liberté de Lenker,            Légumes-racines, pommes de terre et herbes fraîches</i>            Honorable stew from the Lenker free-range hen,            root vegetables, potatoes and fresh herbs</p>	15.50	23.50





## HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Rösti «Murmelibau»**   25.50  
mit Lenker Bergtummeli, Speck, Zwiebeln und Spiegelei (auch als Vegi ohne Speck)  
*Rösti „Murmelibau“ avec tummeli de montagne de Lenker, lard, oignons et œuf 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**  23.50  
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)
- Tagliatelle «Swiss Alpine Lachs»** 29.50  
mit Streifen vom Swiss Alpine Lachs gebeizt auf dem Leiterli,  
frisches Gemüse mit Rucola  
*Tagliatelle avec des lamelles de saumon Swiss Alpine sur l'échelle, légumes frais avec roquette*  
*Tagliatelle with strips of Swiss Alpine salmon on the ladder, fresh vegetables with rocket*
- Tagliatelle Leiterli**  29.50  
mit leichter Kräuterrahmsauce, Fleisch von der Lenker Freilaufhenne  
und mit frischem Gemüse  
*Tagliatelle avec une légère sauce à la crème aux herbes et de la viande de la poule en liberté du Lenker avec des légumes frais*  
Tagliatelle with a light herb cream sauce and meat from the Lenk free-range hen with fresh vegetables
- 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, röstis 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





## HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

### **Burger vom Lenker Black Angus Rind** 29.50

Knuspriges Bun, Lenker Black Angus Patti, Raclette-Käse von der Lenk, Speck, Tomate, Gurke, Zwiebel, hausgemachte BBQ-Sauce und Pommes frites

*Bun croustillant, Lenker Black Angus Patti, fromage à raclette de la Lenk, bacon, tomate, concombre, oignon, sauce BBQ maison et frites*

Crispy Bun, Lenk Black Angus Patti, Lenk Raclette Cheese, Bacon, Tomato, Cucumber, onion, homemade BBQ sauce and fries

### **Geschmorte Rindshaxe mit Lenker Black Angus Rind** 34.50

Serviert mit Kräuterrisotto und Gemüse

*Jarret de bœuf braisé au lenker black angus servi avec un risotto aux herbes et des légumes*

*Braised beef shank with black angus beef served with herb risotto and vegetables*

### **Lenker Black Angus Entrecôte** 54.50

200g Entrecôte vom Lenker Black Angus mit hausgemachter Sauce Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

*200g d'entrecôte de Black Angus du Lenk avec sauce Café de Paris faite maison, Pommes de terre frites et légumes*











*200g Lenk Black Angus entrecôte with homemade Café de Paris sauce, French fries and vegetables*














## GRANDIOS FLEISCHLOS GRANDIOSE SANS VIANDE / GRANDIOSELY MEATLESS

- Beluga Linsen Gemüse-Curry**   28.50  
Linsen, knackiges Gemüse, Süsskartoffeln mit Curry und frischen Kräutern  
*Lentilles, légumes croquants, patates douces au curry et aux herbes fraîches*  
Lentils, crunchy vegetables, sweet potatoes with curry and fresh herbs
- Sämiger Bergkräuterrisotto mit Gemüse**   24.50  
*Jarret de bœuf braisé au lenker black Angus servi avec un risotto aux herbes et des légumes*  
Creamy mountain herb risotto with vegetables
- Käseschnitte «Säumer Art»**   22.50  
mit Knoblauch, Lenker Raclette, Spiegelei und Essiggemüse  
*Croûte au fromage à l'ail, raclette de Lenker, œuf au plat et légumes au vinaigre*  
Cheese slice with garlic, Lenker Raclette, fried egg and pickled vegetables
- Portion Lenker Bergkräuterraclette**   24.50  
mit hausgemachtem Essiggemüse und Raclette Kartoffeln  
*Portion de raclette aux herbes de montagne du Valais avec du vinaigre maison et des pommes de terre à raclette*  
Portion of Lenk mountain herb raclette with homemade vinegar sauce and raclette potatoes
- Käsefondue von der Lenk Milch (ab 2 Personen)**   27.00/ Pers.  
mit hausgemachtem Essiggemüse und Raclette Kartoffeln  
*Fondue au fromage de Lenk avec sauce au vinaigre maison et pommes de terre à raclette (à partir de 2 personnes)*  
Cheese fondue from Lenk with homemade vinegar sauce and raclette potatoes (from 2 persons)





## SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

- Nussgipfel von der Bäckerei Kuhnen**   3.90  
*Croissant aux noix de la boulangerie Kuhnen*  
Nut croissants from the bakery Kuhnen
- Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhnen**   6.00  
*Croûte à la crème de la boulangerie Kuhnen*  
Cream slice from the Kuhnen bakery
- Hausgemachte Früchtewähen mit Rahm** (wechselndes Tagesangebot)  8.50  
*Tarte aux fruits maison avec de la crème (offre du jour changeante)*  
Homemade fruit pancakes with cream (changing daily offer)
- Hausgemachte Fotzelschnitte**  13.50  
mit Zimtzucker und Apfelmus  
*Tranches de Fotzel maison avec sucre à la cannelle et compote de pommes*  
Homemade Fotzel slices with cinnamon sugar and applesauce
- Kaiserschmarren**  14.50  
mit hausgemachtem Zwetschgenröster  
*avec quetsches grillées maison*  
with homemade plum roaster





## 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



Glutenfrei

