

Lihn-Menu

Donnerstag, 13. Dezember 2018

Mittagsbuffet

12.00 – 14.00 Uhr

Salatbuffet 

Rindsgeschnetzeltes mit Pommery-Senf-Sauce 


Gratinierte Polentaplättchen 

an Rüebligemüse 

Vegi: Fried Cauli mit Tofu und Mungosprossen

Dessert: Gebrannte Creme

Tagessuppe: Tomaten Suppe

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 Regioproducte (<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
PanoramaLihn 

Genuss für alle Sinne