

MENÜKARTE BERGHOTEL ENGSTLIGENALP

VORSPEISEN

CHF

 **Herbstsalat** | Kürbis | Trauben | Alpkäse | Preiselbeer-Dressing^{L*} 15

EN Autumn salad / pumpkin / grapes / alpine cheese / cranberry dressing^{L*}

FR Salade d'automne / courge / raisins / fromage d'alpage / vinaigrette aux airelles^{L*}

Nüsslisalat | Speck | Ei | Croûtons^{G*,O} 15

EN Lamb's lettuce salad / bacon / egg / croutons^{G*,O}

FR Salade de mâche / lard / œuf / croûtons^{G*,O}

  **Kürbisvelouté** | frittierte Salbei | Kürbisöl | Kürbiskern-Crumble^{G*,L*,N*} 14

EN Pumpkin velouté / fried sage / pumpkin seed oil / pumpkin seed crumble^{G*,L*,N*}

FR Velouté de courge / sauge frite / huile de courge / crumble de graines de courge^{G*,L*,N*}

  **Waldpilz-Consommé** | Steinpilze | Kräuter | Sherry 16

EN Wild mushroom consommé / porcini / herbs / sherry

FR Consommé de champignons des bois / cèpes / herbes / xérès

 **Gebackener Ziegenkäse** | Randen | Baumnüsse | Honigvinaigrette^{G,L,N} 18

EN Baked goat's cheese / beetroot / walnuts / honey vinaigrette^{G,L,N}

FR Fromage de chèvre au four / betterave / noix / vinaigrette au miel^{G,L,N}

Gebeizte Alpenforelle | Gurke | Dill | Buttermilch | Kerbel^L 21

EN Cured alpine trout / cucumber / dill / buttermilk / chervil^L

FR Truite des Alpes marinée / concombre / aneth / babeurre / cerfeuil^L

Tatar vom heimischen Hirsch | Dijon-Senf | Cornichons | Schalotte | Butter-Toast | Wachtelei^{G,L,O}

EN Tartare of local venison / Dijon mustard / cornichons / shallot / buttered toast / quail egg^{G,L,O}

FR Tartare de cerf local / moutarde de Dijon / cornichons / échalote / pain toasté au beurre / œuf de caille^{G,L,O}

Engstligen-Plättli für 2 Personen | verschiedene Wurst- und Käsesorten | Brot | Butter^{G*,L} 39

EN Engstligen platter (for 2) / selection of cured meats and cheeses / bread / butter^{G*,L}

FR Plateau Engstligen (pour 2) / sélection de charcuteries et fromages / pain / beurre^{G*,L}



vegetarisch



vegan auf Anfrage möglich



vegan

G = Gluten

L = Laktose

O = Ei

N = Nüsse, Kerne & Samen

M = Meeresfrüchte

* = kann auf Anfrage weggelassen werden

HAUPTGÄNGE

CHF

Gebratenes Wildschwein-Entrecôte | Brombeeren | Wacholderjus^{L*}

34

EN Roasted wild boar entrecôte | blackberries | juniper jus^{L*}

FR Entrecôte de sanglier rôtie | mûres | jus au genièvre^{L*}

Geschmorter Schweinebauch | Apfel | Sauerkraut-Espuma | Kümmelöl^L

32

EN Braised pork belly | apple | sauerkraut espuma | caraway oil^L

FR Poitrine de porc braisée | pomme | espuma de choucroute | huile de cumin^L

Rindsgulasch-Ravioli | Sauerrahm | Schnittlauch^{G, L, O}

29

EN Beef goulash ravioli | sour cream | chives^{G, L, O}

FR Ravioli au gulasch de bœuf | crème acidulée | ciboulette^{G, L, O}

Pouletspiess | Knoblauchvelouté | Marktgemüse^{L*}

28

EN Chicken skewer | garlic velouté | market vegetables^{L*}

FR Brochette de poulet | velouté à l'ail | légumes du marché^{L*}

Kabeljau | Speck | Senfsauce | Frühlingszwiebeln^{L*}

32

EN Cod | bacon | mustard sauce | spring onions^{L*}

FR Cabillaud | lard | sauce moutarde | oignons nouveaux^{L*}

Unsere Beilagen für Ihr Fleisch- oder Fischgericht siehe Seite 3

For side dishes, view page 3

Pour les accompagnements, voir page 3

Hirschpfeffer traditionell geschmort | Zimt-Rotwein-Jus | Rotkraut | Spätzli^{G, L*, O}

36

EN Braised venison stew | cinnamon and red wine jus | red cabbage | Spätzli^{G, L*, O}

FR Civet de cerf braisé | jus au vin rouge et cannelle | chou rouge | Spätzli^{G, L*, O}

Zürcher Geschnetzeltes traditionell aus Kalbfleisch | Rösti^{G, L*}

34

EN Zurich-style veal ragout | Rösti^{G, L*}

FR Émincé de veau zurichois | rösti^{G, L*}

Paniertes Schnitzel vom Schwein | Zitrone | Petersilienbutter | Pommes frites^{G, L*, O}

26

EN Breaded pork Schnitzel | lemon | parsley butter | French fries^{G, L*, O}

FR Escalope de porc panée | citron | beurre persillé | frites^{G, L*, O}



Selleriesteak | Trüffeljus | Haselnuss | Petersilie^{L*, N}

26

EN Celeriac steak | truffle jus | hazelnut | parsley^{L*, N}

FR Steak de céleri-rave | jus à la truffe | noisette | persil^{L*, N}



Vegetarischer Herbststeller | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Bergkäse-Sauce | Röstzwiebeln^{G, L, O}

26

EN Vegetarian autumn plate | Spätzli | Brussels sprouts | red cabbage | mountain cheese sauce | crispy onions^{G, L, O}

FR Assiette d'automne végétarienne | Spätzli | choux de Bruxelles | chou rouge | sauce au fromage d'alpage | oignons frits^{G, L, O}



Randenvariation | Belper Knolle | Meerrettich | Granny-Smith-Apple | Apfelessig^{L*}

24

EN Beetroot in different textures | Belper Knolle | horseradish | Granny Smith apple | cider vinegar^{L*}

FR Variation de betterave | Belper Knolle | raifort | pomme Granny Smith | vinaigre de cidre^{L*}



Rösti | Sauce Hollandaise | Spinat | pochiertes Ei | rote Zwiebeln^{G*, L, O}

26

EN Rösti | hollandaise sauce | spinach | poached egg | red onions^{G*, L, O}

FR Rösti | sauce hollandaise | épinards | œuf poché | oignons rouges^{G*, L, O}

Für weitere Informationen zu Allergien, Intoleranzen oder Herkunft unserer Waren fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

BEILAGEN

CHF

Rotkraut	<i>Red cabbage</i>	<i>Chou rouge</i>	6
Rosenkohl	<i>Brussels sprouts</i>	<i>Choux de Bruxelles</i>	6
Topinambur ^{L*}	<i>Jerusalem artichoke</i> ^{L*}	<i>Topinambour</i> ^{L*}	7
Paprikacreme ^{L*}	<i>Bell pepper cream</i> ^{L*}	<i>Crème de poivrons</i> ^{L*}	6
Grüner Salat	<i>Green salad</i>	<i>Salade verte</i>	6
Spätzli ^{G, O}	<i>Spätzli</i> ^{G, O}	<i>Spätzli</i> ^{G, O}	7
Pommes frites ^{G*}	<i>French fries</i> ^{G*}	<i>Frites</i> ^{G*}	6
Kartoffelmousseline ^L	<i>Potato mousseline</i> ^L	<i>Mousseline de pommes de terre</i> ^L	6
Tagliatelle			6

DESSERTS

CHF

	Pochierte Birne im Rotwein Sauerrahm-Glacé Salzkaramell Lebkuchen-Crumble ^{G, L}	12
	<i>EN Pear poached in red wine sour cream ice cream salted caramel gingerbread crumble</i> ^{G, L}	
	<i>FR Poire pochée au vin rouge glace à la crème acidulée caramel salé crumble de pain d'épices</i> ^{G, L}	
	Marronimousse Rum-Glacé Ganache Krokant ^{L, N}	12
	<i>EN Chestnut mousse rum ice cream ganache nut brittle</i> ^{L, N}	
	<i>FR Mousse de marrons glace au rhum ganache croquant aux noisettes</i> ^{L, N}	
	Zitronencremeux Weisse Schokolade Quitte Thymian Knusprige Hippe ^{G, L, O}	12
	<i>EN Lemon cremeux white chocolate quince thyme crisp tuile</i> ^{G, L, O}	
	<i>FR Crèmeux au citron chocolat blanc coing thym tuile croustillante</i> ^{G, L, O}	
	Mandelbiskuit Warmes Vanille-Espuma Zwetschgenkompott ^{G, L, N, O}	12
	<i>EN Almond sponge warm vanilla espuma plum compote</i> ^{G, L, N, O}	
	<i>FR Biscuit aux amandes espuma chaude à la vanille compote de prunes</i> ^{G, L, N, O}	

Deklaration unserer Zutaten

Schwein Rind Kalb Poulet	IP Suisse SCHWEIZ
Wildschwein	ÖSTERREICH
Hirsch	SCHWEIZ
Chicken Nuggets	FRANKREICH
Kabeljau	ISLAND
Forelle	SCHWEIZ
Poulet	SCHWEIZ
Ei Milch Käse	SCHWEIZ
Brot	Produktionsland SCHWEIZ

Für weitere Informationen zu Allergien, Intoleranzen oder Herkunft unserer Waren fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

KINDERGERICHTE — BIS 12 JAHRE

CHF



Tomatencremesuppe ^{L*}

EN Tomato cream soup ^{L*}

FR Crème de tomates^{L*}

9



Gurken-Tomaten-Salat

EN Cucumber tomato salad

FR Salade de concombres et tomates

9

Auswahl Dressings: Französisch ^o oder Balsamico

Choice of dressing: French ^o or balsamico

Vinaigrette au choix : française ^o ou balsamique

Grillierte Pouletbrust | Gemüse | Pommes frites ^{G*}

EN Grilled chicken breast | vegetables | French fries ^{G*}

FR Suprême de poulet grillé | légumes | frites^{G*}

13



Teigwaren | Napoli oder Bolognese ^{G,o}

EN Pasta | Napoli sauce or Bolognese^{G,o}

FR Pâtes | Napoli ou bolognaise^{G,o}

10

Chicken Nuggets | Pommes frites ^{G,o}

EN Chicken nuggets | French fries^{G,o}

FR Nuggets de poulet | frites^{G,o}

10

Paniertes Schweineschnitzel | Pommes frites ^{G,o}

EN Breaded pork Schnitzel | French fries^{G,o}

FR Escalope de porc panée | frites^{G,o}

10

Fischknusperli | Pommes frites ^{G,o}

EN Crispy fish bites | French fries^{G,o}

FR Croustillants de poisson | frites^{G,o}

10

Andere Beilagen gem. Seite 3

For other side dishes, view page 3

Autres accompagnements, voir page 3

KINDER DESSERT



Globi-Glacé ^L | Schokolade oder Stracciatella oder Kaugummi

EN Globis ice cream^L | chocolate or stracciatella or bubblegum

FR Glace de Globi^L | chocolat ou stracciatella ou chewing-gum

4