



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





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

Küchenchef Marian 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 Kuhn
  - ....die frischen Eier aus Lenk und St. Stephan
- 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: GUEST\_BAL\_AG**





## 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, Essigemüse, 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

## SALATE / SALADES / SALADS

### Gemischter Salat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli 12.50

*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 27.50

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





## VORSPEISEN & SUPPEN / ENTRÉES & SOUPS / APPETIZERS & 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>Hausgemachte Oberländer Gerstensuppe</b>  <i>Soupe d'orge maison de l'Oberland</i> Homemade Oberland barley soup mit Lenker Schweinswurstli avec guidon Saucisses de porc with prok sausage	10.50	14.50
		+ 3.50
<b>Eintopf mit Lenker Freilaufhenne</b>   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	12.50	17.50





## HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

### Tagliatelle „Lenker Guggel“ 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

### 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)*

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! 29.90

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, Lenker Black Angus Patti, frischem Lolo Rosso / Bianco, Cheddar Käse, Spiegelei, Bacon und mit einer Kräutermayonaise 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*





## **GRANDIOS FLEISCHLOS** **GRANDIOSE SANS VIANDE / GRANDIOSELY MEATLESS**

- Hausgemachte Käsespätzli mit Lenker Bergkäse**   25.50  
*Spätzli au fromage faits maison avec du fromage de montagne de Lenk*  
Homemade cheese pastries with Lenk mountain cheese
- 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)








## RÖSTI UND KÄSESCHNITTEN RÖSTIS ET CORÛTE AU FROMAGE/ HASH BROWNS AND CHEESE SLICE

Rösti «Luchs»   26.90  
mit Lenker Bergtummeli und Rohschinken



*Röstis „Murmelibau“ avec tummeli de montagne de Lenker et jambon cru*

Hash browns „Murmelibau“ with Lenker Bergtummeli and raw ham

Rösti «Murmelibau»    25.90  
mit Lenker Bergtummeli, Speck, Spiegelei und Röstzwiebeln (auch als Vegi ohne Speck dafür mit Gemüse)

*Röstis „Murmelibau“ avec tummeli de montagne de Lenker, lard, œuf au plat et oignons rôtis  
(aussi en version végétarienne, sans lard mais avec des légumes)*

Hash browns „Murmelibau“ with Lenker Bergtummeli, bacon, fried egg and roasted onions  
(also available as a vegetarian option, without bacon but with vegetables)

Käseschnitte «Säumer Art»   24.50  
mit Weisswein, Knoblauch, Schinken, Essiggemüse und Spiegelei (auch als Vegi ohne Schinken dafür mit Gemüse)

*Croûte au fromage au vin blanc, à l'ail, avec jambon, légumes au vinaigre et œuf au plat  
(aussi en version végétarienne, sans jambon mais avec des légumes)*

Cheese slice with white wine, garlic, ham, pickled vegetables, and a fried egg  
(also available as a vegetarian option, without ham but with vegetables)

Käseschnitte «Leiterli»   24.50  
mit Weisswein, Knoblauch, Speck, Röstzwiebeln, Essiggemüse und Spiegelei (auch als Vegi ohne Speck)







*Croûte au fromage au vin blanc, à l'ail, avec lard, oignons rôtis, légumes au vinaigre et œuf au plat  
(aussi en version végétarienne, sans lard)*

Cheese slice with white wine, garlic, bacon, roasted onions, pickled vegetables, and a fried egg  
(also available as a vegetarian option, without bacon)





## SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

<b>Nussgipfel von der Bäckerei Kuhn</b>  	3.90
<i>Croissant aux noix de la boulangerie Kuhn</i> Nut croissants from the bakery Kuhn	
<b>Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhn</b>  	6.00
<i>Croûte à la crème de la boulangerie Kuhn</i> Cream slice from the Kuhn 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>Hausgemachter Kaiserschmarren</b> 	14.90
mit Vanille und frischen Früchten <i>Mousse de toberone maison à la vanille et aux fruits frais</i> Homemade toberone mousse with vanilla and fresh fruit	





## Fleisch- und Fischdeklaration

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

