

Grüezi lieber Gast
Eine kleine Info zu Ihrer

Speisekarte

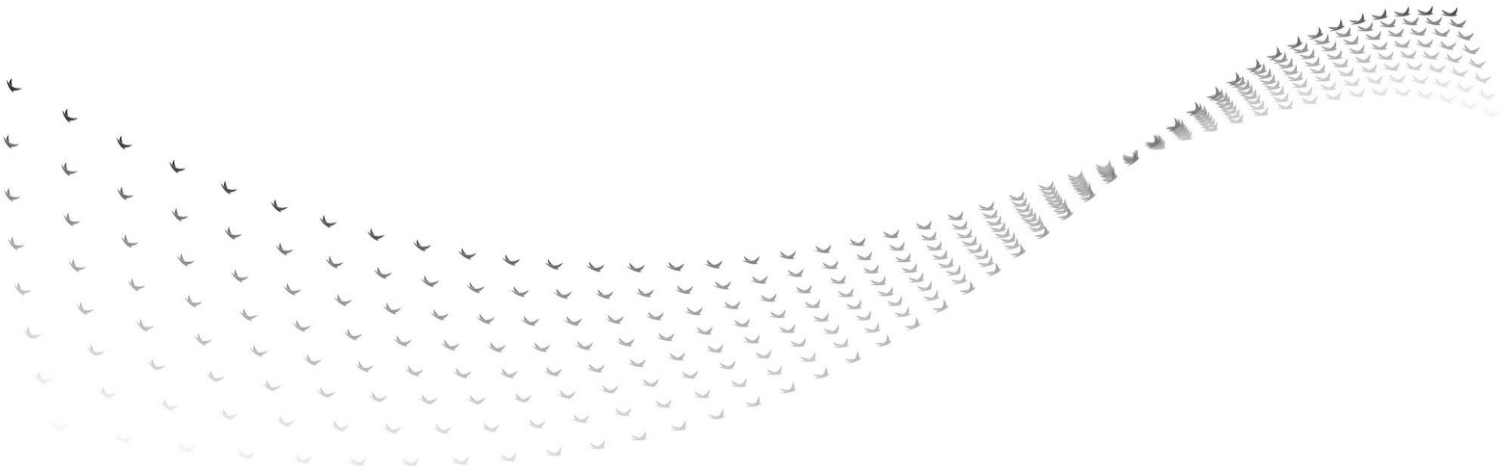
Herzlich willkommen in unserem Panoramarestaurant.
Hatten Sie eine angenehme und kurzweilige Anreise? Unser saisonales Gemüse und die Salate aus der Bio-Gärtnerei des Menzihuus direkt neben dem Hotel ganz bestimmt. Auch die Aufenthaltsdauer der Produkte ist begrenzt - frisch und knackig landen diese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

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch kommt von Tieren aus dem schönen Glarnerland. Die Tiere aus dem nassen Element kommen auch aus der Region, von der Fischzucht Fryberger Hof aus Hätzingen. Eine kleine Ausnahme gibt es aber, das Federvieh beziehen wir aus dem nebelreichen Thurgau.

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

Bei Fragen, Allergien 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



Für den kleinen Hunger

Wurstsalat mit Filzbacher Alpkäse
einfach oder garniert
CHF 16/19

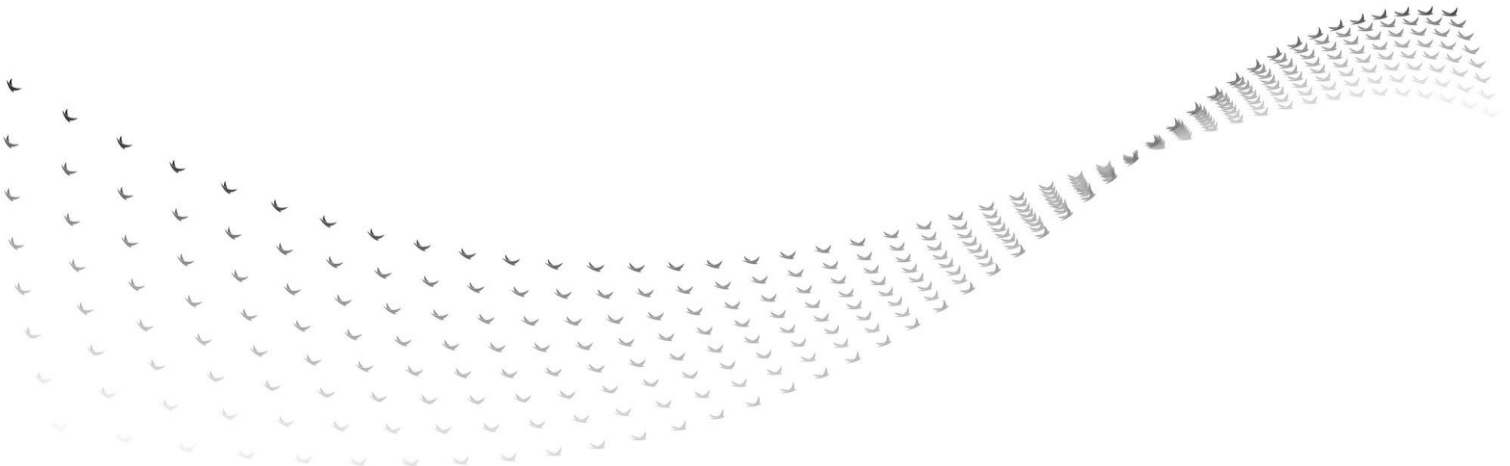
Salatteller Lihn
Gemischter Salat mit Kernen
CHF 12

Handgeschnittenes Rindstatar mit geröstetem Toast
Mild, Medium oder Feurig
Vorspeise 80g CHF 21, Hauptgang 140g CHF 32

Kichererbsen – Kokossuppe
mit gebackener Frühlingsrolle
CHF 13

Nüsslisalat «Mimosa»
CHF 12

Glarner Plättli
verschiedene Glarner Fleischspezialitäten,
Filzbacher Bergkäse
und hausgepickeltem Gemüse
CHF 23



Vital, Vegetarisch oder Vegan

Hausgemachter Tofu - Nuss - Braten mit sautiertem Kräuterseitling
wilder Brokkoli

CHF 28

Gebratene Quinoa - Blumenkohl - Tätschli an Randenjus
geschmorte Sesamrübli

CHF 28

Klassiker im Panoramarestaurant Lihn

Lihn Burger

Pulled Pork, Kartoffelbun, Coleslaw Salat, hausgemachte BBQ-Sauce

CHF 23

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»
mit buntem Gemüse

CHF 39

Cordon Bleu vom Glarner Schwein
und Tagesgemüse

CHF 32

Unsere Beilagen:

wählen Sie EINE aus,

jede weitere Beilage kostet CHF 5

French fries aus Ostschweizer Kartoffeln, Venere Reis, Kartoffelstock, knusprige
Kartoffelrösti, cremige Bramata oder Rosmarin - Wedges



Süss und Kalt

Creme Brûlée
mit Sanddornsorbet
CHF 13

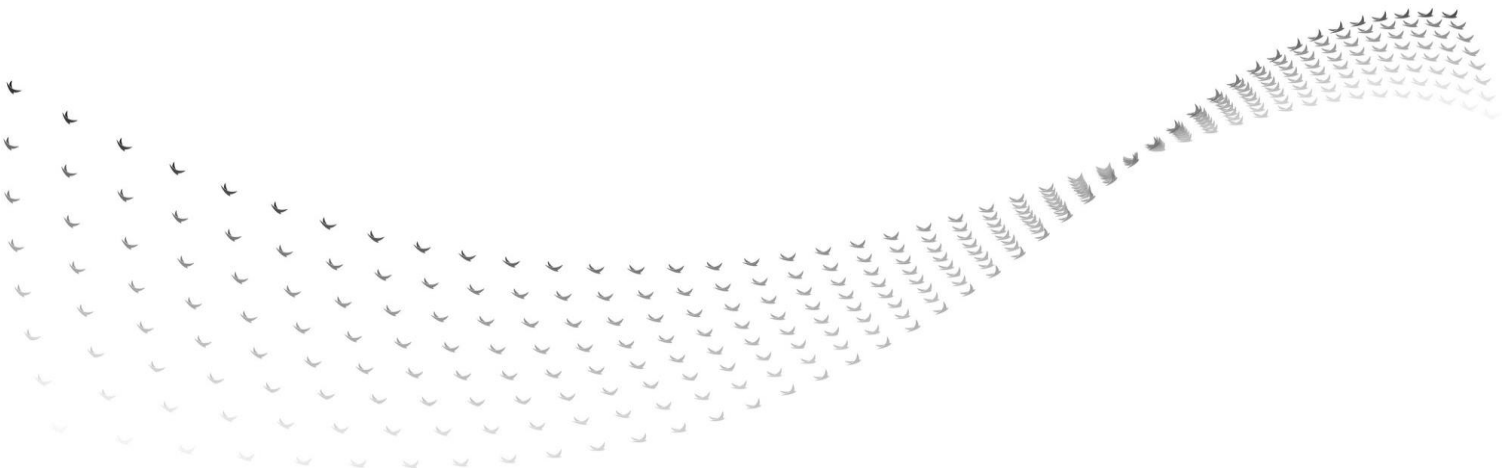
Zuckerfrei
Apfelcrumble mit Sauerrahm Glace
CHF 13

Coupe Dänemark mit Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm
CHF 12

Glace aus der Manufaktur Glatzch Balnot in Surava
Schoko, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Mocca, Baumnuss, Kokos,
Sorbet: Himbeere, Sanddorn, Aprikose, Zitrone
Kugel CHF 4
Rahm CHF 1.50

Beachten Sie auch die Kuchenvitrine im Eingangsbereich
Hier gibt es feine Kuchen und Torten aus der Menzihuus Bäckerei
Torte CHF 6.50
Kuchen CHF 5.50

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



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. 2021 finden zehn Anlässe statt: Singer und Songwriter aus aller Welt, Blues, Folk, Gospel und ein Theaterensemble sorgen für Abwechslung.

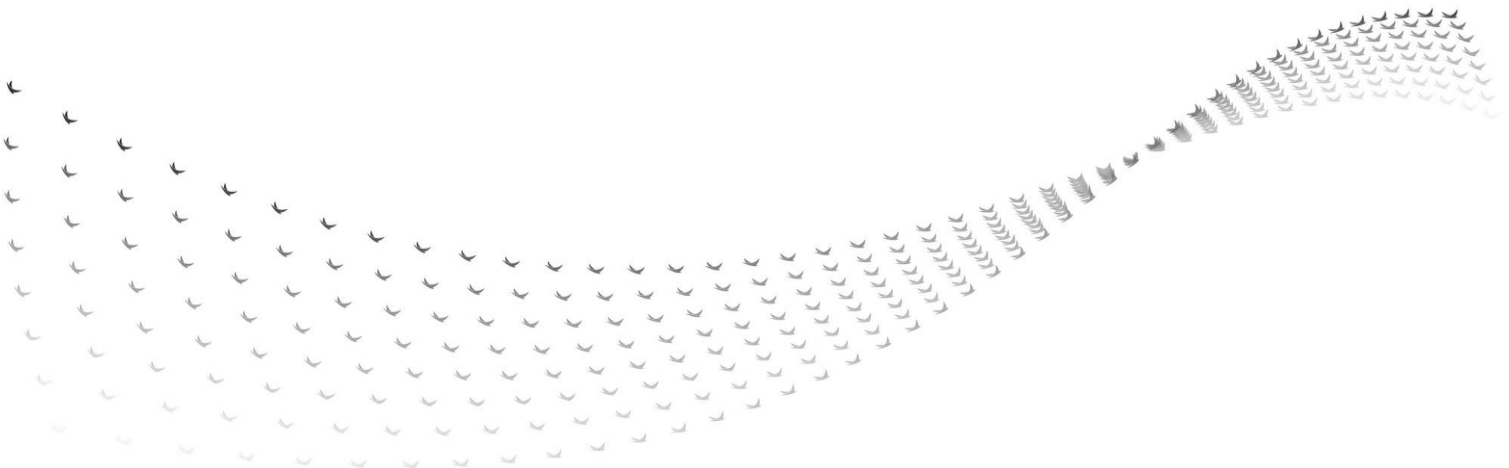
Auf www.lihn.ch/kulturbuhne erfahren Sie alle Einzelheiten

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.

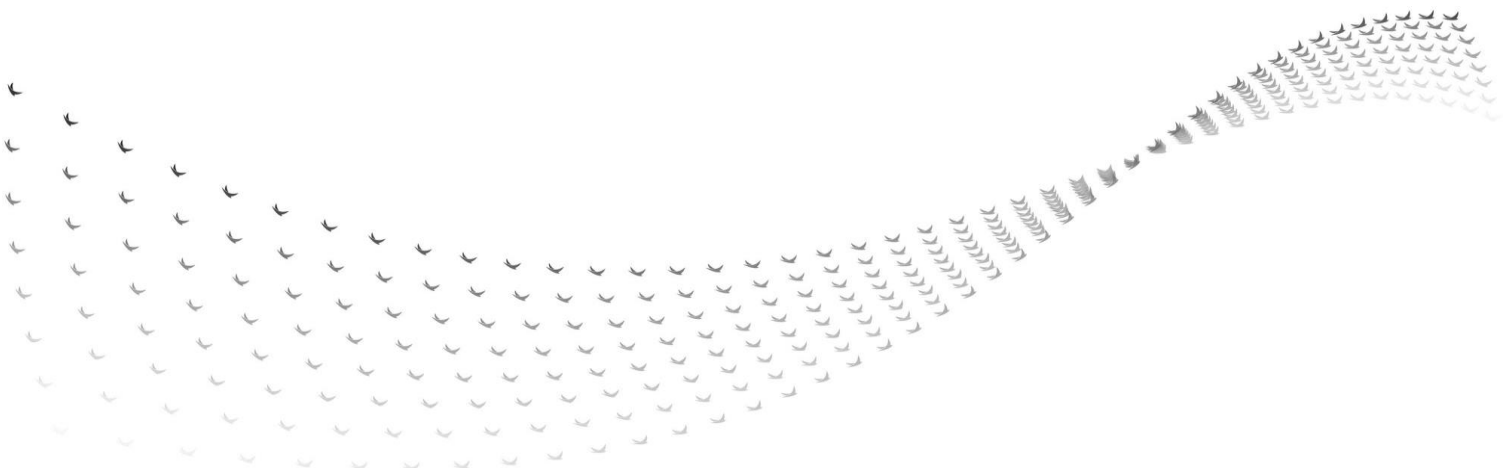




Das führende Schweizer Nachhaltigkeitssiegel ibex fairstay steht für unabhängig geprüfte Qualität in den Bereichen Management, Wirtschaftlichkeit, Umwelt, Soziales, regionale Wertschöpfung und Kultur und damit für nachhaltige Ferienerlebnisse.



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



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

