

# Lihn-Menu

Donnerstag, 20. Juli 2017

## Tagesbuffet

12.00-14.00 Uhr

Salatbuffet 

\*\*\*

Melonenkaltschale 

\*\*\*

Glarner Kalberwurst Weisse Zwiebelsauce


Kartoffelstock

Buntes Gemüse 

Vegan: Gebratener Gemüsereis 

\*\*\*

Zitronengras Panna Cotta

**Frisch • Biologisch • Regional:** Wir bevorzugen frische Zubereitung der Speisen und möglichst schonende Kochverfahren. Wir pflegen eine natürliche, saisonale und regionale Küche. Wir setzen in unserem Betrieb viele Bio-, Regio- und Fairtrade-Produkte ein. Wir bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an. Wir legen Wert auf tier-, umwelt- und sozialgerechte Produktion. Frischfleisch (Kalb, Rind, Schwein, Poulet) sowie Wurstwaren und sämtliche Eierspeisen stammen aus artgerechter Schweizer Tierhaltung, weitgehend aus dem Bergkanton Glarus. Bio- und Regioprodukte (<30 Km) sind mit einem  ausgezeichnet. Fisch kaufen wir aus Schweizer Gewässern ein. Ausnahmen sind speziell gekennzeichnet. Das Seminarhotel Lihn wird regelmässig von der Bio-Inspecta auf das Einhalten der GoûtMieux-Richtlinien überprüft.

Goût Mieux

Natürlich geniessen im Restaurant.

alpina **VERA**

RESTAURANT  
**Panorama Lihn** 

Genuss für alle Sinne