



Speisekarte

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.

Änderungen an den Gerichten setzen wir gerne nach Möglichkeit um, erlauben uns hierfür jedoch einen kleinen Aufwand von CHF 5.00 zu berechnen.

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. 
Alle Hauptspeisen können mit Fleisch ergänzt werden. Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. MwSt.

Vorspeisen

Menü-Salat (kleiner Teller)		9.00
Kürbis-Kokoscremesuppe		11.50
Randen-Carpaccio begleitet von Birnen, Baumnüssen, Nüsslisalat und Birnenvinaigrette		13.00
Fenchel-Apfel-Tatar auf Currylinsen		11.50

Hauptgänge

Aubergine im Tempurateig auf feinem gedünstetem Rotkabis mit Topinamburpüree		24.80
Risotto mit Waldpilzen, geschmolzenen Tomaten und Broccoli		27.50
Triangolo mit Trüffelfüllung an wildem Broccoli, Edamame und Cherrytomaten		24.50
Eingelegter Tofu auf Kürbis-Mangold-Gemüse und würzigem Couscous		21.50
Rösti-Galetten-Türmchen mit veganem Bohnen Cassoulet und geschmorten Rüeblen		23.50
Marroni-Wellington mit Pilzen und Wurzelgemüse im Blätterteig begleitet von Rotkabis dazu Rotweinsauce und Herbstgemüse (ca. 15 Minuten)		25.80

Fleischzusatz zu den vegetarisch-veganen Hauptgängen

Pouletbrüstli vom Grill, ca. 100g	5.50
Schweinssteak vom Grill, ca. 120g	7.50
Rinds-Entrecôte vom Grill, ca. 120g	9.50

2-Gang Menü (Vorspeise/Hauptgang)	CHF 33.00
3-Gang Menü mit Dessert (aus der Dessertkarte)	CHF 41.00

Klassische Gerichte

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Glarner Spezialität

Kalberwurst (Weisswurst) an weisser Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Zwetschgenkompott 25.50

Fleischgerichte

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

Rehgeschnetzeltes an Wacholdersauce mit Röstikroketten 42.00

Rinds-Entrecôte auf saisonalem Marktgemüse mit Bratkartoffeln 43.50

Maispoularde auf saisonalem Marktgemüse und Selleriekartoffelstock 38.50

Fitnesssteller

Grosser gemischter Salatteller 19.50

Wahlweise ergänzt mit:

- Fischknusperli (Eglifilet) 29.50
- Rehschnitzel an Haselnusspanade 27.50
- Waldpilzen (auf Anfrage vegan)  23.50
- Camembert  24.50

Spaghetti-Plausch

Spaghetti mit Tomaten-Sauce  18.50

Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce  19.50

Spaghetti mit Pesto-Sauce  20.50

Spaghetti mit Waldpilzen in Rahmsauce  22.50

Flammkuchen

Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche) 18.50

Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten)  19.50

Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni)  19.00

Kleinigkeiten

Portion Pommes-Frites 9.50

Tages-Suppe 9.50

Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites 16.50

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		9.50
Gemischter Salat	 	11.50

Warme Kleinigkeiten

Portion Pommes-Frites	9.50
Tages Suppe	9.50
Chicken-Nuggets (5 Stk.) mit Pommes-Frites	16.50

Spaghetti-Plausch

Spaghetti mit Tomaten-Sauce		18.50
Spaghetti mit Kräuterrahm-Sauce		19.50
Spaghetti mit Pesto-Sauce		20.50
Spaghetti mit Waldpilzen an Rahmsauce		22.50

Flammkuchen

Original (mit Zwiebeln, Speck, und Crème Fraîche)		18.50
Vegan (mit sieben verschiedenen Gemüsesorten)		19.50
Nach griechischer Art (mit Feta und Peperoni)		19.00

Cordon-Bleu - jeden Freitagabend

Unsere Cordon-Bleus werden frisch für dich zubereitet, weshalb du mit einer Wartezeit von ca. 20 Minuten rechnen darfst. Wir servieren sie mit knusprigen Pommes-Frites und saisonalem Gemüse. Alle Preise in Schweizer Franken, inklusive MwSt.

Schweins-Cordon-Bleu (ca. 250 Gramm)

mit Appenzeller-Käse und Hinterschinken	32.50
mit Raclette-Käse und Bündnerfleisch	38.50
mit Appenzeller-Käse und Rohschinken	34.00
mit Appenzeller-Käse, Tomaten und Peperoni	31.50

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, Tomaten und Peperoni	37.50

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!

Sojamedaillons, veganer Käse, Mango-Chutney und veganer Räucher-Salami 	28.50
Cordon-Bleu aus Kartoffeln, Cashewkernen, mit Räuchertofu und Hüttenkäse 	31.50

Dessert und Glace

Süsse Versuchungen

* Obstsalat mit Mango-Passionsfrucht-Glace	9.50
* Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal)	7.50
* Kirschwähe	9.50
* Vermicelle mit Meringues und Rahm	9.50
Dessertvariation (verschiedenste Versuchungen)	16.00
Zweierlei Mousse an Früchten	12.50
Weissweinbirne mit Waldbeeren und Kokos-Glace 	13.50

Glace

Vanille, Schokolade, Mango, Passionsfrucht, pro Kugel	4.50
Vegan: Erdbeere, Kokos, Mango, pro Kugel 	5.00
Portion Schlagrahm	2.00
* Affogato (Espresso und eine Kugel Vanilleeis)	9.50

Coupe Dänemark

2 Kugeln Vanille mit Schokoladensauce und Rahm	12.00
--	-------

Coupe Hot Berry

1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeere mit Waldbeerkompott	13.50
--	-------

Coupe Nesselrode

Meringues und Vermicelle mit Rahm und 1 Kugel Vanille	13.50
---	-------

* Dessertauswahl zum Vitalmenü

Getränkekarte

Softdrinks

Elmer Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	33cl	4.70
	50cl	6.50
	100cl	9.50
Elmer Citro	33cl	5.00
Rivella Rot und Blau	33cl	5.00
Coca Cola und Cola Zero	33cl	5.00
Gazosa (Mandarine, Grapefruit, Himbeere, Heidelbeere)	35cl	6.50
Sinalco	30cl	5.00
Schweppes Tonic	20cl	5.20
Schweppes Bitter Lemon	20cl	5.20
Sanbitter	20cl	5.20
Hausgemachte Apfelschorle vom Obstbauer aus Mollis (Naturtrüb)	30cl	4.50
	50cl	8.00
	100cl	10.00
Hausgemachter Menzihuus-Sirup mit oder ohne Kohlensäure	30cl	4.50
(Goldmelisse, Zitronenmelisse, Pfefferminze und Saisonal)	50cl	8.00
	100cl	10.00
Hausgemachter Menzihuus-Eistee (Saisonal variierendes Aroma)	30cl	4.50
	50cl	8.00
	100cl	10.00
Möhl Saft vom Fass 0,0%	50cl	5.70

Kaffee / Tee

Espresso Ristretto	5.20
Doppelter Espresso	6.20
Kaffee	5.20
Cappuccino	5.60
Latte Macchiato	5.80
Milchkaffee	5.50
Schoggi Ovomaltine	5.80
Hausgemachter Menzihuus-Punsch	5.00
Sirocco Tee	5.20
(Earl Grey, English Breakfast, Japanese Sencha Grüntee, Piz Palü, Moroccan Mint, Camomile Orange Blossoms, Ginger Lemon Dream, Verbena, Rooibos Tangerine, Black Chai, Red Kiss Früchtetee, Wellness)	

**Für laktosefreie Alternativen sprich einfach kurz unser Personal an – wir beraten dich gerne!*

Bier

Adler Bräu Panix Perle 5,2%	29cl	6.00
Adler Bräu Original Lager Hell 4,8%	58cl	6.80
Adler Bräu Vrenelisgärtli Witbier 4,7%	29cl	6.50
Adler Bräu Fridolin Kundert Dunkel 5,2%	29cl	6.00
Adlerpfiß Panache 2,9%	29cl	5.50
Appenzeller Leermond Bier 0,0%	33cl	5.50
Möhl Saft vom Fass 4,2%	50cl	5.70

Aperitif

Aperol Spritz 11% (Aperol, Prosecco, Mineral)	20cl	12.50
(auch ohne Alkohol)		
Lillet Wild Berry 17% (Lillet, Schweppes Wild Berry)	20cl	12.50
Hugo (auch ohne Alkohol)	20cl	12.50
Martini weiss und rot 15%	4cl	6.50
Martini Vibrante 0,0%	4cl	6.50

Digestif

Baileys 17%	4cl	7.00
-------------	-----	------