










Vorspeisen / Hors d'œuvres

	Tatar vom Kalb, Wasabi-Mayonnaise und Olivenfocaccia	19
	Tartare de veau, mayonnaise au wasabi et focaccia aux olives	
	Gebratene St. Jakobsmuscheln, Blumenkohlpüree und Safransauce	23
	Coquilles St. Jacques sautées, purée de chou fleur et la sauce safranée	
	Gebeiztes Saiblingsfilet auf Fenchel-Orangensalat	18
	Filet d'omble chevalier mariné sur salade de fenouil aux filets d'orange	
	 Marinierter Ziegenkäse und Kompott der roten Beete	13
	Fromage du chèvre mariné et compote de betteraves rouges	
	Geräucherte Entenbrust, Wintersalate mit Himbeervinaigrette	21
	Magret de canard fumé, salades d'hiver à la vinaigrette aux framboises	





Suppen / Potages

	Tagessuppe – es het, so langs het	8
	Potage du jour	
	Rinderkraftbrühe mit Ei, Flädli oder Sherry	8
	Consommé de bœuf célestine, au sherry ou à l'œuf	
	 Meerrettichsuppe mit Apfel	10
	Soupe de raifort et aux pommes	
	Lenker Bergkräutersuppe	9
	Velouté aux herbes montagnardes de la Lenk	
	Zwiebelsuppe mit Bergkäsebaguette	12
	Soupe à l'oignons avec baguette au fromage de montagne	

Salate / Salades

	Nüsslersalat mit Ei und Speck	15
	Salade de rampon avec œuf et lardons	
	 Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano	13
	Variation de salades au vinaigre balsamique et parmesan	
	 Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Rucola und Kräuterpesto	16
	Mozzarella di Bufala aux tomates, salade de roquette et pesto aux herbes	

Fleischgerichte / Plats de viandes

-  **Entrecôte** (180g roh,) **mit Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter** **38**
Entrecôte (180g cru) avec frites, légumes grillés et beurre Maître d'hôtel
-  **Rindsfilet** (180g roh), **Polenta und Speckbohnen, Sauce Béarnaise** **56**
Filet de bœuf (180g cru), Polenta et haricots verts aux lardons, sauce béarnaise
- Gegrillte Lammkoteletten* mit Kräuterkruste und Thymianjus** **35**
dazu Ratatouille Gemüse und Süsskartoffeln
Côtelettes d'agneau grillées*, croûte aux herbes et jus au thym
avec ratatouille de légumes et patates douces
-  **Gebratene Geflügelbrust an Madeirajus, Risotto mit Dörrtomaten** **33**
Suprême de volaille sauté, jus au madère et risotto aux tomates séchées
-  **Saltimbocca an Salbeijus, Safranrisotto und Ofentomaten** **37**
Saltimbocca au jus de sauge, risotto safrané et tomates au four

Traditionelles / Plats traditionnels

- Cordon bleu mit Raclettekäse und Rohschinken, Pommes frites** **42**
Cordon bleu au fromage à raclette de la Lenk et jambon cru, pommes frites
-  **Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei** **25**
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat
-  **Schmorbraten in Rotwein mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse** **28**
Bœuf braisé au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes-racines
-  **Filetspitzen Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebukett** **49**
Pointes de filet Stroganov, riz créole et légumes du marché
-  **„Suuri“ Kalbsleberli mit Rösti und Apfelschnitzen** **35**
Emincé de foie de veau au vinaigre de sherry, Rösti et tranches de pomme

Wir beziehen unser Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel aus Schweizer Produktion, Lammfleisch aus Australien.
Beste Qualität von gezüchtetem Fisch: Die Forelle aus Frankreich, den Meerwolf aus Griechenland, den Saibling aus Island und den Lachs aus Norwegen.

Toutes nos viandes et volailles sont de provenance suisse, l'agneau est importé de Nouvelle-Zélande. Les poissons sont d'élevage de première qualité : la truite de la France, le loup de mer de la Grèce, l'omble chevalier de l'Islande et le saumon de Norvège.

Zeichenlegende / Explications des symboles








Vegetarisch mit Fisch






Glutenfrei / sans gluten








Vegetarische Gerichte / Mets végétariens

-   **Weissweinsrisotto mit Steinpilzen** 23
Risotto au vin blanc aux bolets
-  **Pappardelle mit Kürbis und Federkohl** 19
Pappardelle au potiron et chou plume
-   **Rösti mit „Lenker Bleu“ Käse, Birne und Walnüssen** 25
Rösti au fromage „Lenker Bleu“, poire et noix

Fischgerichte / Plats de poisson

-  **Gebratenes Meerwolffilet an Weissweinsbutter, dazu Kohlrabi und Süsskartoffeln** 37
Filet de loup de mer sauté, beurre au vin blanc, chou-rave et patates douces
-  **Ganz gebratene Forelle an Zitronenkapernbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** 35
Truite meunière au beurre de câpres et citron, pommes de terre persillées et légumes-racines
-  **Pochiertes Lachsmittelstück an Rahmsauce dazu Lauchgemüse und Kartoffelplätzchen** 33
Darne de saumon poché, poireaux à la crème et galettes de pommes de terre

Käse & Desserts / Fromage & desserts

-   **Lenker Käse - Preis nach Wahl**
Fromages de la Lenk - Prix selon votre choix
-   **Nougat-Halbgefrorenes mit Portweifeigen** 12
Parfait glacé au nougat avec figues marinées au vin de Port
- Roli's Mousse vom Nidletäfel mit Orangensalat** 13
Roli's mousse au caramel avec salade d'oranges
-  **Holunderblüten Panna Cotta mit Zwetschgenkompott** 12
Panna Cotta aux fleurs de sureau avec compote de pruneaux
-   **Kaffeemousse mit gebackener weisser Schokolade** 10
Mousse de café et chocolat blanc cuit
- Warmer Schokoladenkuchen mit Waldbeerensorbet** 12
Gâteau au chocolat tiède et sorbet aux baies rouges

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten.

* Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats veuillez-vous adresser à nos employé(e)s de service.

* Peut avoir été produit avec des hormones comme améliorateur de performance.

Weinkarte

Champagner / Champagne / Prosecco	1dl	7,5dl
Taittinger F / Brut Réserve	13	91
Louis Roederer F / Brut Premier		108
Prosecco I / Valdobbiadene DOC	8	56
Weissweine im Glas		1dl
Strubel Wyy CH / Domaine de Belletruche – Riem – Daepf		5
Schloss Thun, Riesling x Silvaner CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		6.5
Aigle CH / Cave Riem – Daepf		5
Rotweine im Glas		1dl
Strubel Wyy CH / Pinot Noir VS – Riem - Daepf		5
Adelio ES / Vino Varietal Tempranillo – Uclés DO		6.5
Ojo de Agua Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier		7.5
Weissweine / Vins blancs		
Schloss Thun, Riesling x Silvaner CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		45
Dézaley CH / Lavaux AOC – Riem, Daepf		49
Aigle Les Murailles CH / Vin Vaudois – Henry Badoux		49
Petite Arvine CH / Valais AOC Château Ravire – Sierre		49
Bosco del Merlo I / Chardonnay Friuli – Bosco del Merlo		46
Nounat ES / Mallorca DO / MO – Bodegas Binigrau		53
Roséwein / Vin rosé		1dl
Œil de Perdrix CH / Cave Riem – Daepf		5

Weinkarte

Rotweine / Vins rouges

Dôle des Monts CH / Valais AOC – Robert Gilliard	49
Pinot Noir Barrique CH / Valais AOC – Charly Wenger	57
Syrah CH / Valais AOC – Charly Wenger	61
Cornalin CH / AOC Valais	65
Maienfelder CH / AOC Graubünden – von Salis	59
Aigle Pinot Noir Monseigneur CH / AOC Chablais	49
Merlot Poesie A / Burgenland, Lackenbach – Maria Kerschbaum	56
K+K Cuvée A / Burgenland, Deutschkreuz – Walter Kirnbauer	45
Valpolicella I / Veneto DOC Ripasso – Azienda Corteforte	58
Bosco del Merlo I / DOC Merlot del Veneto – Campo Camino	49
Piana Barbera d'Alba I / Barbera d'Alba DOC – Ceretto	58
Barbaresco I / Barbaresco DOCG – Ceretto	89
Barolo I / Barolo DOCG – Ceretto	92
Ruit Hora, Caccia al Piano I / DOC Toscana – Bolgheri	76
Obac – Bodegas Binigrau ES / Mallorca DO / MO	59
Veran – Bodegas Biniagual ES / Mallorca DO / MO	69
Ojo de Agua Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier	55

Getränkekarte

Aperitif / Bitter 4cl

Martini B / R	15%		7
Campari Bitter	23%		7
Cynar	16.5%		7
Aperol Sprizz, Hugo			11
Averna Amaro	32%		7
Ramazotti Amaro Felsina	30%		7
Appenzeller Bitter	29%		6
Sambuca Molinari	40%		7
Pastis 51	45%	2cl	9

Spirits & Liqueurs

Martell *V*S*	40%	2cl	10
Martell Cordon Bleu	40%	2cl	18
Martell XO	40%	2cl	22
Marc de Bourgogne	40%	2cl	8
Calvados Morin	40%	2cl	8
Limoncello di Sorrento	32%	4cl	8
Bailey's	17%	4cl	7
Grand Marnier	40%	4cl	10

Grappa 2cl

Di Brunello	43%		9
Elisi in Barrique, Berta	43%		9
La Musa, Berta, Berta	40%		11
Tre Soli Tre, Berta	45%		14
Roccanivo, Berta	45%		14

Obstbrände

Vieille Prune, Vieille Poire Fassbind	40%	2cl	9
Vieille Framboise, Fassbind	40%	2cl	9
Williams, Morand	43%	2cl	8
Abricotine, Morand	43%	2cl	8
Kirsch Selection Rigi, Fassbind	43%	2cl	8

Getränkekarte

Eichhof ist unser Hausbier

Herrgöttli	20cl	4
Stange	30cl	5
Chübeli	50cl	7
Simmentaler Lager	33cl	6
Simmentaler Märzen, Pale Ale	33cl	7
Erdinger Weissbier	50cl	7
Erdinger alkoholfrei	30cl	5
Suure Moscht , Möhl	50cl	6

Mineral, Süssgetränke & Säfte

Arkina ohne Kohlensäure	40cl	5
Rhazünser mit Kohlensäure	40cl	5
Leitungswasser	100cl	4
Wasser ist GRATIS, Sie bezahlen lediglich den Service. Wählen Sie einen Wein, servieren wir Ihnen auf Wunsch das Wasser ohne Servicegebühr.		
Coca-Cola, Sprite, Fanta, Eistee	33cl	5
Rivella Rot & Blau, Apfelschorle	33cl	5
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, San Bitter	20cl	5
	10cl	4.5
Orangen-, Tomaten-, Grapefruitsaft	20cl	4

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	4.5
Doppelter Espresso	Tasse	5.5
Schale, Milchkaffee, Cappuccino	Tasse	5
Latte Macchiato	Glas	6
Strubeli Gaffi mit Nidle	Glas	9
Teespezialitäten	Portion	6
Darjeeling, Rooibos, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüntee, Eisenkraut		
Lenker Milch	Glas	3
Schokolade & Ovomaltine	Glas	4.5

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen.
Tous nos prix comprennent la TVA et le service.