

Speisekarte

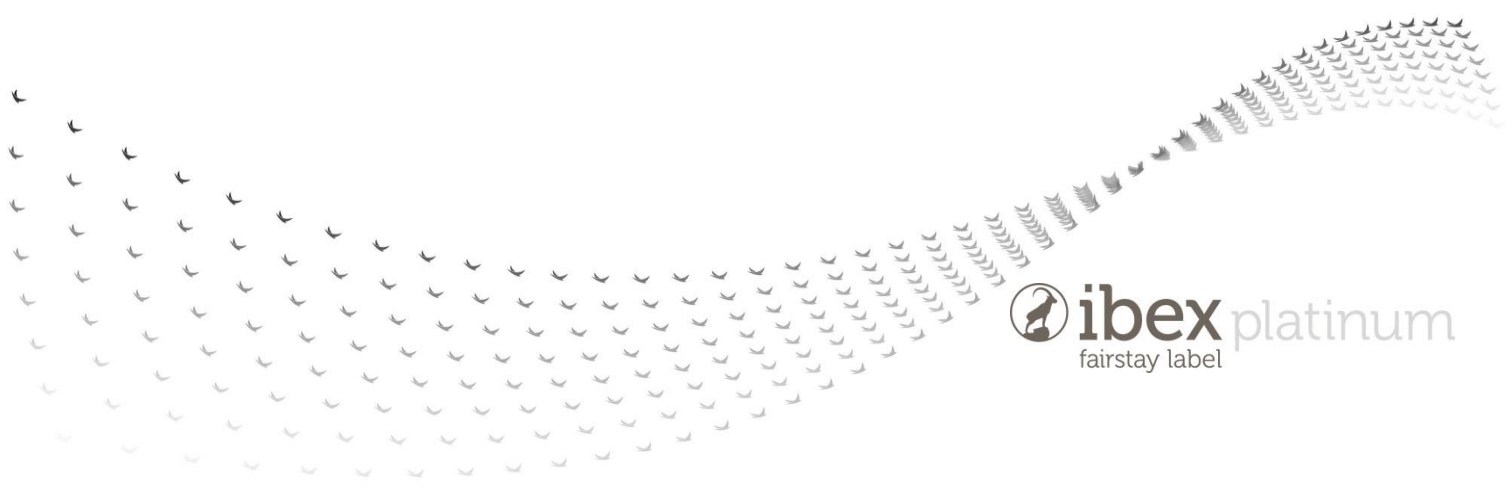
*Ein Schritt über dem Alltag:
Herzlich willkommen im Restaurant Panorama Lihn,
lassen Sie sich beflügeln.*

*Genuss
für alle Sinne.*

Seminarhotel Lihn
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach - Glarus Nord
055 614 64 64 · www.lihn.ch



ibex platinum
fairstay label



Natürlich geniessen mit Panoramansicht

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

*Sind Sie Allergiker? Gerne bringen wir Ihnen unsere Speisekarte mit den
Allergiedeclarationen.*

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7.7% MwSt.

 *Diese Produkte stammen aus kontrolliertem
biologischem Anbau.*

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

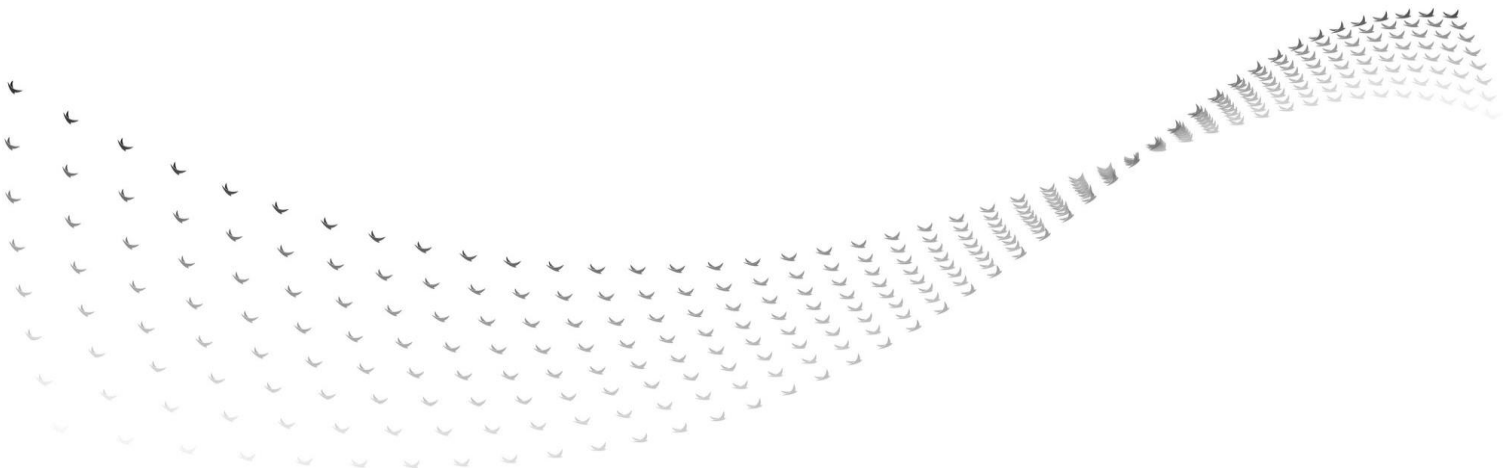
Herzlich willkommen!



Lihn-Buffets

Bedienen Sie sich nach Lust und Laune an unseren reichhaltigen Buffets.

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



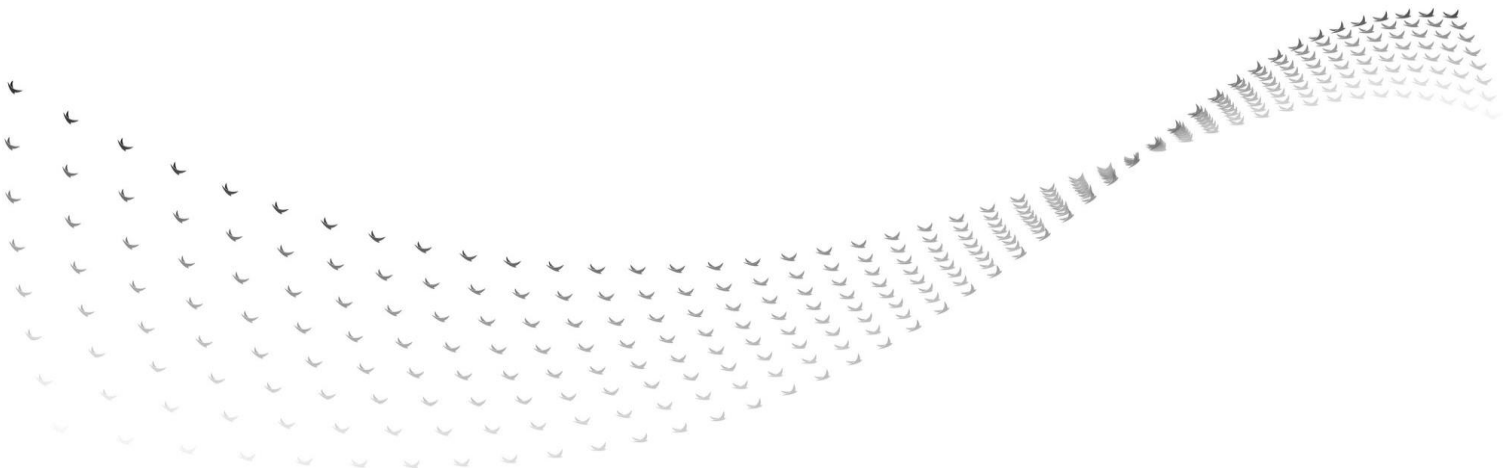


Freitagsspecial bis Ende November «Wilde Freitage»

„Die Natur, das Wohl der Tiere, die Regulierung der Wildbestände und die Stabilität der Waldbestände liegen uns Jägern am Herzen“, berichtet Herr Fischli, Jäger der Jagdgesellschaft Schännerberg. „Im Zentrum steht unsere Bereitschaft, den Lebensraum Schweiz mit den Wildtieren zu teilen. Toleranz und Kompromissbereitschaft sind nötig.“ Die Jagdgesellschaft liefert das frische Wildfleisch der Metzgerei Fischli in Näfels, die wiederum eine jahrelange Partnerschaft mit der Lihn-Küche pflegt.

Geniessen Sie jeden Freitagabend bis Ende November ein Buffet mit regionalem Wild.

Buffet à discrétion CHF 33.00 pro Person



Kleiner und grosser Genuss

Von 11.30 bis 21.30 Uhr erhältlich

Kulinarischer Herbst

«Während des kulinarischen Herbstes bieten wir Gerichte mit Zutaten aus der Region (Glarnerland) an und unterstützen dadurch die Grundsätze von alpinavera, sich für regionale Produkte zu engagieren.»

alpinavera

Grüner Blattsalat CHF 7.00

Herbstlicher Endiviensalat aus dem Menzihuusgarten
mit Trauben und sautierten Champignons CHF 12.00

alpinavera

Sandwich „Filzbach“ CHF 14.00

Geröstetes Menzihuus Brot mit lauwarmen Brie
Glarner Mostbröckli und Zwiebelmarmelade

Rindstatar mit Toast Vorspeise CHF 21.00
mild, medium oder feurig serviert Hauptgang CHF 32.00

Glarner Bergkäse-Wurstsalat einfach CHF 16.00

Glarner Bergkäse-Wurstsalat garniert CHF 20.00

Käse Jenga CHF 18.00

verschiedene Glarner Bergkäse mit Chutney und Früchten

Wählen Sie zu den Salaten zwischen unseren Hausdressings


Lihn-Salat-Dressing

Balsamico-Dressing

Apfel-Ingwer-Dressing



Suppen

Pastinaken-Vanille-Suppe
mit Glarner Mostbröckli
alpinaVERA 

CHF 12.00

Steinpilz-Cappuccino

CHF 11.00

Vegetarisches/Vegan

Kartoffelrösti mit buntem Gemüse
gratiniert mit Glarner Bergkäse

CHF 22.00

„Vegan“ Burger

Gluten-, laktose-, fleischfrei

Quinoa-Tätschli, Tomate, Avocado, Zwiebel, Cashewmayonnaise
mit gebackenen Kartoffelecken

CHF 22.00

alpinaVERA - Menu

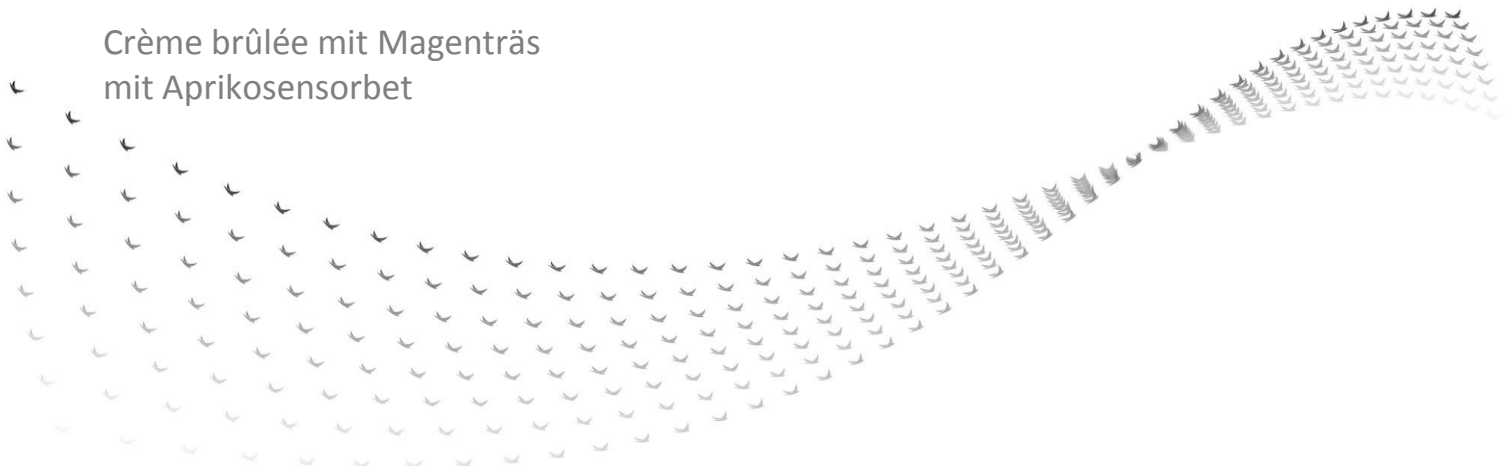
CHF 70.00

Herbstlicher Endiviensalat aus dem Menzihuusgarten
mit Trauben und sautierten Champignons

Pastinaken-Vanille-Suppe
mit Glarner Mostbröckli

Geschmorter Tafelspitz vom Glarner Rind
mit frischem Meerrettich, buntem Gemüse
und Linthmaisknöpfli

Crème brûlée mit Magenträs
mit Aprikosensorbet



Hauptgänge

„Lihn“ Burger CHF 22.00
Pulled Pork, Coleslaw-Salat, Tomate, BBQ Sauce
mit gebackenen Kartoffelecken

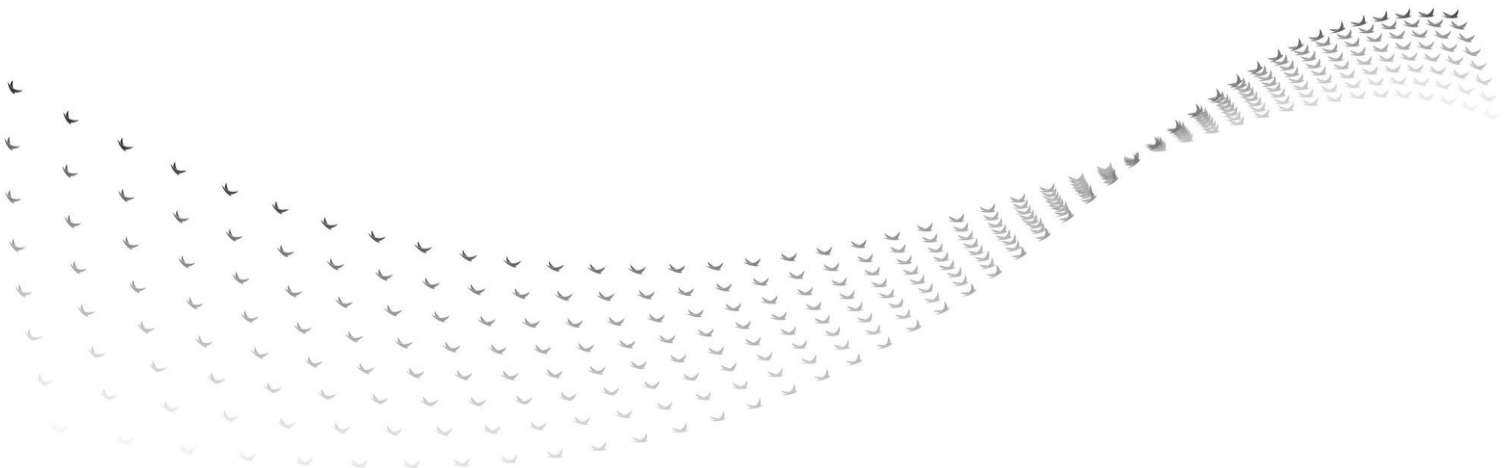
Geschmorter Tafelspitz vom Glarner Rind CHF 34.00
mit frischem Meerrettich, buntem Gemüse
und Linthmaisknöpfli
alpina^{VERA}

Hausgemachte Rehravioli CHF 34.00
mit sautierten Quittenspalten, Wildjus
und weissem Stöckli

Hirschgeschnetzeltes an Sanddorn-Champignonsauce CHF 39.00
mit Kartoffelrösti und herbstlichem Gemüse

Gebratene Forellenfilets mit Rotweinbutter CHF 39.00
Topinambur-Kartoffelstock auf Blattspinat

*Rind, Kalb und Schwein aus dem Kanton Glarus
Forelle aus dem Kanton St. Gallen
Wild vom Schännerberg Kanton St.Gallen*



Desserts

Crème brûlée mit Magenträs
mit Aprikosensorbet
alpina^{VERA}

CHF 12.00

Hausgemachte Kuchen und Torten
von der Vitrine

ab CHF 4.50

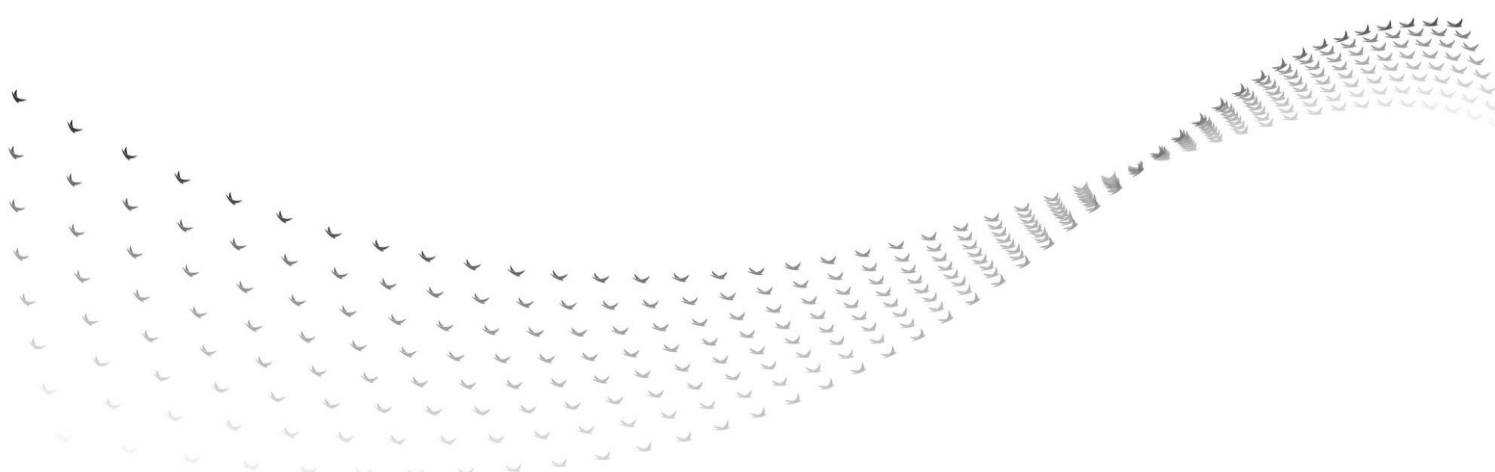
«Die Eiszeit ist zurück»

Bei Glatsch Balnot in Surava GR wird Biomilch aus dem Dorf zu köstlicher alpinavera-Rahmglacé verarbeitet. Die Geschichten dazu finden Sie auf www.lihn.ch/glacé

1 Kugel	CHF 3.50
2 Kugeln	CHF 6.50
3 Kugeln	CHF 9.00
Rahmzuschlag	CHF 1.50

Wählen Sie aus unserem Sortiment

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



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. 2018 finden zehn Anlässe statt: Singer und Songwriter aus aller Welt, Blues, Folk, Gospel und ein Theaterensemble sorgen für Abwechslung.

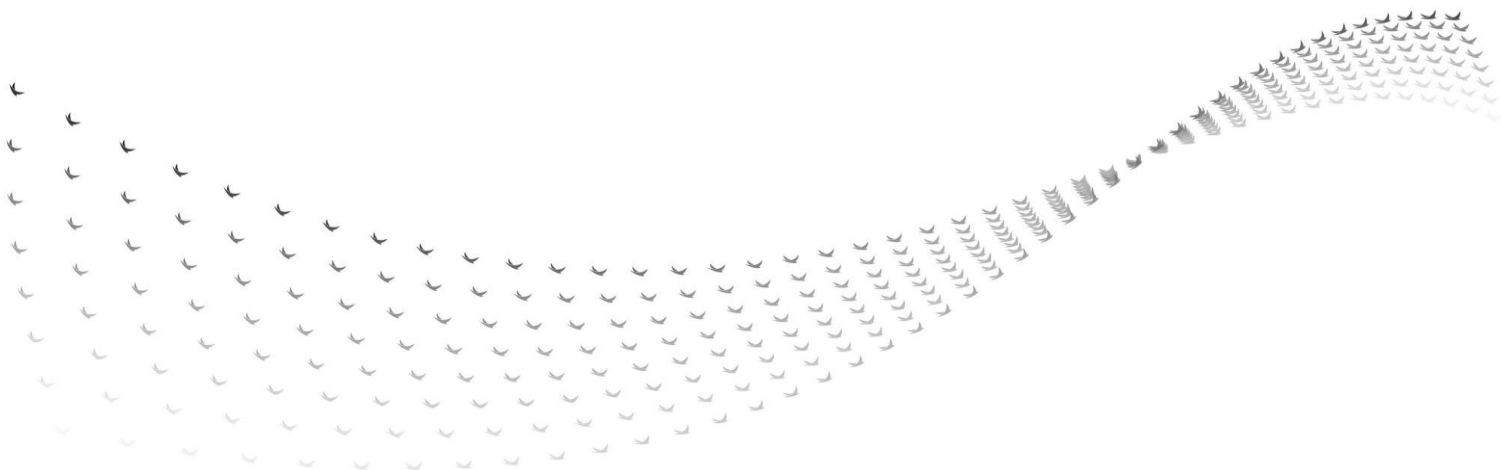
Auf www.lihn.ch/kulturbuehne-lihn erfahren Sie alle Einzelheiten

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-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 genossen im Restaurant.

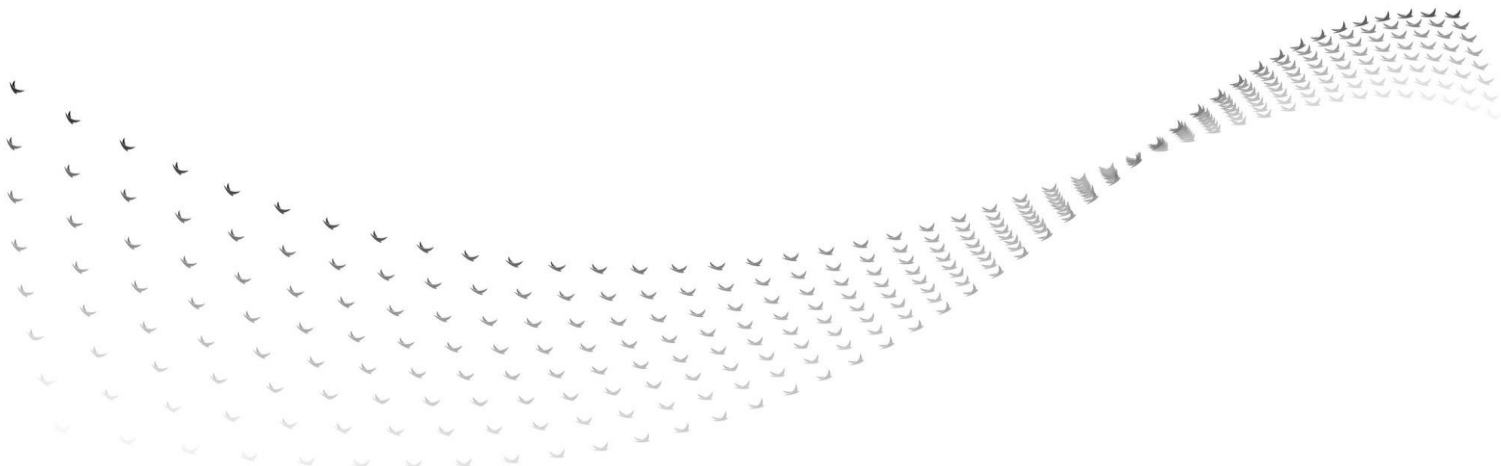
GoûtMieux zeichnet Restaurants und Hotels aus, die Wert auf natürliche, saisonale und regionale Gerichte legen. Die Zubereitung der Speisen ist frisch und schonend. Neben fleischhaltigen gibt es immer auch vegetarische Gerichte. Vermehrt werden Bio-Produkte eingesetzt und natürlich wird Wert auf tier-,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

alpina^{VERA}

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.



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 Ferienerlebnisse.



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.

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

