Grüezi lieber Gast
Eine kleine Info zu Ihrer

Speisekarte

Herzlich willkommen in unserem Panoramarestaurant.
Hatten Sie eine angenehme und kurzweilige Anreise? Unser saisonales Gemüse und die Salate aus der Gärtnerei des Menzihuus direkt neben dem Hotel ganz bestimmt. Auch die Aufenthaltsdauer der Produkte ist begrenzt - frisch und knackig landen diese auf Ihren Tellern.

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch kommt von Tieren aus dem schönen Glarnerland. Die Tiere aus dem nassen Element kommen, von dem Zahner Fischhandel AG aus Gommiswald. Das Mäh (Lamm) beziehen wir aus dem Appenzell.

Unser kleiner Beitrag zu Ihrer Gesundheit:
Bei der Zubereitung Ihrer Gerichte verwenden so wenig wie möglich Weizenmehl und bei den Salaten ausschliesslich kaltgepresste Öle. Auf raffinierten Zucker verzichten wir so weit wie möglich.

Bei Fragen, Problemen oder Anregungen fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter/innen oder Sie fordern uns heraus und fragen nach uns. Wir sind etwas schüchtern, beissen aber in der Regel nicht.

Ihr Küchenteam aus dem Panoramarestaurant Lihn

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1% MwSt.

Lihn-Buffets

Bedienen Sie sich nach Lust und Laune an unseren reichhaltigen Buffets. Wählen Sie zu den Salaten zwischen unseren Hausdressings: Lihn-Salat-Dressing, Balsamico-Dressing, Apfel-Ingwer-Dressing.

Frühstück	**25.-**
Kinder 3-5 Jahre	8.-
Kinder 6-11 Jahre	12.-
Kinder 12-15 Jahre	17.-

Mittagsbuffet	**33.-**
Kinder 3-5 Jahre	10.-
Kinder 6-11 Jahre	14.-
Kinder 12-15 Jahre	24.-

Abendbuffet	**39.-**
Kinder 3-5 Jahre	10.-
Kinder 6-11 Jahre	17.-
Kinder 12-15 Jahre	27.-

Salatteller vom Buffet	**12.-**
Tagessuppe vom Buffet	**7.-**
Tagesteller vom Buffet	**22.-**
Tagesdessert vom Buffet	**6.50**

Grosser Genuss

Von 12.00-21.30 Uhr erhältlich

Veganes Tatar(e, en, g, sl, sf, st, t, z, k) **24.-**
Mild, medium oder feurig, Toast und Becel
Lassen Sie sich von unserem veganen Tatar überraschen

Vegi Burger (l, en,hs, sm, in, t, z, k, g) **27.-**
Veganes Grillpatty, Coleslaw Salat und Auberginen-Kaviar

Röllchen vom Zander an Safran Chili Sauce (l, e, f, s, st, t, z, ln, g) **36.-**
Auf Balsamico-Linsen-Gemüse

Rindstatar vom Schweizer Black-Angus Beef (g, l, z, t, en, sf, st, k, e) **35.-**
Mild, medium oder feurig, Toast und Butter
Klein **29.-**

Lihn Burger hausgemacht (l, en,hs, sm, in, t, z, k, g) **27.-**
Zartes Pulled Pork, Coleslaw Salat und BBQ-Sauce

Glarner Schweins Cordon bleu (g, e, en, st, in, z, k) **38.-**
Rohschinken, Glarner Bergkäse und Zwetschgen-Birnen-Chutney

Unsere Beilagen:

wählen Sie eine aus,
jede weitere Beilage kostet CHF 6.-

Pommes frites / Venere Reis / Kartoffel-Küchlein
Süsskartoffel Pommes / Rosmarin-Wedges

Deklaration Allergener Inhaltsstoffe

Declaration of allergenic ingredients

Gluten	g	gluten	g
Krustentiere	kt	crustaceans	kt
Eier	e	egg	e
Fisch	f	fish	f
Erdnüsse	en	Peanuts	en
Soja	s	soy	s
Laktose	l	lactose	l
Schalenfrüchte	hs	edible nuts	hs
Sellerie	sl	cellery	sl
Senf	sf	mustard	sf
Sesam	sm	sesam	sm
Sulfite	st	sulfites	st
Lupinen	ln	lupine	ln
Weichtiere	wt	molluscs	wt
Tomaten	t	tomatoes	t
Zwiebeln	z	onions	z
Knoblauch	k	garlic	k
Zitrusfrüchte	zf	citrus fruits	zf
Pilze	p	mushrooms	p

Kinder Gaumenschmaus

Spaghetti Napoli **10.00**

Fischknusperli mit Tartarsauce und Pommes frites **11.50**

Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) mit Pommes frites **12.50**

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites **15.50**

Beilagen können auch ersetzt werden durch: Süsskartoffel frites, Nudeln oder Kartoffelecken

Süsses am Nachmittag

Vermicelles mit Rahm (saisonal) **11.50**

Coupe Nesselrode (saisonal) **12.00**
Vanilleglace, Vermicelle, Schlagrahm und Meringue

Preiselbeer-Parfait mit Gewürzapfelkompott **14.00**

Diverse Kuchen **7.50**

Glace
Vanille, Schokolade, Himbeersorbet, Sanddornsorbet, Zwetschgensorbet
Pro Kugel **4.50**
Rahmzuschlag **1.50**

Events im Lihn

An ausgewählten Daten und Feiertagen finden bei uns Brunchveranstaltungen, BBQ-Events, Wilde Freitage oder auch Yoga-Retreats und Tanzevents statt. Informieren Sie sich unter: www.lihn.ch/events

Feste feiern

Machen Sie Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis - das Lihn-Team hilft Ihnen dabei. Feiern aller Art finden bei uns im Restaurant Panorama Lihn immer wieder statt. Unsere verschiedenen Räumlichkeiten bestechen durch ihre moderne und zugleich gemütliche Art und eignen sich für kleine Gruppen ebenso gut wie für grössere Firmenessen, Klassentreffen oder Familienfeste. Bankettunterlagen erhalten Sie an der Rezeption.

Kulturbühne Lihn

Auf der Kulturbühne sind Sie hautnah dabei. Singer und Songwriter aus aller Welt, Blues, Folk und Gospel sorgen für Abwechslung.

Auf www.lihn.ch/events erfahren Sie alle Einzelheiten.

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-Tees aus dem Hause Sirocco.

Bestens informiert sein

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

Unser nachhaltiges Wirken

Das führende Schweizer Nachhaltigkeitssiegel ibex fairstay steht für unabhängig geprüfte Qualität in den Bereichen Management, Wirtschaftlichkeit, Umwelt, Soziales, regionale Wertschöpfung und Kultur und damit für nachhaltige Aufenthalte.

Wir nehmen am Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable von Schweiz Tourismus teil und erfüllen die Kriterien für das Level «leading». Level III ist für Betriebe konzipiert, die bereits eine umfassende, anerkannte Nachhaltigkeitszertifizierung vorweisen.

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.

Neugierig geworden?

Wir wollen Gutes tun!

Die GsdW ist eine zukunftsgerichtete und moderne Non-Profit-Organisation - sie verbindet in ihren Institutionen moderne Gastlichkeit und soziales Engagement.

Die Grundwerte der Genossenschaft

- Wir wollen Sinnvolles und Gutes tun und aktiv sein.
- Wir unterstützen und begleiten Menschen in ihrer Stabilität und Entwicklung, damit sie Teilhabe erleben können.
- Wir verhalten uns nachhaltig, fair und regional.

Die GsdW bietet Arbeitsplätze, Therapie, Ausbildung und Integration von Menschen in schwierigen Lebenssituationen nach dem Grundsatz der Inklusion. Dazu führen wir

- das Menzihuus mit seinen sozialtherapeutischen Angeboten in Filzbach GL
- das Ferienhotel Seebüel am Davosersee
- das Seminarhotel Lihn in Filzbach GL über dem Walensee

Weitere Informationen und Hinweise zur Mitgliedschaft findet man unter 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