

Grüezi lieber Gast
Eine kleine Info zu Ihrer

Speisekarte

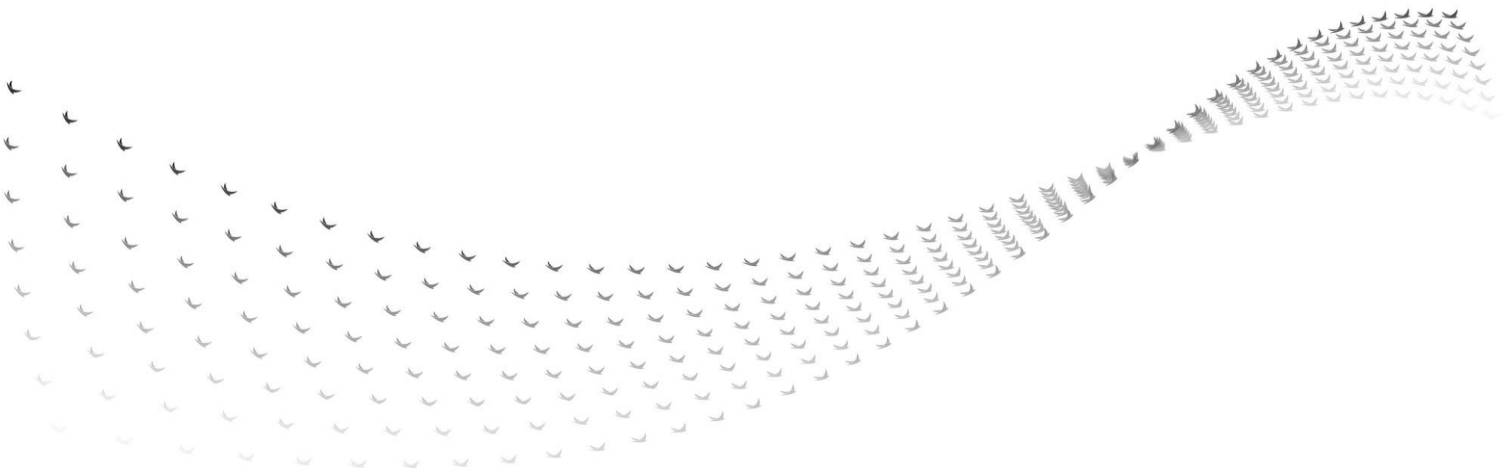
Herzlich willkommen in unserem Panoramarestaurant.
Hatten Sie eine angenehme und kurzweilige Anreise? Unser saisonales Gemüse und die Salate aus der Gärtnerei des Menzihuus direkt neben dem Hotel ganz bestimmt. Auch die Aufenthaltsdauer der Produkte ist begrenzt - frisch und knackig landen diese auf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

Unser Rind-, Kalb- und Schweinefleisch kommt von Tieren aus dem schönen Glarnerland. Die Tiere aus dem nassen Element kommen, von der Fischzucht Swiss Alpine Fish AG aus Graubünden. Das Mäh (Lamm) beziehen wir aus dem Appenzell.

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, 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



Für den kleinen Hunger

Wurst – Käse – Salat

einfach / garniert

CHF 17 / 21

Salatteller Lihn

Verschiedene Salate / Kerne / gepickeltes Gemüse

CHF 16

Handgeschnittenes Rindstatar

Mild / Medium / Feurig

80g CHF 23 140g CHF 34

Nüsslisalat «Mimosa»

CHF 13

Glarner Plättli

Fleischspezialitäten / Filzbacher Käse

hausgepickeltes Gemüse

CHF 24

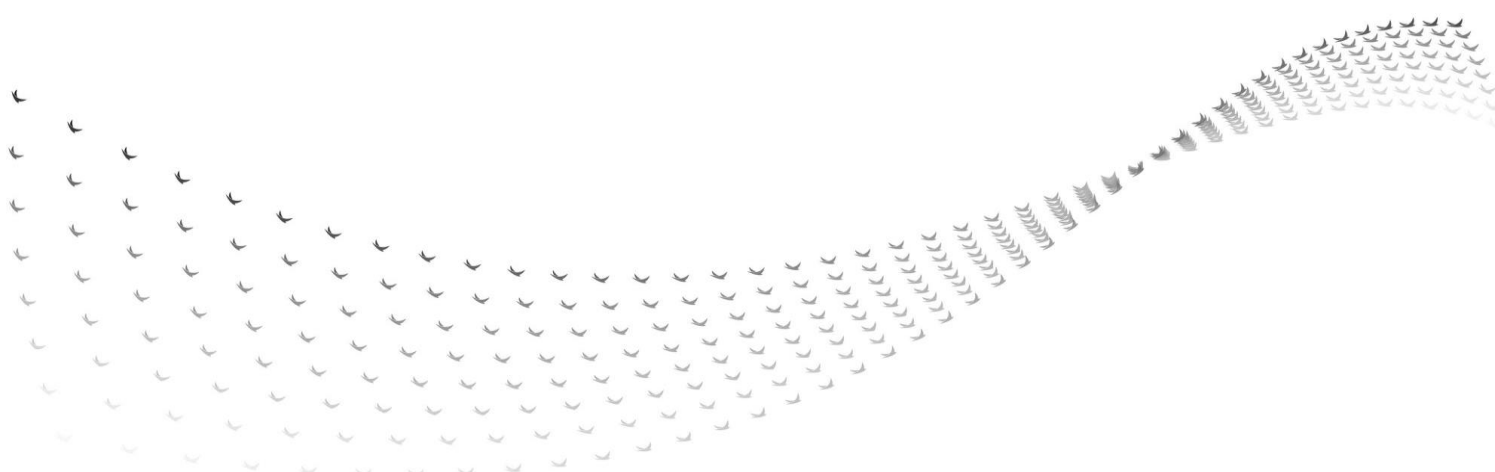
Petersilienwurzelsuppe

eingelegerter Quitte / Pumpernickel

CHF 14

Tagessuppe

CHF 7



Vegetarisch / Vegan

Tofu – Nuss – Braten

Kräuterseitling à la Creme / wilder Brokkoli
CHF 29

Quinoa – Blumenkohl – Tätschli

Randenjus / Sesamrübli
CHF 29

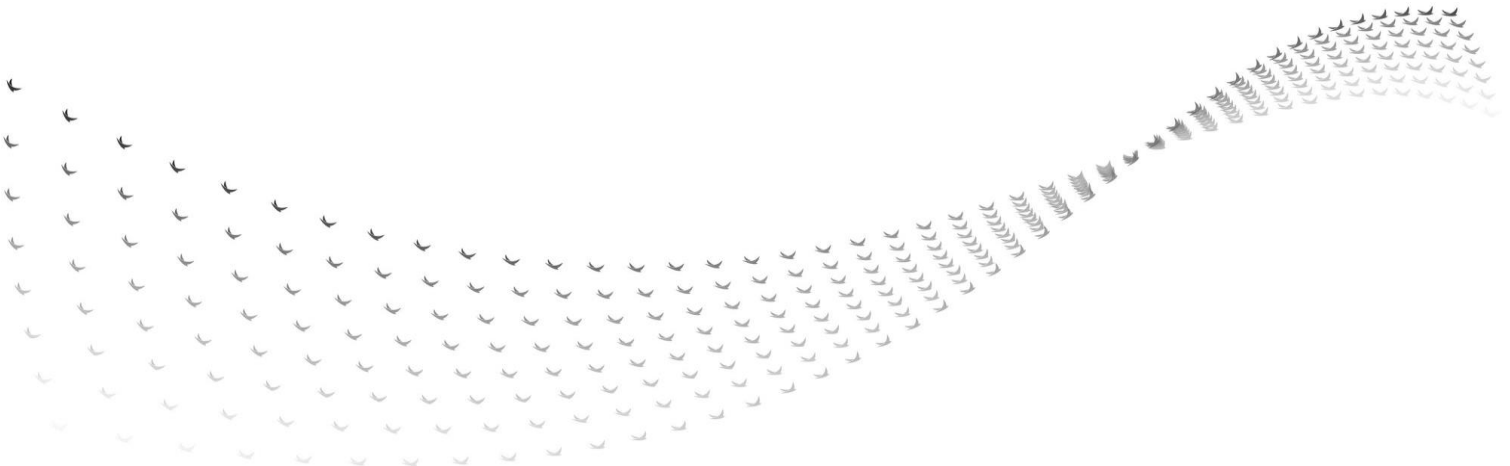
Vegi Burger

Linsenpatty / Coleslaw Salat / Auberginen
CHF 25

Unsere Beilagen:

wählen Sie EINE aus,
jede weitere Beilage kostet CHF 6

French fries / Venere Reis / Kartoffelstock
cremige Bramata / Rosmarin - Wedges



Fleisch / Fisch

Glarner Kalb

Paillard / Kapern / Kürbis
CHF 45

Lihn Burger

Pulled Pork / Coleslaw Salat / BBQ-Sauce
CHF 25

Ribelmais Poularde

Buttermilch / Blumenkohl / Cafèbohne
CHF 39

Alpen Zander

Erbsen / Kohlrabi / Curry
CHF 45

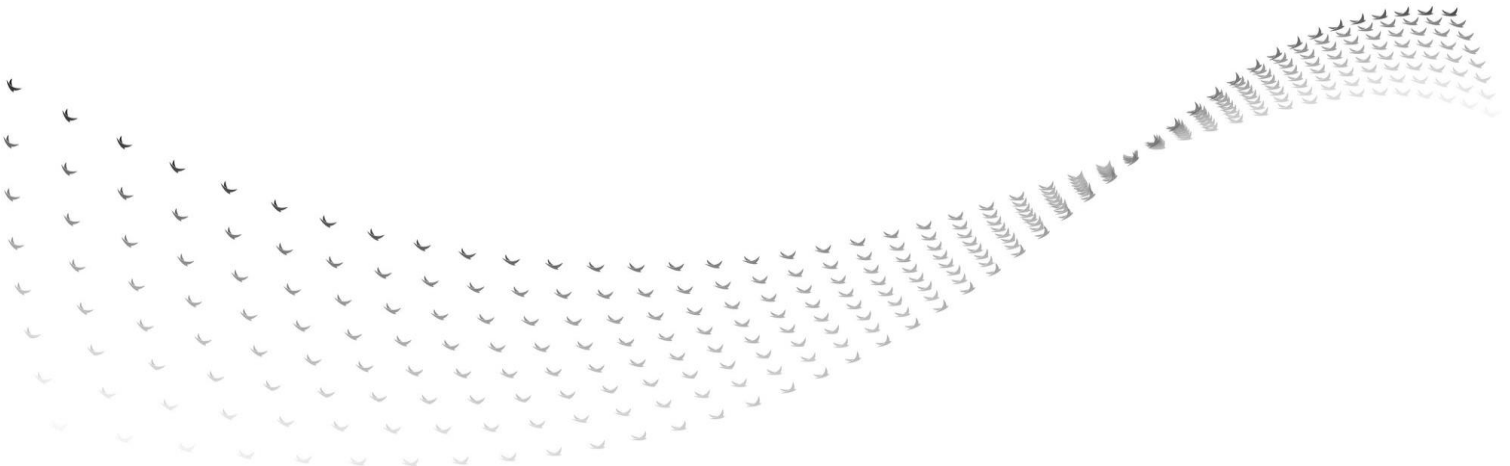
Glarner Schwein

Cordon bleu / Tagesgemüse
CHF 35

Unsere Beilagen:

wählen Sie EINE aus,
jede weitere Beilage kostet CHF 6

French fries / Venere Reis / Kartoffelstock
cremige Bramata / Rosmarin - Wedges



Süss

Creme Brûlée

Magenträs / Sanddornsorbet
CHF 13

Apfelcrumble

zuckerfreien Vanilleglace
CHF 12

Frappé

alle Eissorten erhältlich
CHF 9

Eiscafé

doppelter Espresso, Moccaglacé und Nidel
CHF 12

Glace

Schoko / Vanille / Erdbeer-Joghurt / Mocca / Baumnuss / Kokos / Ovo

Sorbet

Himbeer / Sanddorn / Aprikose / Limette / Rhabarber
Kugel CHF 4
Rahm CHF 1.50

Beachten Sie auch die Kuchenvitrine im Eingangsbereich
Hier gibt es feine Torten von der Bäckerei Wick
CHF 6.50

Menzihuusguetzli
CHF 2.50

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. 2023 finden zehn Anlässe statt: Singer und Songwriter aus aller Welt, Blues, Folk, Gospel und ein Theaterensemble sorgen für Abwechslung.

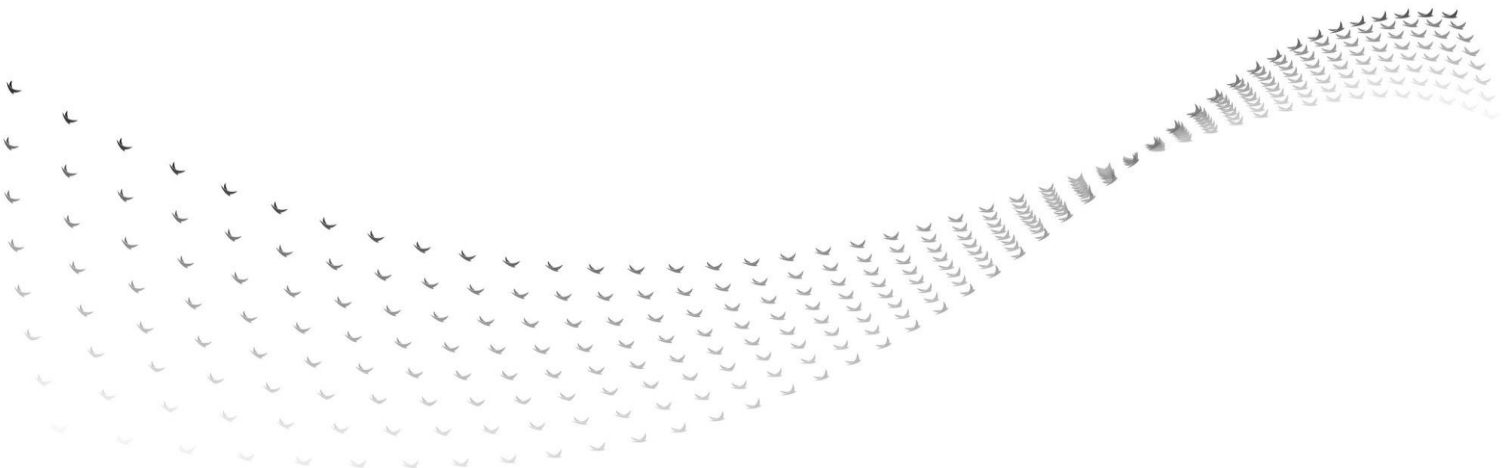
Auf www.lihn.ch/kulturbuhne erfahren Sie alle Einzelheiten

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.



alpina⁺VERA

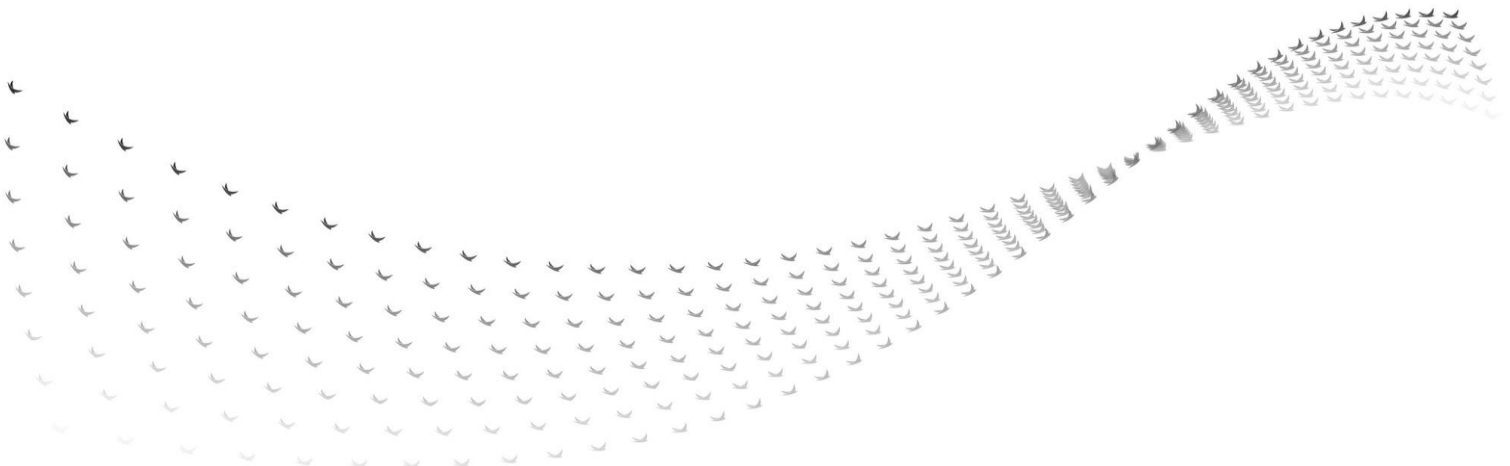
Die drei Bergkantone Glarus, Graubünden und Uri bündeln in «alpinavera» ihre Kräfte und Produkte: Durch die Zusammenarbeit von Ernährungshandwerkern, Branchenverbänden und der Landwirtschaft entstehen Synergien für grösseren Absatz natürlicher Alp- und Bergprodukte.



Das führende Schweizer Nachhaltigkeitsiegel 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

