



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.



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
Tages Suppe		9.50
Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto		10.00
Fenchel-Apfel-Tatar auf Currylinsen		11.50

Hauptgänge

Auberginenscheibe in Tempurateig auf feinem gedünstetem Rotkabis mit Erbsenpüree		24.80
Spargelrisotto mit Frühlingszwiebel und geschmolzenen Tomaten		25.50
Triangolo mit Trüffelüllung an wildem Broccoli Edamame und Cherrytomaten		24.50
Eingelegter Tofu auf frischem Markt Gemüse auf würzigem Couscous mit Babyspinat		21.50
Veganes Bohnen cassoulet mit geschmorte Rübli und Süsskartoffeln		23.50

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

2-Gang Menü (Vorspeise/Hauptgang)

CHF 31.50

3-Gang Menü mit Dessert

CHF 39.50

Feine Crèmeschnitten		9.00
Schokoladen-Caramel-Carrés		9.00
Verschiedene vegane Glacésorten (2 Kugeln)		9.00
Hausgemachtes Vermicelle		9.50

Klassische Gerichte

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21 Uhr

Glerner 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

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

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	36.50
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 keinster Weise nach! Kross, saftig, schmackhaft, deftig und wahnsinnig fein!

Sojamedailles, 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	9.50
Dessertvariation (verschiedenste Versuchungen)	17.00
Hausgemachte Kuchenauswahl (fragen Sie unser Personal)	12.50

Feine Crèmeschnitten 	9.00
Schokoladen-Caramel-Carrés 	9.00
Hausgemachtes Vermicelle	9.50

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 Romanoff	12.50
-----------------------	-------

2 Kugeln Vanille mit frischen Erdbeeren, Topping und Rahm

Coupe Dänemark	12.00
-----------------------	-------

2 Kugeln Vanille mit Schokoladensauce und Rahm

Coupe Hot Berry	13.50
------------------------	-------

1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeere mit Waldbeerkompott

Coupe Heisse Liebe	13.50
---------------------------	-------

2 Kugeln Vanille Glace mit Himbeerkompott