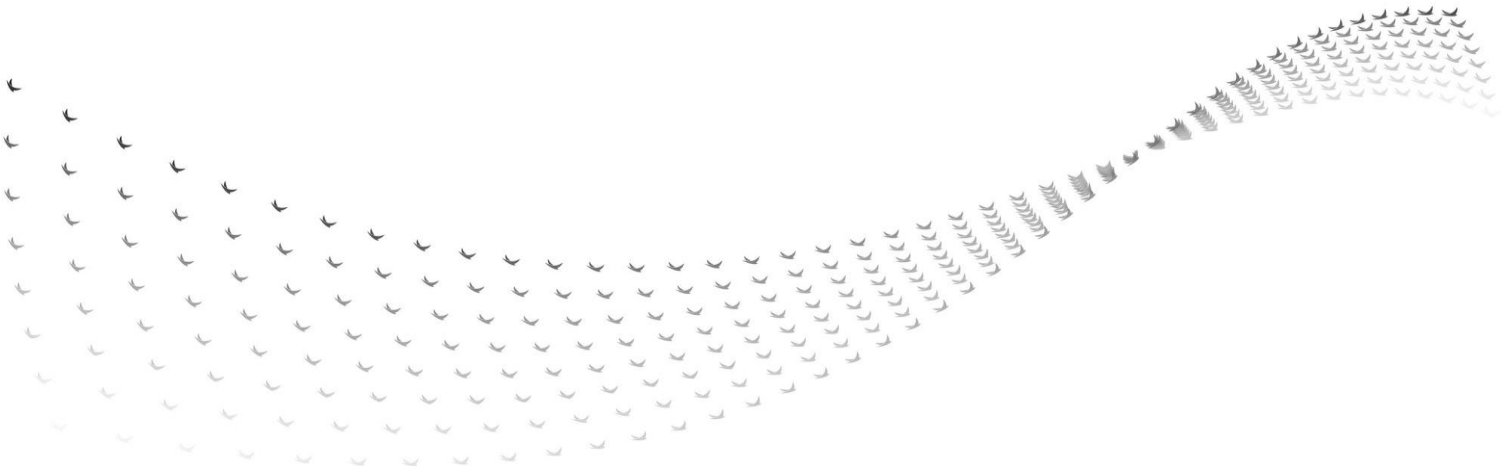


# Speisekarte

*Ein Schritt über dem Alltag:  
Herzlich willkommen im Restaurant Panorama Lihn,  
lassen Sie sich beflügeln.*

*Genuss  
für alle Sinne.*

**Seminarhotel Lihn**  
Panoramastrasse 28  
8757 Filzbach - Glarus Nord  
055 614 64 64 · [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch)



# Natürlich geniessen mit Panoramasischt

*Im Restaurant Panorama Lihn und auf seiner grosszügigen  
Aussichtsterrasse erleben Sie ständig eindruckliche  
Landschaftsbilder.*

## **Die perfekte Kulisse für Genuss aus unserer kreativen Küche:**

*Stets frische Buffets mit vielerlei regionalen  
und auserlesenen Speisen, vegetarischen Kreationen  
und einem feinen à la carte-Angebot.*

*Die Lihn-Küche besticht durch Originalität,  
Natürlichkeit und Frische.*

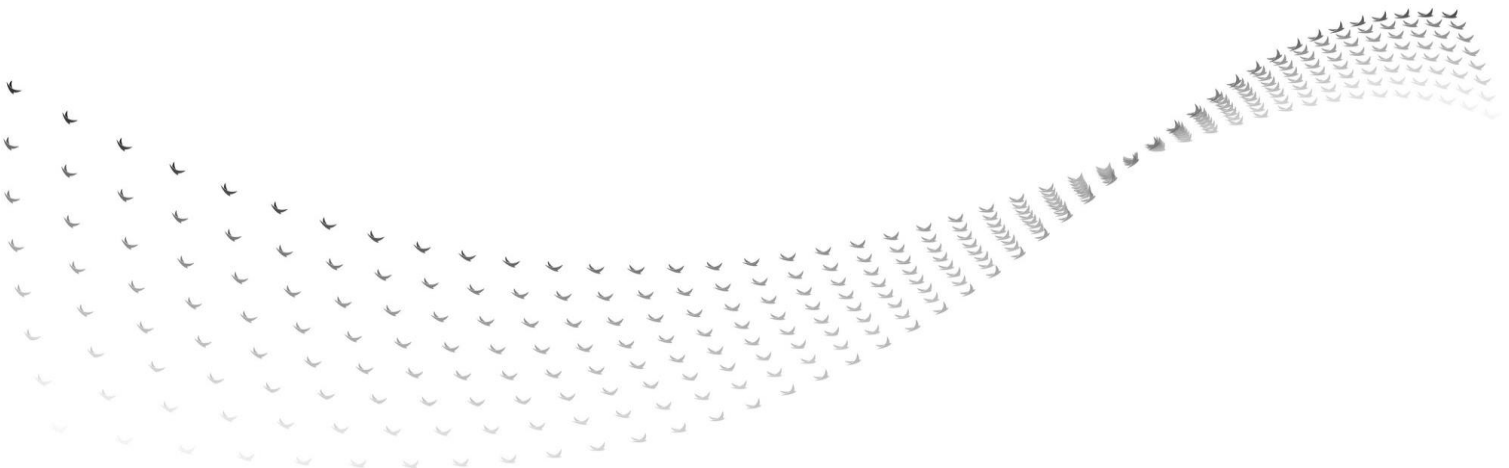
*Die Label GoûtMieux und alpinavera sind uns wichtig.  
Unsere Menus und Buffets erfreuen Auge und Gaumen.*

*Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8% MwSt.*

 *Diese Produkte stammen aus kontrolliertem  
biologischem Anbau.*

*Das Lihn-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit  
und freut sich über Ihren Besuch!*

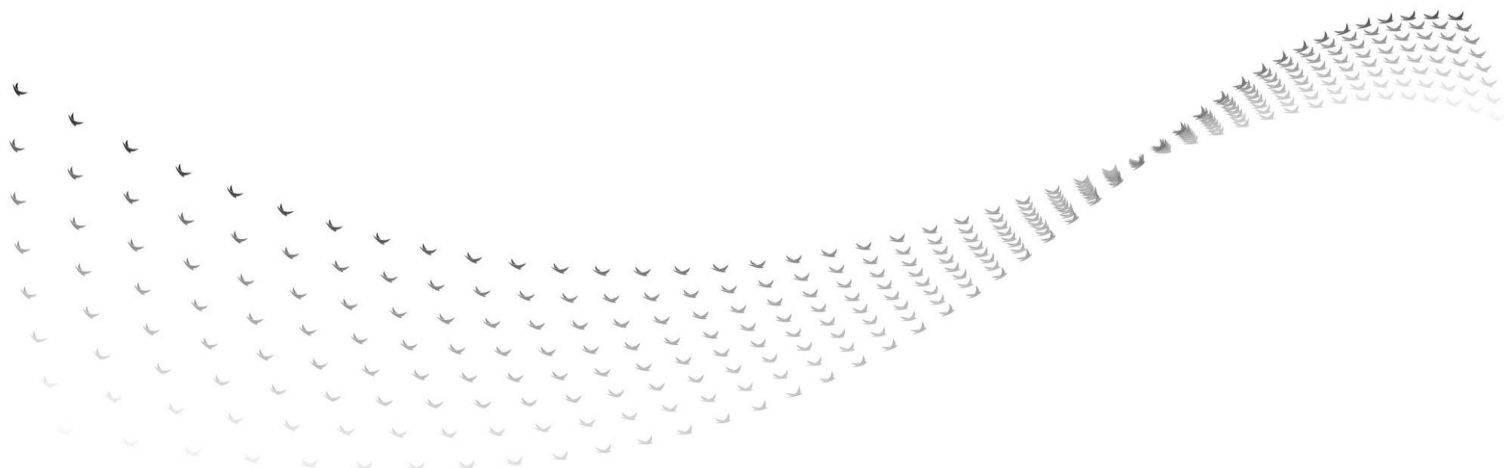
**Herzlich willkommen!**



## Lihn-Bufferets

*Bedienen Sie sich nach Lust und Laune an unseren reichhaltigen Bufferets.*

Mittagsbuffet	CHF	29.00
Abendbuffet	CHF	33.00
Kinder 0-2 Jahre		gratis
Kinder von 3-11 Jahre	CHF 1.00 pro Lebensjahr	
Salat vom Buffet	CHF	11.00
Tagessuppe vom Buffet	CHF	6.50
Hauptgang vom Buffet	CHF	16.50
Tagesdessert Buffet	CHF	5.50





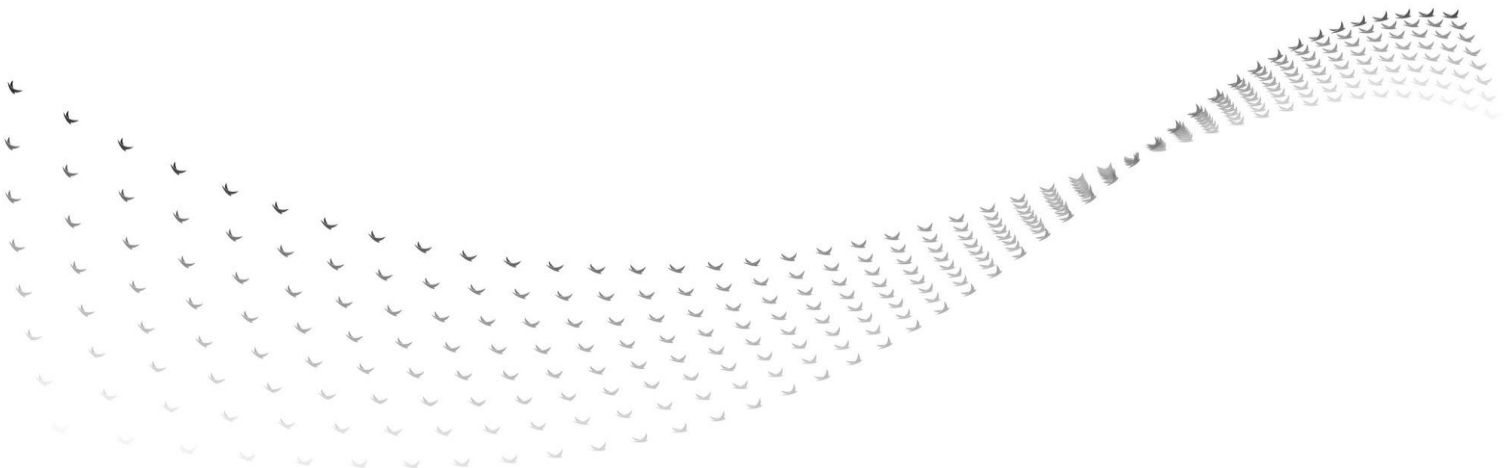
## Freitagsspecial Dezember bis Februar

### Candle Light Dinner

Geniessen Sie als Frisch- oder Dauerverliebte/r im Restaurant Panorama Lihn ein wundervolles Candle Light Dinner, welches Ihr Herz höher schlagen lässt.

Stimmen Sie sich am offenen Feuer auf der Terrasse mit einem Liebestrunke ein und freuen Sie sich gemeinsam auf einen unvergesslichen Abend. Am liebevoll gedeckten Tisch, geniessen Sie anschliessend, bei stimmungsvoller Atmosphäre, ein ganz besonderes Romantik-Menu mit viel Liebe zum Detail.

3-Gang-Menu mit Suppe	CHF 56.00
3-Gang-Menu mit Vorspeise	CHF 59.00
4-Gang-Menu	CHF 65.00



## Klein aber fein

*Von 11.30 bis 21.30 Uhr zu geniessen*

Kürbis-Kokos Suppe  
mit Birnen-Blätterteig Gebäck CHF 10.00

Grüner Salat CHF 7.00

Lihn-Salatteller CHF 12.00

Glarner Bergkäse-Wurstsalat einfach CHF 16.00

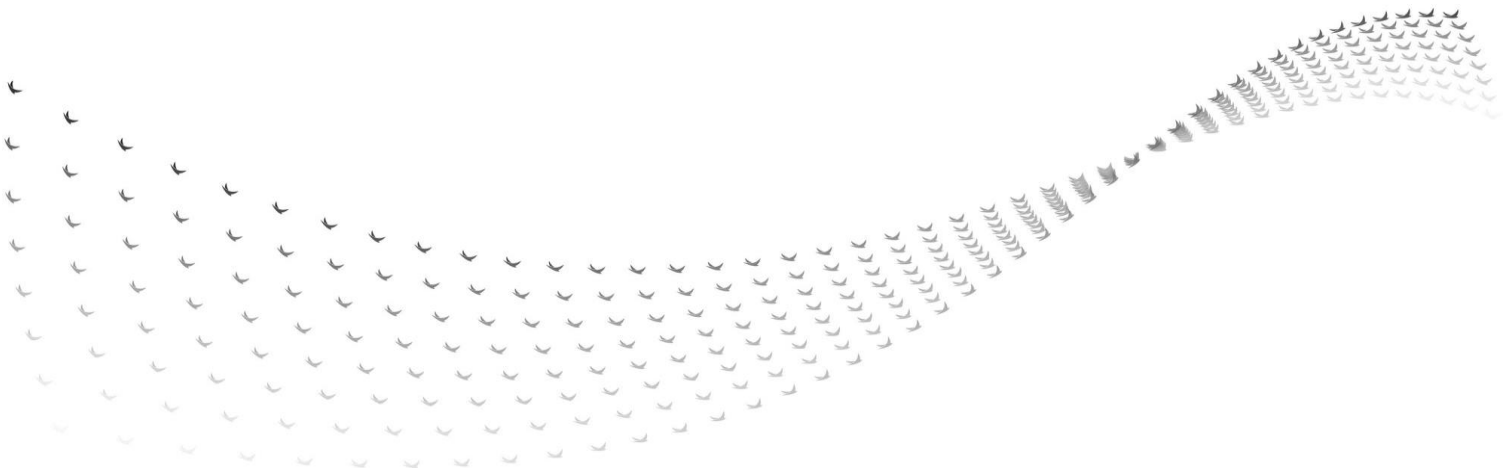
Glarner Bergkäse-Wurstsalat garniert CHF 19.00

Glarner-Plättli pro Person CHF 24.00

Mostbröckli, Rohschinken, Salsiz,  
Rauchwurst und Alpkäse

Wählen Sie zu den Salaten zwischen unseren Hausdressings

Zu all unseren Gerichten servieren wir frisches Brot  
aus unserer Menzihuusbäckerei



## Grosser Genuss

Zwischen 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 21.00 Uhr erhältlich

### Salate und Vorspeisen

Lihn-Salatteller CHF 12.00  
wählen Sie zwischen unseren Hausdressings

Rindstatar 80g CHF 21.00  
mild, medium oder feurig serviert  
dazu Kapern und Zwiebeln

Mariniertes Saiblingsfilet CHF 21.00  
Gemüsesalat, Meerrettich - Vinaigrette

### Suppen

Kürbis-Kokos Suppe CHF 10.00  
mit Birnen-Blätterteig Gebäck

Wild-Consommé CHF 10.00  
mit Eierschwämmli und Flädli

Zu all unseren Gerichten servieren wir frisches Brot  
aus unserer Menzihuusbäckerei

*Sind Sie Allergiker? Bitte geben Sie uns bei Ihrer Bestellung die Allergene  
bekannt, damit wir sie bei der Menzubereitung berücksichtigen können.*



## Hausgemachte Pasta und Vegetarisches

Hausgemachte Kastanien-Tagliatelle  
mit Wirz und Eierschwämmli CHF 28.00

Kartoffel-Kürbis Gnocchi  
an Gorgonzolasauce mit Haselnüssen CHF 25.00

Mille Feuilles gefüllt  
mit Schwarzwurzel und Aprikosen an Nüsslisalat CHF 25.00

## Hauptgänge

Glarner Kalberwurst mit weisser Zwiebelsauce  
Kartoffelstock und Dörripflaumen CHF 27.00

*Die Spezialität aus dem Glarnerland, bekannt als  
Traditionsgericht zum Landsgemeindesonntag.*

Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental  
Weissweinsauce, Schupfnudeln, glacierte Trauben  
und Randengemüse CHF 39.00

Geschmorter Tafelspitz vom Rind  
mit Spätzle aus Linthmais von der Familie Bruhin  
und Rüebligemüse CHF 39.00

Pouletroulade mit Mandel und Zitrone  
Kartoffelkuchen und buntem Gemüse CHF 34.00

*Schweiz: Rind und Schwein aus dem Kanton Glarus  
Poulet aus dem Kanton Thurgau*



## Anlässe und Events im Lihn

**Bis Ende Februar jeden Freitagabend**

Candle Light Dinner, 4-Gänge-Menü mit Apéro für CHF 65.00 pro Person

**Geniessen Sie Zeit zu zweit**

Buchen Sie bis Ende Februar unser Romantik-Package:

Candle Light Dinner, romantische Sesselliftfahrt und viele weitere Überraschungen

<http://www.lihn.ch/romantik>



**12. Februar 2017**

Lihn-Brunch ab 9.30 Uhr für CHF 39.00 pro Person

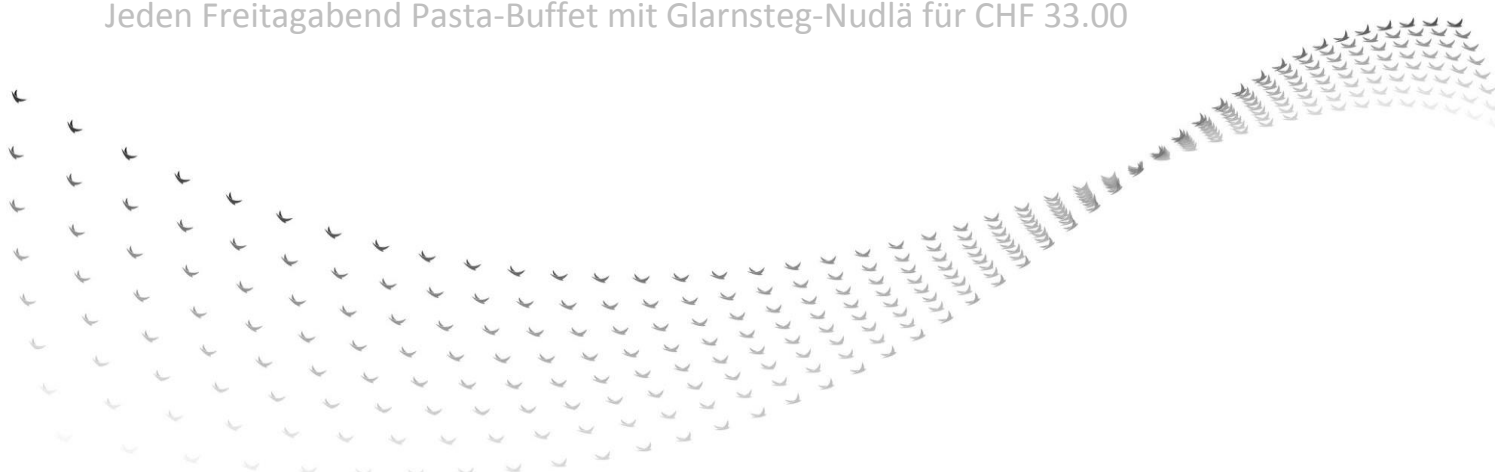
**18. Februar 2017**

Kulturbühne Lihn mit The 4 Windows ab 20.30 Uhr

American-Themenbuffets CHF 33.00 pro Person ab 18.30 Uhr

**Der ganze März**

Jeden Freitagabend Pasta-Bufferet mit Glarnsteg-Nudlä für CHF 33.00





# Süsse Versuchung

## Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace und Rahm CHF 10.00

Tagesdessert fragen Sie unsere ServicemitarbeiterInnen Tagespreis

Hausgemachte Torten und Kuchen von unserer Küche und der Menzihuusbäckerei Tagespreis

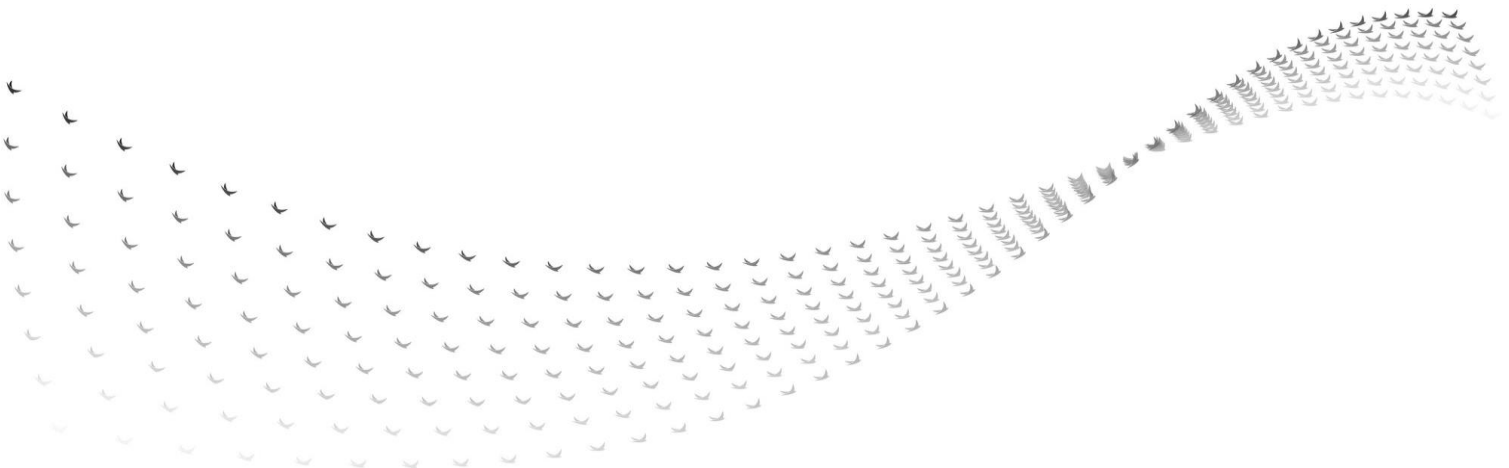
## «Die Eiszeit ist zurück»

Bei Glatsch Balnot in Surava GR wird Biomilch aus dem Dorf zu köstlichem alpinavera-Rahmglacé verarbeitet. Die Geschichten dazu finden Sie auf [www.lihn.ch/glacé](http://www.lihn.ch/glacé)

1 Kugel	CHF 3.50
2 Kugeln	CHF 6.00
3 Kugeln	CHF 8.00
Rahmzuschlag	CHF 1.50

## Wählen Sie aus unserem Sortiment

Vanille	Schokolade	Caramel	Ananassorbet
Erdbeere	Baumnuss	Pistazien	Aprikosensorbet
Mocca	Limonensorbet	Mangoglacé	Kokosglacé



## Aperitif

Orangensaft, Offenausschank	20cl	CHF 4.00
Tomatensaft	20cl	CHF 4.50

Gespritzter Weisswein süss		CHF 7.50
Gespritzter Weisswein sauer		CHF 7.50

Hugo		CHF 9.50
------	--	----------

*Prosecco DOC Treviso, Pavin  
Holunderblütensirup aus  
dem Menzihuusgarten  
Pfefferminze aus dem Lihn-Kräutergarten  
Limetten und Elmer Mineralwasser*

Prosecco DOC Treviso, Pavin	10cl	CHF 8.00
-----------------------------	------	----------

Caipirone		CHF 6.50
<i>Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale</i>		

## Bier

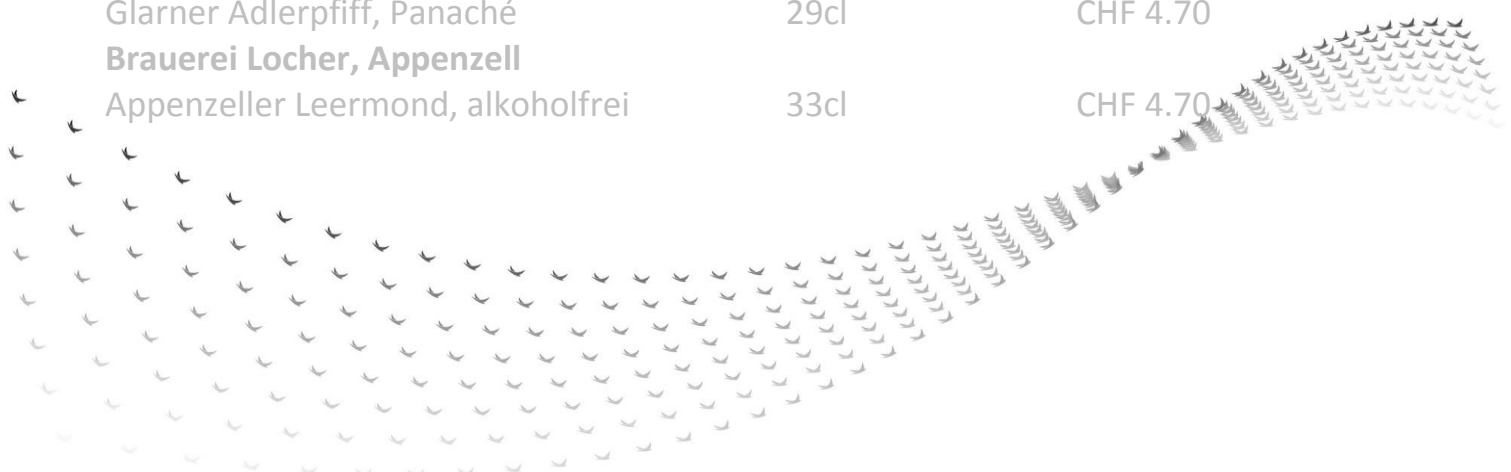
### Adler Bräu – das Bier aus dem Glarnerland!

Die Brauerei Adler ist eine Schweizer Bierbrauerei mit Sitz in Schwanden im Kanton Glarus. Gegründet wurde sie im Jahre 1828. Die Brauerei befindet sich in Familienbesitz und stellt die einzige noch bestehende Brauerei im Glarnerland dar. Sie ist Mitglied in der Interessengemeinschaft unabhängiger Klein- und Mittelbrauereien. Die Jahresproduktion beträgt ungefähr 9'000 Hektoliter.

Panixer Perle	29cl	CHF 4.70
Adler Zwickel	29cl	CHF 4.70
Adler Fridolin Kundert Bräu dunkel	29cl	CHF 4.70
Glarner Adlerpiff, Panaché	29cl	CHF 4.70

### Brauerei Locher, Appenzell

Appenzeller Leermond, alkoholfrei	33cl	CHF 4.70
-----------------------------------	------	----------



## Mineralwasser und Süssgetränke

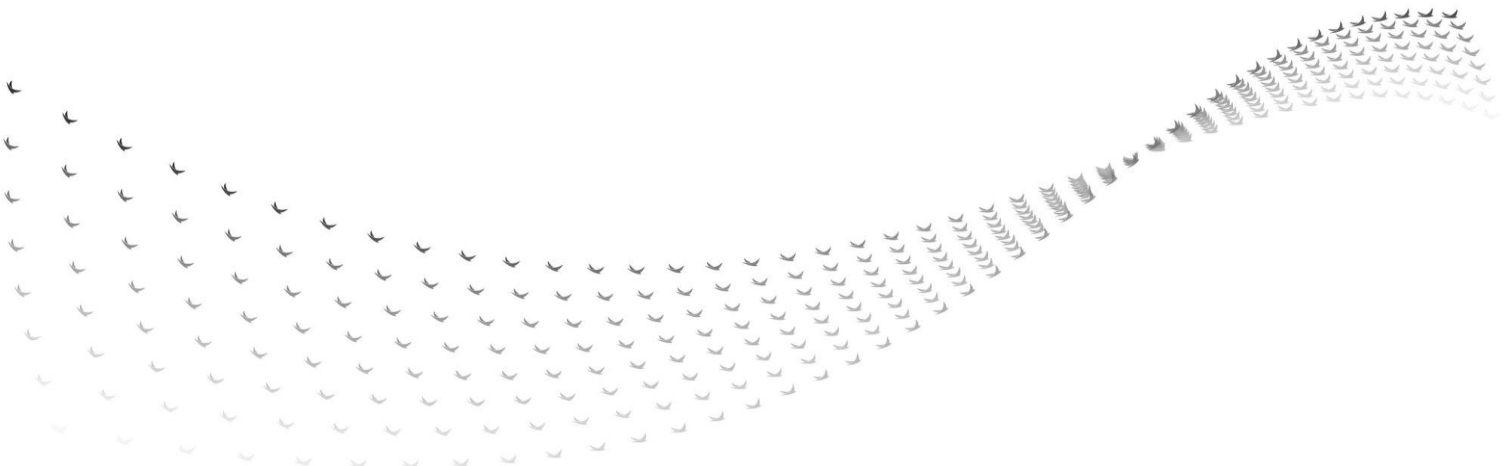
Elmer Mineral mit CO <sup>2</sup>	33cl/100cl	CHF 3.70/6.70
Elmer Mineral ohne CO <sup>2</sup>	33cl/100cl	CHF 3.70/6.70
Elmer Citro	30cl	CHF 3.70
Coca Cola	33cl	CHF 3.70
Cola Zero	33cl	CHF 3.70
Rivella Rot	33cl	CHF 3.70
Rivella Blau	33cl	CHF 3.70
Belte Icetea PET	50cl	CHF 4.50
Möhl Shorley PET	50cl	CHF 4.50
Möhl Saft vom Fass, alkoholfrei	50cl	CHF 5.70
Charitea Mate	33cl	CHF 4.50
LemonAid Blutorange	33cl	CHF 4.50

### Das Seminarhotel Lihn spendet aus dem Wassererlös CHF 1.00 pro Karaffe an Solidar Suisse

*Solidar Suisse setzt sich für eine sozial, politisch und ökonomisch gerechtere Gesellschaft ein. In Entwicklungs- und Schwellenländern engagieren sie sich für faire Arbeitsbedingungen, für demokratische Mitbestimmung und für die Einhaltung von Menschenrechten. Bei Katastrophen leisten sie zudem humanitäre Hilfe. Mit Kampagnen sensibilisiert Solidar Suisse die Schweizer Bevölkerung für die globalen Zusammenhänge von Armut, fairer Arbeit und Konsumverhalten.*

[www.solidar.ch](http://www.solidar.ch)

Hahnenwasser Karaffe	100cl	CHF 5.00
Hahnenwasser Glas	30 cl	CHF 1.00



## Gazosa

*Echte Produkte brauchen keine trendige Aufmachung. Das Besondere daran ist ihre Authentizität, das Einfache, das Originale. Hinter «GAZOSA La Fiorenzana» steckt echte Handwerkskunst, gelebte Tradition und eine Familie, die mit ihrem Namen dafür bürgt.*

Lampone	35cl	CHF 4.50
Geschmack von Himbeeren		
Mirtillo	35cl	CHF 4.50
Geschmack von Heidelbeeren		
Aranika Amara	35cl	CHF 4.50
Geschmack von Bitterorangen		
Mandarino	35cl	CHF 4.50
Geschmack von Manderinen		
Pompelmo	35cl	CHF 4.50
Geschmack von Grapefruit		

## Säfte

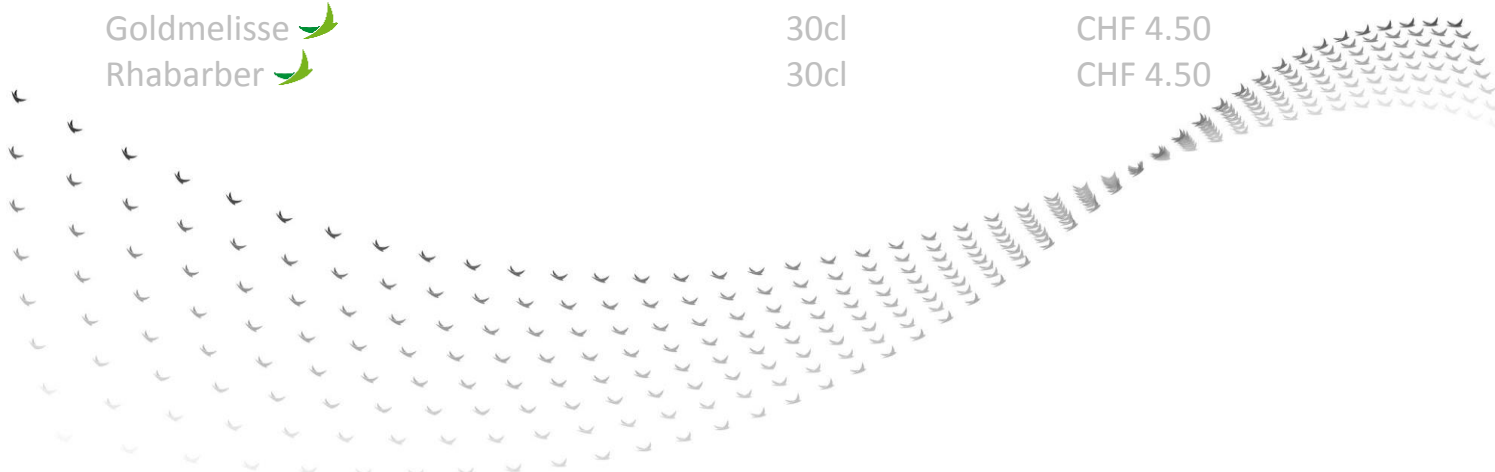
Orangensaft, Offenausschank	20cl	CHF 4.00
Grapefruitsaft, Offenausschank	20cl	CHF 4.00
Roter Traubensaft 🍷	20cl	CHF 5.50
Tomatensaft	20cl	CHF 4.50

## Hausgemachte Schorle 🍷

*Sirup aus dem biologischen Anbau vom Menzihuusgarten. Die vielfältigen Werkstätten bilden das Rückgrat des Menzihuus und ermöglichen 25 Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung und/oder einer ehemaligen Suchtproblematik eine sinnstiftende Tagesstruktur.*

### Mit Hahnenwasser oder Elmer Mineralwasser

Holunderblüten 🍷	30cl	CHF 4.50
Pfefferminze 🍷	30cl	CHF 4.50
Goldmelisse 🍷	30cl	CHF 4.50
Rhabarber 🍷	30cl	CHF 4.50



# Warme und kalte Getränke



Veranstaltung zur Förderung von Kaffee  
Association pour la promotion du café  
Associazione per la promozione del caffè

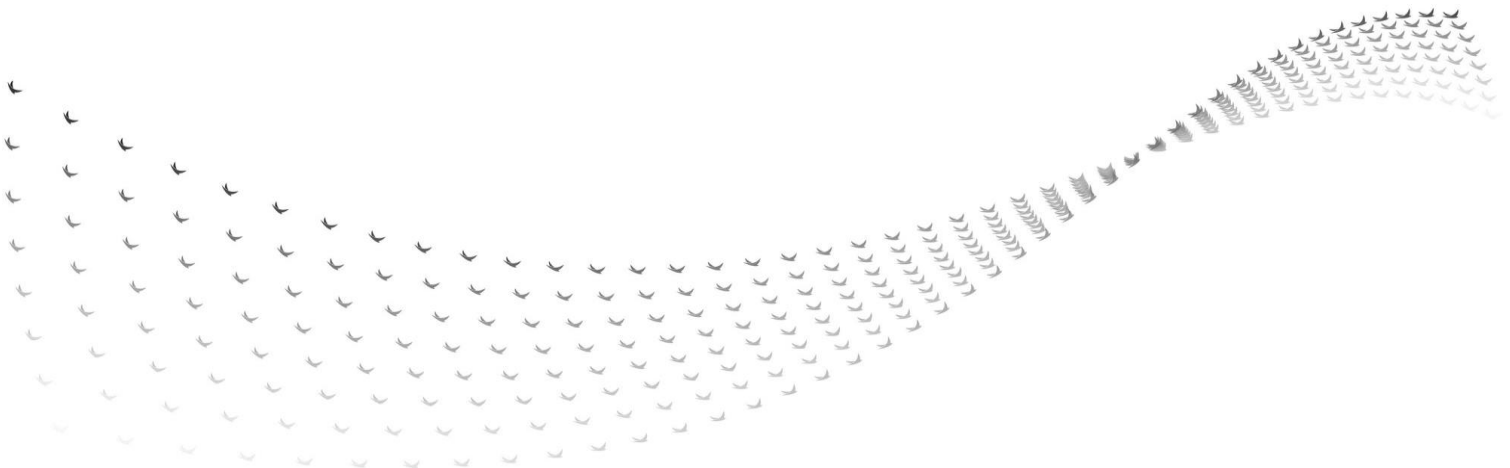


## Kaffee

**100 Prozent Arabica. Schon allein der märchenhafte Name klingt nach 1001 Genüssen. Bewusst verzichten wir auf die preislich günstigeren Robusta-Bohnen und setzen unseren Fokus ganz auf allerbeste Arabica-Kaffees aus fairem Handel.**

*Die Kaffeerösterei Sirocco in Schmerikon SG kauft seit Generationen direkt bei den Kaffeeproduzenten ein. Damit leisten sie einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen von Kleinbauern in Entwicklungsländern und zur Förderung des Umweltschutzes.*

Kaffee		CHF 4.20
Espresso		CHF 4.20
Ristretto		CHF 4.20
Doppelter Espresso		CHF 5.70
Milchkaffee		CHF 4.70
Cappuccino		CHF 4.70
Glarner-Cappuccino mit Gewürz-Magentaes		CHF 4.70
Latte Macchiato		CHF 5.70
Ovomaltine	20cl	CHF 4.20
Schokolade	20cl	CHF 4.20
Milch warm/kalt	20cl	CHF 3.70



## Tee

pro Tasse

CHF 4.20

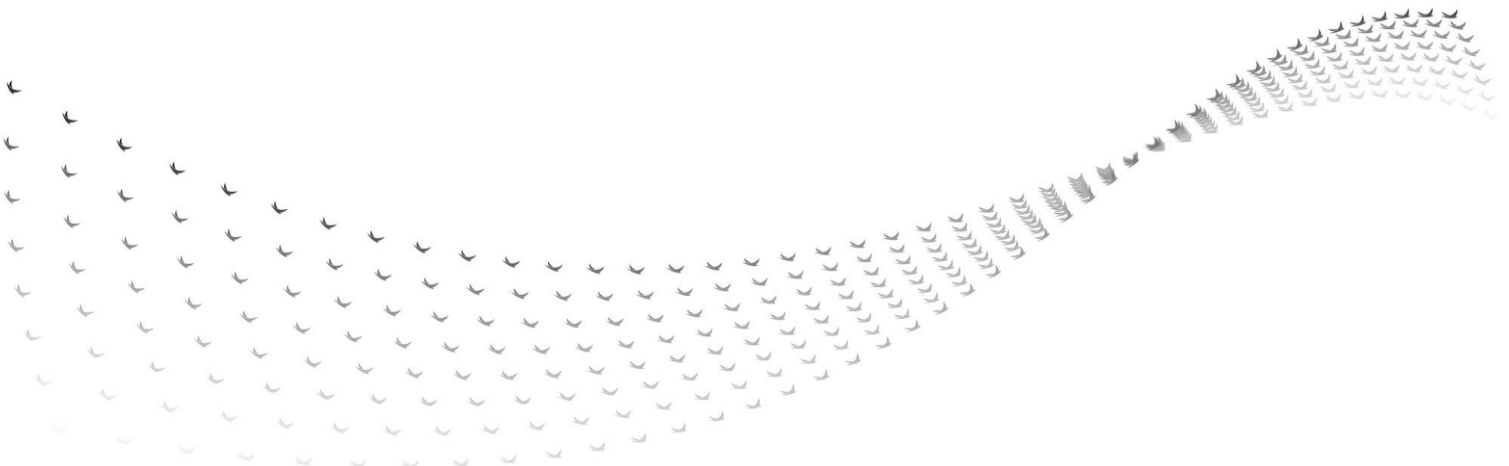
*Sie geniessen ein ausgewähltes Sortiment, das zu 100 Prozent aus zertifiziertem Bio-Anbau stammt. Hergestellt werden die Tees vom Familienunternehmen Sirocco in Schmerikon SG.*

Purple Breeze	Bio-Darjeeling
Gentle Blue	Bio-Earl Grey
Japanese Sencha	Japanischer Bio-Grüntee
Rooibos Tangerine	Bio-Rooibostee mit Tangerine
Camomile Orange	Bio-Kamillentee mit Orangenblüten
Moroccan Mint	Marokkanischer Bio-Minzetee
Piz Palü	Schweizer Bio-Kräutertee
Verbena	Bio-Verveinetee
Red Kiss	Bio-Früchtetee
Black Chai	Bio-Schwarztee mit Gewürzen
White Silver Needle	Weisser Bio-Tee mit Jasminduft
Ginger Lemon Dream	Bio-Ingwertee mit Kräutern

## Shanti Bio-Chai-Latte

*«Shanti» bedeutet im Sanskrit «innerer Frieden» – Frieden, im Sinne der Einigkeit mit sich und der Welt. Innere Einkehr, um in der Stille zum Ruhem der Sinne und Gedanken zu kommen.*

Chai-Latte classic mit Kuhmilch	CHF 4.50
Chai-Latte vegan mit Sojamilch	CHF 4.50
Chai-Latte vegan und glutenfrei mit Reismilch	CHF 4.50



## Feste feiern

Ausgewählte Angebote für Firmenessen, Hochzeiten, Familienfeste, Vereinsessen, Geburtstage, Jubiläen: Verlangen Sie an der Rezeption unsere Bankett-Unterlagen. Ein erster Schritt zu einem unvergesslichen und festlichen Höhepunkt in Ihrem Leben.

## Kulturbühne Lihn

Auf der Kulturbühne sind Sie hautnah dabei. 2016 finden sieben Anlässe statt: Singer und Songwriter aus aller Welt, Blues, Folk, Gospel und Comedy sorgen für Abwechslung.

Auf [www.lihn.ch/kulturbuehne-lihn](http://www.lihn.ch/kulturbuehne-lihn) erfahren Sie alle Einzelheiten

## Lihn-Live-Music-Dinner

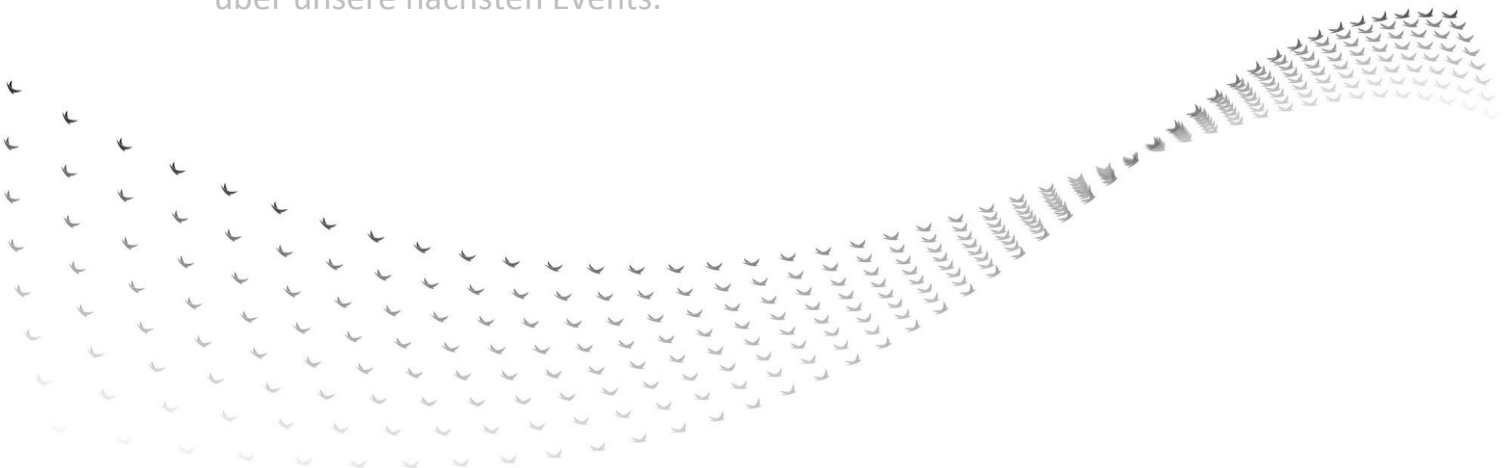
An ausgewählten Daten finden im Restaurant Panorama Lihn Live-Music-Dinners statt. Erleben Sie ein stimmungsvolles Wechselspiel zwischen Raum, Panorama, Menschen, Kulinarik und Musik.

## Spezialitäten aus dem Lihn-Shop

Im Lihn-Shop finden Sie hausgemachte Produkte aus der Lihn-Küche und der Menzihuus-Backstube. Im Angebot finden Sie zudem hochwertige Bio-Kosmetikprodukte, „Glarnertüächli“ in allen Farbvariationen, verschiedene Geschenkartikel und ein erlesenes Angebot aus unseren Bio-Kaffees und Bio-Tees aus dem Hause Sirocco.

## Bestens informiert sein

Hinterlassen Sie Ihre E-Mail-Adresse und wir informieren Sie regelmässig über unsere nächsten Events.



## Wertvolle Lebensmittel

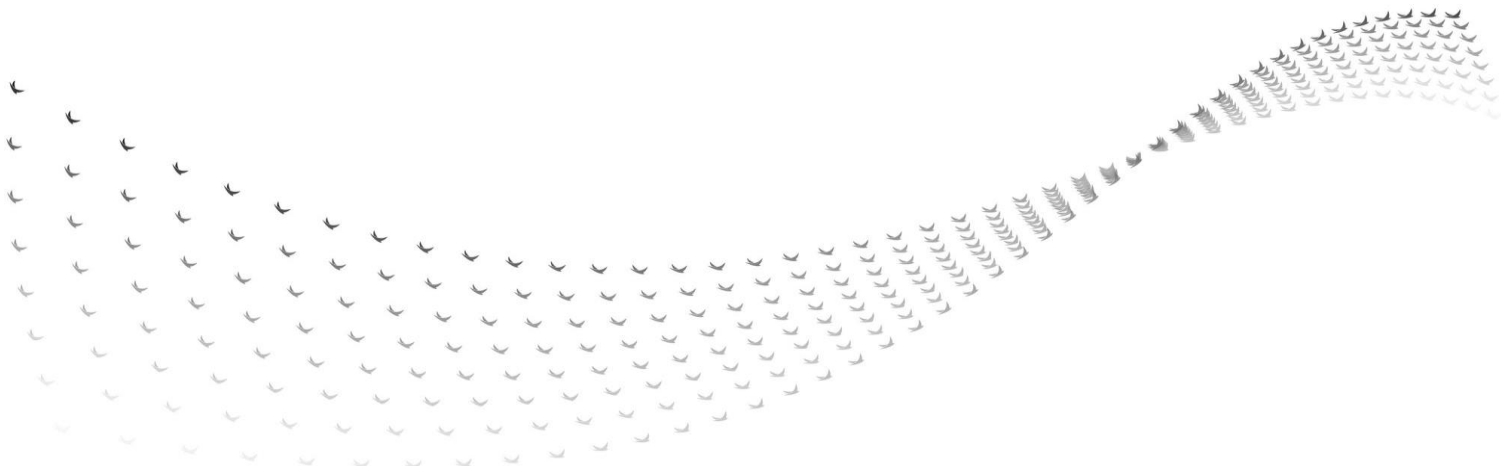


Natürlich geniessen im Restaurant.

GoûtMieux zeichnet Restaurants und Hotels aus, die Wert auf natürliche, saisonale und regionale Gerichte legen. Die Zubereitung der Speisen ist frisch und schonend. Neben fleischhaltigen gibt es immer auch vegetarische Gerichte. Vermehrt werden Bio-Produkte eingesetzt und natürlich wird Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produkte gelegt. Die Bio-Inspecta kontrolliert das Seminarhotel Lihn jährlich auf die Einhaltung der Richtlinien.

# alpina<sup>VERA</sup><sub>+</sub>

Die drei Bergkantone Glarus, Graubünden und Uri bündeln in «alpinavera» ihre Kräfte und Produkte: Durch die Zusammenarbeit von Ernährungshandwerkern, Branchenverbänden und der Landwirtschaft entstehen Synergien für grösseren Absatz natürlicher Alp- und Bergprodukte.





## Sinnvolle Verbindungen

Die GsdW ist eine zukunftsgerichtete und moderne Non-Profit-Organisation, die zwei Unternehmen und eine Institution führt:

**Seminarhotel Lihn** in Filzbach GL über dem Walensee:  
Der Tagungsort, der auch Feriengäste verwöhnt

**Hotel Seebüel** in Davos Wolfgang am Davosersee:  
Das Ferienidyll, das auch Seminargäste geniessen

**Menzihuus** in Filzbach GL über dem Walensee:  
Vielfältige sozial-therapeutische Angebote

Die politisch und religiös neutrale GsdW entstand aus der Ferienheimgenossenschaft vom Blauen Kreuz Zürich. Ihr ethisches Leitbild sind sozial-diakonisches Engagement, verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol und Suchtmitteln und die Integration von Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Weitere Informationen und Hinweise zur Mitgliedschaft findet man unter [www.gsdw.ch](http://www.gsdw.ch).

Praxisnähe zeichnet die Ausbildung und Eingliederung für junge Menschen mit Handicap aus, die das Lihn in enger Zusammenarbeit mit dem Menzihuus anbietet: 16 Lehrstellen, zwölf verschiedene Ausbildungswege in sieben Arbeitsgebieten stehen den Lernenden in Filzbach offen. Fachmitarbeitende leiten die Lernwilligen an und stellen sicher, dass Dienstleistungen, Service und Produkte von hoher Qualität sind.

**GsdW** Genossenschaft  
sozial-diakonischer Werke

