



MENUKARTE
CARTE DE MENU
MENU CARD





HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM LEITERLI!

Ihr Leiterli Team und Küchenchef Marian 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 Kuhn

....die frischen Eier von Daniela Zeller

....die Tees und Gewürze von Swiss Alpine Herbs aus Därstetten

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 Apfelweinen und der Schorle der Mosterei Möhl aus Schweizer Hochstamm Obst

Nun tauchen Sie ein in unsere Geschichten und geniessen!

GÄSTE WLAN: GUEST_BAL_AG





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

Bärgzmorge vom Buffet

bis 11.00 Uhr

24.50

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 	12.50
<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	
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
<i>servi comme plat principal dans un bol / served as a main course in the bowl</i>	

Caesar Salad	26.90
Knackiger Eisbergsalat mit Pouletstreifen vom Grill, Lenker Hobelkäse, Speck	
Croûtons und unser hausgemachtes Dressing	
<i>Salade iceberg croquante avec lamelles de poulet grillé, fromage à rebibes Lenker, lardons</i>	
<i>croûtons et notre vinaigrette maison</i>	
Crisp iceberg lettuce with grilled chicken strips, Lenk chipped cheese, bacon	
croutons and our homemade dressing	

	70g	150g
Hausgemachtes Rindstartar Leiterli	25.00	35.00
serviert mit Toast und Butter		
Tartare de bœuf maison Leiterli servi avec toast et beurre		
Homemade beef tartare Leiterli served with toast and butter		
mit Cognac, Whiskey oder Calvados / avec Cognac, Whiskey ou Calvados / with cognac, whiskey or calvados		+ 3.00

Cervelat-Salat, die Wurst von der Bergmetzgerei Schläppi Lenk  	22.50
mit Essiggurken, Tomaten, Zwiebeln, Salat	
<i>Salade de cervelas, la saucisse de la boucherie de montagne Schläppi Lenk avec cornichons, tomates, oignons, salade</i>	
Cervelat salad, the sausage from the mountain 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
Tagessuppe äs git so langs hät <i>Soupe du jour, dans la limite des stocks disponibles</i> Soup of the day, while stocks last	8.50	14.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Basilikum  <i>Soupe maison à la crème de tomate et au basilic</i> Homemade tomato cream soup with basil	9.50	14.50
Eintopf mit Lenker Freilaufhenne   Währschafter Eintopf mit Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern <i>Ragoût de poulet fermier de Lenker,</i> <i>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»



25.90

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



24.90

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)

Seasonal homemade Äpler ravioli filled with seasonal side dishes, served with a seasonal sauce.

Saisonale hausgemachte Ravioli

29.50

Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen Angebot

Raviolis maison de saison, demandez à notre personnel de service pour l'offre du moment

Seasonal homemade ravioli, ask our service staff about the current offer

Mir isch Wurscht!

29.90

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 mit Lenker Black Angus Patti, frischem Lolo Rosso / Bianco, Simmentaler Käse,
Spiegelei, Speck, Kräutermayonnaise und Currysauce

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

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





HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein 34.50
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*

Tagliatelle „Lenker Gügge!“ 29.50
Tagliatelle mit Lenker Freilaufhenne, Zucchini, Cherry Tomaten und Kräuter Pesto
*Tagliatelle avec poule de Lenker en liberté, courgettes, tomates cerises et pesto aux herbes
Tagliatelle with Lenker free-range hen, courgettes, cherry tomatoes and herb pesto*

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*

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)*
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 Kuhn	 	3.90
<i>Croissant aux noix de la boulangerie Kuhn</i>		
Nut croissants from the bakery Kuhn		
Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhn	 	6.00
<i>Croûte à la crème de la boulangerie Kuhn</i>		
Cream slice from the Kuhn 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)		
Hausgemachtes Tiramisu in saisonalen Geschmacksrichtungen, „es hät solangs hät“		14.90
<i>Tiramisu maison arôme selon la saison</i>		
Homemade tiramisu in seasonal flavors		
Hausgemachtes Parfait in saisonalen Geschmacksrichtungen, „es hät solangs hät“		14.50
serviert mit Schlagrahm und frischen Früchten		
<i>Parfait maison aux saveurs changeantes, servi avec de la crème fouettée et des fruits frais, arôme selon la saison</i>		
Homemade parfait in changing flavors served with whipped cream and fresh fruit in seasonal flavors		
Hausgemachter frischer Fruchtsalat (mit oder ohne Kirsch), „es hät solangs hät“		15.50
<i>Salade de fruits frais maison (avec ou sans liqueur de cerise)</i>		
Homemade fresh fruit salad (with or without cherry liqueur)		
Emmentaler Riesen-Meringue		9.50
Mit Schlagrahm / Avec de la crème / With cream		
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>		





Fleisch- und Fischdeklaration Brotdeklaration

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

**Sofern nicht anders deklariert, wird unser Brot- und Backwaren ausschliesslich in der Schweiz produziert.
Roggen-Vollkornbrot wird in Deutschland produziert.**

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

