



Menü im Januar

Aperitif – Glühwein Secco

Nüsslisalat mit Ei und Speck

Rindsbouillon mit Gemüsestreifen und Klösschen

Gebratene Maispoularde auf Pilzrisotto mit Bergkräutern verfeinert

Glühweinglace auf einem Fruchtspiegel mit Meringe und Rahm

CHF 69.00 pro Person


Gerne dürfen Sie sich die Gänge auch separat auswählen


**Weinempfehlung**

Dôle Les Corbassières AOC, Nikolaus Wittwer, Sion 1dl CHF 7.50



Pinot Blanc und Chardonnay Aagne AOC, Schaffhausen 1dl CHF 8.50

### 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



Bühlberggrösti

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 Maispouardenbrust  
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