



Willkommen bei uns.

Als einzigartiges Inklusionshotel der Ostschweiz und einziges seiner Art im Glarnerland verbinden wir Gastfreundschaft mit gesellschaftlicher Verantwortung. Gemeinsam mit dem Menzihuus beschäftigen und begleiten wir Menschen mit Beeinträchtigungen und ermöglichen ihnen eine fundierte Ausbildung, oder Arbeitsstelle im Gastgewerbe und in unseren Werkstätten - Gärtnerei, Bäckerei, Wäscherei und Betriebsunterhalt.

Wir setzen Akzente in der integrativen Begleitung und Ausbildung, im sozialen Engagement und in einer herzlichen, gelebten Gastfreundschaft. Gemeinsam schaffen wir die Voraussetzungen, damit in unseren Betrieben jeder Mensch seinen Platz findet und sich entfalten kann.

Bei uns entsteht mehr als nur gutes Essen: Hier wachsen Perspektiven, Selbstvertrauen und neue Chancen. Jedes Gericht, das wir Ihnen servieren, steht für Engagement, Teamgeist und die Überzeugung, dass Vielfalt unsere grösste Stärke ist.



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen – und danken Ihnen, dass Sie mit Ihrem Besuch Teil unserer Vision sind.

Seminarhotel Lihn - Das einzigartige Inklusionshotel der Ostschweiz

Panoramastrasse 28 | 8757 Filzbach GL | Telefon +41 55 614 64 64 | info@lihn.ch | www.lihn.ch

Vitale Spezialitäten








12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Unsere Gerichte sind alle vollwertig und gesund, viele sind vegan , alle sind vegetarisch  und laktosefrei. Alle Hauptspeisen können mit Fleisch ergänzt werden. Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.






Vorspeisen

Menü-Salat (kleiner Teller)		9.00
Apfel-Kartoffelsuppe		9.50
Orangen-Chicorée-Salat mit Gremolata		10.00
Fenchel-Apfel-Tatar auf Currylinsen		11.50
Gemüse-Momos (4 Stk.)		12.00

Hauptgänge

Grosser Salat-Teller mit verschiedenen Sorten		21.50
Sellerieschnitzel auf mediterranem Gemüse und Randen-Kartoffelstock		24.80
Randenrisotto mit Parmesan, frischen Kräutersaitlingen und glasierten Rüeblen		25.50
Triangolo mit Spargeln, Edamame, Basilikum, mit Brokkoliblumen		24.50
Sesam ummantelter Tofu auf Flageolet-Bohnen-Gemüseragout		21.50
Geschmorte Borlotti-Bohnen mit Kräutern, Süsskartoffeln und glasierten Rüeblen		22.50
Tempeh-Taler in Tomatensauce und saisonalem Marktgemüse		24.00

Desserts

Bratpfel mit Granola-Füllung		9.50
Feine Crèmeschnitten		6.50
Schokoladen-Caramel-Carrés		6.50
Verschiedene vegane Glacésorten (2 Kugeln)		9.00
Hausgemachtes Vermicelle		9.50

Drei ausgewählte Gänge komplett 37.50

Fleischzusatz zu den vegetarisch-veganen Hauptgängen

Pouletbrüstli vom Grill, ca. 100g	4.50
Schweinssteak vom Grill, ca. 120g	6.50
Rinds-Entrecôte vom Grill, ca. 120g	8.50

Klassische Gerichte

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Glarner Spezialität

Kalberwurst an weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Zwetschgenkompott 25.50

Fleischgerichte

Schweins-Schnitzel paniert mit Pommes-Frites und saisonalem Marktgemüse 27.50

Schweins-Cordonbleu mit Pommes-Frites und saisonalem Marktgemüse 32.50

Rinds-Entrecôte auf saisonalem Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln 43.50

Maispoularde auf saisonalem Marktgemüse und Rösti-Kroketten 38.50

Spaghetti-Plausch

Spaghetti mit Tomaten-Sauce 17.50

Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce 19.50

Spaghetti mit Pesto-Sauce 20.50

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino 19.50

Flammkuchen

Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche) 17.50

Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten) 18.00

Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni) 19.00

Kleinigkeiten

Portion Pommes-Frites 8.50

Tages-Suppe 9.50

Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites 15.50

Süsse Versuchungen

Dessertvariation (verschiedenste Versuchungen) 17.00

Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal) 5.50

Glacé (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mango/Passionsfrucht, Zitrone) pro Kugel 4.50

Portion Schlagrahm 2.00

Kalte & Kleine Gerichte

14 Uhr bis 18 Uhr

Kalte Platten

Fleischplatte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Landjäger und Pickles)	24.00
Gemischte Platte (Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Bergkäse, Appenzeller und Pickles)	23.50
Gemischte Käseplatte (Bergkäse, Appenzeller, Emmentaler, Brie und Feigensenf)	21.50

Kalte Kleinigkeiten

Feiner Blattsalat aus dem eigenen Garten	9.50
Gemischter Salat	11.50

Warme Kleinigkeiten

Portion Pommes-Frites	8.50
Tages Suppe	9.50
Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites	15.50

Spaghetti-Plausch

Spaghetti mit Tomaten-Sauce	17.50
Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce	19.50
Spaghetti mit Pesto-Sauce	20.50
Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino	19.50

Flammkuchen

Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche)	17.50
Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten)	18.00
Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni)	19.00

Süsse Versuchungen

Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal)	5.50
Glacé (Schokolade, Vanille, Erdbeere, Mango/Passionsfrucht, Zitrone) pro Kugel	4.50
Portion Schlagrahm	2.00

Cordon-Bleu - jeden Freitagabend

Durch die frische Zubereitung dauert die Bestellung ca. 20 Minuten

Schweins-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken	32.50
mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch	36.50
mit Appenzeller-Käse und Rohschinken	34.00
mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken	33.50
mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni	31.50
mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken	32.50





Kalbs-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken	38.50
mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch	42.50
mit Appenzeller-Käse und Rohschinken	39.50
mit Appenzeller-Käse, Ananas und Hinterschinken	39.50
mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni	37.50
mit Raclette-Käse, Zwiebeln, Knoblauch und Hinterschinken	38.50

Alle Cordon-Bleu sind auch mit glutenfreier Panade erhältlich.

Vegane Cordon-Bleu

Aussen eine knusprig krosse Panade, innen drin saftig gefüllt mit herzhaftem Schinken und feinem Käse, der einem beim Aufschneiden entgegenläuft... so stellt man sich ein klassisches Cordon-Bleu vor. Hier die gute Nachricht: genau das geht auch in der absolut pflanzlichen Variante! Unsere köstlichen veganen Cordon-Bleu stehen der herkömmlichen Variante in keinsten Weise nach! Kross, saftig, schmackhaft, deftig und wahnsinnig fein!

Sojamedailles, Glarner Alpkäse und veganer Rügenwalder Schinken		28.50
Sojamedailles, veganer Käse, Tomaten und Zwiebelringe		29.50
Sojamedailles, veganer Käse, Mango-Chutney und veganer räucher Salami		28.50
Cordon-Bleu aus Kartoffeln, Cashewkernen, mit Räuchertofu und Hüttenkäse		31.50