

Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl: Rösti, Bratkartoffel, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kartoffel-Steinpilzgratin, Butternudeln, Trockenreis und eine grosse Gemüseauswahl aus dem Menzihuusgarten (saisonal)

Vegetarische Gerichte

Schupfnudeln mit Steinpilzen, Rotkraut und Apfelmus	Fr. 23.50
Gebackene Champignons auf Safranrisotto	Fr. 21.50
Fenchelstrudel mit Gorgonzola	Fr. 20.50
Pochierte Eier auf Blattspinat an einer Rahmsauce	Fr. 23.50
Gemüselasagne	Fr. 18.50
Spanische Omelette	Fr. 18.50

Süss-Speisen

Frischer Fruchtsalat	Fr. 7.50
Gebrannte Creme nach altem Rezept von 1836	Fr. 7.50
Panna cotta auf einer Früchtesauce und Amaretti	Fr. 9.50
Zartbitteres Schokoladenmousse auf Biscuit mit Amarettorahm	Fr. 12.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 7.50
Rahmschwarzwäldertorte	Fr. 6.50
Mandarinengratin mit Pralineglace	Fr. 10.50
Ananas surprise: Gefüllt mit Früchten, Glace und mit Meringue überbacken	Fr. 14.50
Pfannkuchen mit frischen Beeren und Vanilleglace	Fr. 11.50
Hausgemachte Vacherintorte pro Person	Fr. 9.50
Reichhaltige Käseplatte mit Nussbrot aus der Menzihuusbäckerei pro Person	Fr. 9.50

Wir servieren Ihnen viele Bioprodukte. Sehr gerne braten wir auch Fleisch und Fisch in Bioqualität, Preise auf Anfrage. Produkte ohne Bioqualität sind mit einem * ausgezeichnet.

Hotel Lihn Ferien und Seminare
8757 Filzbach GL
Telefon 055 614 64 64
Internet www.hotellihn.ch
E-Mail info@lihn.ch



Kulinarisches Sammelsurium für Ihr nächstes Fest.

Menuvorschläge.



Kalte Vorspeisen

Bergkäsesalat mit Birnen an Honigdressing auf Nüsslersalat	Fr. 14.50
Marinierte Steinpilze an Gemüse vinaigrette auf Salatbett	Fr. 14.50
Ziegenkäseröschen auf Blattsalatbett mit Gemüse vinaigrette	Fr. 10.50
Randencocktail mit Äpfeln und Meerrettich	Fr. 8.50
Frischkäseterrine in Rauchlachs mantel auf Kürbischutney	Fr. 15.50
Eglifiletsalat* mit Kräuter-Himbeer-Vinaigrette	Fr. 14.30

Salate

Grüner Salat	Fr. 6.50
Gemischter Salat	Fr. 8.20
Champignonsalat mit Tomatenwürfel und Hüttenkäse	Fr. 9.50
Caesarsalat	Fr. 8.50
Reichhaltiges Salatbuffet	
mit verschiedenen Blatt- und Gemüsesalaten	Fr. 14.00

Warme Vorspeisen

Vollwert Kartoffelplätzchen an Quarkschnittlauchsauce	Fr. 9.00
Gebratene Reisbällchen mit Mozzarella gefüllt	Fr. 10.50
Nudeln mit Lachsragoût	Fr. 16.00
Risotto mit Steinpilzen	Fr. 11.00

Sorbets

Karotten-Chiligranitè	Fr. 5.50
Süssmostsorbet mit Holundersprudel	Fr. 7.50
Gurkensorbet mit Dill-Joghurt	Fr. 7.50

Fisch

Zanderfilet* im Speckmantel auf Fenchel	Fr. 28.50
Saiblingfilet* an Sauerampfersauce	Fr. 30.50
Forellenfilet* mit Artischocken und Cherrytomaten	Fr. 31.50
Forellenfilet* mit Trauben und Baumnüssen	Fr. 29.50
Lachsschnitzel* auf Zitronenschaum	Fr. 29.50
Gebratenes Felchenfilet* auf Bergkräuterschaum	Fr. 29.50

Dazu servieren wir Ihnen zur Auswahl Salzkartoffeln, Butterreis oder Wildreis	
--	--

Geflügel

Schweizer Bio-Poulardenbrust	
gefüllt mit Blattspinat und Baumnüssen	Fr. 33.50
Poulardenbrust* an Dörraprikosensauce	Fr. 32.50
Chicken*-Curry nach indischer Art	Fr. 29.50
Poularde* an Lindenblütensauce	Fr. 35.50
Perlhuhnbrust* mit Morchelrahmsauce	Fr. 39.50
Entenbrust* mit Cassis-Birnen	Fr. 40.50

Lamm

Lammroulade* mit Feigen an Thymianjus	Fr. 35.50
Lammtournedos* mit fritierten Gemüsestreifen	Fr. 36.50
Lammmedaillons* mit Baumnuss-Honigkruste	Fr. 35.50
Lamm-Medaillons* an grüner Pfeffersauce	Fr. 33.50

Rind

Rindsfilet* mit feinem Ratatouille gefüllt	Fr. 48.50
Roastbeef* nach englischer Art	Fr. 38.50
Rindsfilet* Wellington	Fr. 49.50
Rindscarré* mit Kräutern	Fr. 38.50
Entrecôte* mit Kräuterschaum überbacken	Fr. 38.50
Rindsgeschnetzeltes* mit frischen Pilzen	Fr. 28.50

Kalb

Geschnetzeltes* nach Zürcherart	Fr. 31.50
Gefüllter Kalbsbraten* nach moderner Art	Fr. 35.50
Kalbsschnitzel* an Zitronensauce	Fr. 38.50
Kalbskronenbraten* mit Brotfüllung	Fr. 36.50

Schwein

Schweinsmédaillons* mit Zwetschgen (Filet)	Fr. 36.50
Schweinsbraten* mit Zwetschgen	Fr. 29.50
Märitschinken* im Züpfenteig	Fr. 27.50
Kronenbraten*	
(Kotelettstück im Kreis mit einer Brot-Rosinenfüllung)	Fr. 31.50
Schweinsfiletmedaillons mit einer Bergkräuterkruste	Fr. 36.50