



MENUKARTE
CARTE DE MENU
MENU CARD





HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM LEITERLI!

Ihr Gastgeber René, Küchenchef Marian und ihr 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

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   24.90
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  31.50
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  9.90
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  **11.90**
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 **26.50**
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



	70g	130g	150g
Hausgemachtes Gemüsetartar	20.00	30.00	
mit Toast und Margarine			
<i>Tartare de légumes maison avec toast et margarine</i>			
Homemade vegetable tartare with toast and margarine			

Hausgemachtes Rindstartar Leiterli	25.00	35.00
serviert mit Toast und Butter		
<i>Tartare de bœuf maison Leiterli servi avec toast et beurre</i>		
Homemade beef tartare Leiterli served with toast and butter		
mit Cognac, Whiskey oder Calavods / <i>avec Cognac, Whiskey ou Calavods</i> / with cognac, whiskey or calavods		+ 3.00








SUPPEN / SOUPES / SOUPS

	Klein	Gross
Tagessuppe 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
Hausgemachte Oberländer Gerstensuppe  <i>Soupe d'orge maison de l'Oberland</i> Homemade Oberland barley soup	10.50	14.50
mit Lenker Schweinswürstli <i>avec guidon Saucisses de porc</i> with prok sausage		+ 3.50
Eintopf mit Lenker Freilaufhenne  Währschafter Eintopf mit Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern <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

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 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   24.50
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)

Mir isch Wurscht!  29.50
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

Burger vom Lenker Black Angus Rind  29.90
Knuspriges Bun, Lenker Black Angus Patti, frischem Lolo Rosso / Bianco, Cheddar Käse,
Spiegelei, Bacon und mit einer Kräutermayonnaise und Currysauce

Bun croustillant, Lenker Black Angus Patti, Lolo Rosso / Bianco frais, fromage Cheddar,
œuf au plat, bacon et avec une mayonnaise aux herbes et une sauce au curry

Crispy bun, Lenker Black Angus Patti, fresh Lolo Rosso / Bianco, cheddar cheese,
fried egg, bacon and with a herb mayonnaise and curry sauce

Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein  32.50
gefüllt mit Trockenfleisch und Lenker Bergkäse
serviert mit Pommes Frites und Gemüse

Cordon bleu maison de porc fourré à la viande séchée et au fromage de montagne Lenker,
servi avec des pommes frites et des légumes

Homemade pork cordon bleu filled with dried meat and Lenker mountain cheese
served with french fries and vegetables

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / All prices in Swiss Franks, VAT included







HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES


Hausgemachtes Bouef Bourguignon  32.50
serviert mit Knoblauchbaguette
Bouef Bourguignon maison servi avec baguette à l'ail
Homemade bouef bourguignon served with garlic baguette

GRANDIOS FLEISCHLOS GRANDIOSE SANS VIANDE / GRANDIOSELY MEATLESS

Hausgemachte Käsespätzli mit Lenker Bergkäse   24.50
Spätzli au fromage faits maison avec du fromage de montagne de Lenk
Homemade cheese pastries with Lenk mountain cheese

Spaghetti Aglio, olio e Peperoncino  23.50

Käseschnitte «Säumer Art»   23.50
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








Lenker Fondue von der Lenk Milch (ab 2 Personen)  29.50 / Pers.
mit Essiggemüse und Raclette Kartoffeln
Fondue au fromage de Lenk avec légumes au vinaigre et pommes de terre à raclette (à partir de 2 personnes)
Cheese fondue from Lenk with vinegar vegetables and raclette potatoes (from 2 persons)

Gletscherbach Fondue von der Lenk Milch (ab 2 Personen)  29.50 / Pers.
mit Essiggemüse und Raclette Kartoffeln
Gletscherbach Fonude avec légumes au vinaigre et pommes de terre à raclette (à partir de 2 personnes)
Gletscherbach Fondue with vinegar vegetables and raclette potatoes (from 2 persons)
mit Speck / avec du lard / with bacon +5.00
mit grünem Pfeffer / au poivre vert / with green pepper + 5.00
mit extra viel Knoblauch / avec beaucoup d'ail / with extra garlic + 3.00





SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

Nussgipfel von der Bäckerei Kuhnen  	3.90
<i>Croissant aux noix de la boulangerie Kuhnen</i> Nut croissants from the bakery Kuhnen	
Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhnen  	6.00
<i>Croûte à la crème de la boulangerie Kuhnen</i> Cream slice from the Kuhnen bakery	
Hausgemachte Früchtewähen mit Rahm (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)	
Hausgemachter Apfelstrudel  mit Vanillesauce	13.50
<i>Strudel aux pommes maison avec sauce vanille</i> Homemade apple strudel with vanilla sauce	
Emmentaler Riesen-Meringue 	
Mit Schlagrahm / Avec de la crème / With cream	9.50
Mit Vanille-, Erdbeerglace und Schlagrahm	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

Coupe Dänemark	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	
Mini Coupe Dänemark	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	
Zuger Eiskaffee (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	
Mini Zuger Eiskaffe (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



Glutenfrei

