

Menü im Februar

Pilzcremesuppe unter der Rahmhaube

Entrecôte auf einem Gemüsebeet mit Kartoffelgnocchis und Rotweinbutter

oder

Nudelnest gefüllt mit Ratatouille Gemüse mit Berg Bleu Käse überbacken


Geeistes Glühwein Tiramisu


CHF 68.50/38.50

Weinempfehlung



2015er La Platta Cornalin Nikolaus Wittwer 1dl CHF 8.00

Vorspeise

 Gemischter Salat mit Kernen und Croûtons
CHF 8.50 / 11.50

 Bunter Blattsalat mit Kernen und Croûtons
CHF 6.50 / 9.50

Salat Bühlberg

  Grosse bunte Salatschüssel mit Lenker Trockenfleisch, Bergtummeli,
Ei und Putenstrubeli (getrocknetes Putenfleisch)
CHF 21.50

Rindfleischtatar

für Sie frisch angemacht - mild, mittel oder scharf
Gewürztes Rindfleischtatar mit Essiggemüse, Salatbouquet und Tête de Moine
CHF 20.50 / 28.50

In Lenk geräuchertes Forellen- und Saiblingfilet

mit Nüsslisalat im Glas und Sahnemeerrettich
CHF 26.50



Suppen

Tagessuppe – frisch für Sie zubereitet – fragen sie unseren Service
CHF 7.50 / 9.50

Leichte Weisswein Brotsuppe-mit Lenker Bergkäse verfeinert
CHF 7.50 / 9.50

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, Sauerrahm und Kräuter
CHF 8.50 / 10.50

Für unsere Vegetarier

Hausgemachtes Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Tomaten und Grillgemüse
gratiniert mit Lenker Vacherin
CHF 21.50

Gnocchi mit Kirschtomaten und Berg Bleu Sauce
CHF 18.50

Steinpilzrisotto mit Gletscherbach Bergkäse
CHF 21.50



Kleinigkeiten für Zwischendurch

Portion Rösti Frites mit Sauerrahm
CHF 8.50 / 11.50

Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonaise
CHF 7.50 / 9.50

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese
und Reibekäse
CHF 15.50 / 18.50

Bühlbergplättli
Gemischte kalte Platte mit regionaler Wurst- und Trockenfleischspezialitäten
Lenker Käse und eingelegtes Gemüse
CHF 24.50

Lenker «Cheesplättli»
mit Lenker Hobelkäse, Gletscherbachkäse, Lenker Berg Bleu
und Alpkräuterkäse garniert mit Früchten
CHF 20.50

Hauptgerichte



Bühlbergrosti

mit Speck, Tomaten und Lenker Vacherin gratiniert, dazu ein Spiegelei

CHF 24.50



Äpler Hörnli

Hörnli Nudeln an Käserahmsauce mit Kartoffeln, Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus

CHF 18.50 / 24.50

Gletscherbachfondue Deluxe ab zwei Personen
Verfeinert mit Champagner, Kräutern und Steinpilzen
CHF 29.50 pro Person

Gletscherbachfondue ab zwei Personen
mit Essiggemüse und Brot
CHF 25.50 pro Person
Portion Gschwellti CHF 6.50

Unsere Spezialität – «Bühlberggriller»

Geräucherte Schweinsbratwurst mit Trockenfleisch und Hobelkäse gefüllt,
Zwiebelsauce, Pommes Frites und Gemüse

CHF 21.50



Paniertes Jung-Schweinschnitzel
mit Pommes Frites und Grillgemüse
CHF 27.50

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Kräuterbutter Grillgemüse und Pommes Frites
CHF 29.50

Schweinesteak vom Grill
mit Kräuterbutter Grillgemüse und Pommes Frites
CHF 31.50


Entrecôte vom Lenker «Muni»
mit Kräuterbutter Grillgemüse und Pommes Frites
CHF 43.50

Appetit auf Fisch?
Bitte fragen Sie unseren Service nach unseren Empfehlungen

Für unsere «kleinen» Gäste

Portion Pommes Frites
CHF 7.00

Pouletknusperli mit Pommes Frites und Gemüse
CHF 9.50

 Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Gemüse
CHF 11.50

Hörnli mit Tomatensauce
CHF 8.50

Kleines gemischtes Eis
Zwei Kugeln Eis mit Rahm
CHF 7.50



Das Süsse danach

Heissi Öpfelchuächli mit Vanillesauce
CHF 9.50

Hausgemachte Panna Cotta Creme auf einem Fruchtspiegel
CHF 12.50

Bühlberg-Eiscafé

Gerührtes Mocca und Rahmglacée mit frischem Espresso, Meringe und Rahm
CHF 13.50

Lauwarmes Schoggiküchlein
mit Zimtglacé und Pflaumenkompott
(Zubereitung 20 Minuten)
CHF 15.50

Mountain Ice Glacée (Bitte fragen Sie unseren Service)
CHF 3.50 pro Kugel

Hausgemachter Früchtekuchen
CHF 6.50

Portion Rahm
CHF 1.50