



BERGRESTAURANT
METSCHSTAND
DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

MENUKARTE
CARTE DE MENU
MENU CARD



**BERGRESTAURANT
METSCHSTAND**
DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM METSCHSTAND!

Gastgeberin Viviene und Küchenchef Massimo freuen sich darauf Sie kulinarisch zu verwöhnen.

Uns liegt es sehr am Herzen Produkte mit Geschichten anzubieten.

Sei es unser grosser Anteil an lokalen und regionalen Zutaten wie

-die lenker Freilaufhenne vom Riederhof
-die tollen Milchprodukte und Käse von der Lenk Milch
-die Fleischprodukte von der Bergmetzgerei Schläppi
-das Brot und die Backwaren von der Bäckerei Kuhnen
-die frischen Eier von Daniela Zeller
und viele mehr.

Aber auch Geschichten mit sozialem oder ökologischem Hintergrund wie zum Beispiel

-unsere grosse Auswahl an Weinen in 7.5 dl Mehrwegflaschen mit Zapfen von Riem& Daepf mit 50% Energieeinsparung von der Rebe bis in Ihr Glas

Oder einfach Geschichten von einmaliger Qualität wie zum Beispiel

-die Hochstamm Fruchtbrände von der Brennerei Humbel
-unsere hauseigene Kaffeemischung von Oetterli Kaffee

Nun tauchen Sie ein in unsere Geschichten und geniessen!

GÄSTE WLAN: MACH DR BROWSER ZUE ES ZIEHT




PLÄTTLI & BRÄTTLI

Hobelkäseplättli von der Lenk  24.90
Würziger Hobelkäse von der Lenk, Essiggemüse, getrocknete Früchte Aprikosensenf
Knuspriges Brot und Butter
Palets de fromage à rebibes de la Lenk avec fromage à rebibes épicé de la Lenk, légumes au vinaigre, fruits secs, moutarde à l'abricot, pain croustillant et beurre
Hobelkäseplättli from Lenk with spicy chipped cheese from Lenk, pickled vegetables, dried fruits apricot mustard, crusty bread and butter

Metschstand Brättli  29.90
Mit Simmentaler Hobelkäse, Lenker Bergkäse, Rohschinken, Rohess-Speck,
Trockenwurst, getrocknete Früchte, Aprikosensenf, knuspriges Brot und Butter
Metschstand Brättli avec fromage à rebibes du Simmental, fromage de montagne Lenker, jambon cru, lard cru, saucisse sèche, fruits secs, moutarde à l'abricot, pain à croûte et beurre
Metschstand Brättli with Simmentaler chipped cheese, Lenker Bergkäse, raw ham, Rohess bacon, dried sausage, dried fruit, apricot mustard, crusty bread and butter



VORSPEISEN & SALATE / ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Blattsalat nach Saison mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli  9.90
Salade verte de saison avec graines grillées et dés de pain
Leaf salad according to season with roasted seeds and bread cubes
mit Hobelkäse von der Lenk / *avec fromage à rebibes de la Lenk* / with chipped cheese from the Lenk + 4.00
mit gebratenem Speck / *avec du lard grillé* / with fried bacon + 4.00
mit Speck und Hobelkäse / *avec lard et fromage à rebibes* / with bacon and chipped cheese + 6.00
als Hauptgang in der Schüssel serviert + 5.00
servi comme plat principal dans un bol / served as a main course in the bowl

VORSPEISEN & SALATE / ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli 	11.90
<i>Salade mixte avec graines grillées & dés de pain</i> Mixed salad with roasted seeds & bread cubes	
mit Hobelkäse von der Lenk / <i>avec fromage à rebibes de la Lenk</i> / with chipped cheese from the Lenk	+ 4.00
mit gebratenem Speck / <i>avec du lard grillé</i> / with fried bacon	+ 4.00
mit Speck und Hobelkäse / <i>avec lard et fromage à rebibes</i> / with bacon and chipped cheese	+ 6.00
als Hauptgang in der Schüssel serviert	+ 5.00






SUPPEN / SOUPES / SOUPS

	Klein	Gross
Tagessuppe	7.50	13.50
<i>äs git so langs hät</i> Soupe du jour, dans la limite des stocks disponibles Soup of the day, while stocks last		
Rindsgulaschsuppe	11.00	16.50
mit Sauerrahm und knusprigen Brotwürfeli <i>Soupe de goulasch de bœuf avec crème aigre et croustillants dés de pain</i> Beef goulash soup with sour cream and crispy bread cubes		
Eintopf mit Lenker Freilaufhenne  	12.50	17.50
Währschafter Eintopf von der Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern <i>Potée de la poule en liberté de Lenker, Légumes-racines, pommes de terre et herbes fraîches</i> Honorable stew from the Lenker free-range hen, root vegetables, potatoes and fresh herbs		

BERGRESTAURANT METSCHSTAND

DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Käseschnitte «Guetfläck»**   23.50
mit Knoblauch, Lenker Vacherin, Spiegelei und Essiggemüse
Croûte au fromage „Guetfläck“ à l'ail, vacherin de Lenker, oeuf au plat et légumes au vinaigre
Cheese slice „Guetfläck“ with spread, Lenker Vacherin, fried egg and pickled vegetables
- mit Schinken** + 3.00
avec du jambon / with ham
- Rösti «Plaine Morte»**   24.50
mit Lenker Bergraclette, serviert mit Gemüse und Röstzwiebeln
Rösti „Plaine Morte“ avec Bergraclette de Lenker, servi avec des légumes et des oignons frits
Potatoes rösti „Plaine Morte“ with Lenker Bergraclette, served with vegetables and fried onions
- mit Schinken** + 3.00
avec du jambon / with ham
- Rindshaxe vom Lenker Black Angus Rind**  29.50
Im Rotwein butterzart geschmort mit Kartoffelstock und Gemüse
Jarret de bœuf du Lenker Black Angus au vin rouge, tendre comme du beurre braisé avec purée de pommes de terre et légumes
Beef shank from Lenk Black Angus beef in red wine butter tender with mashed potatoes and vegetables

BERGRESTAURANT
METSCHSTAND
DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Älpler Makkaroni nach überliefertem Rezept  23.50
mit krossem Speck, Lenker Bergkäse und knusprigen Zwiebeln
serviert mit hausgemachtem Apfelmus (auch als Vegi ohne Speck)

Macaroni d'alpage selon une recette traditionnelle avec du lard croustillant, du fromage de montagne de Lenk et oignons croustillants servis avec de la compote de pommes maison (également en version végétarienne sans lardons)

Älpler macaroni according to a traditional recipe with crispy bacon, Lenk mountain cheese and crispy onions served with homemade apple sauce (also available as vegetarian without bacon)

Mir isch Wurscht!  28.50

Dreierlei Bratwürstchen von der Bergmetzgerei Schläppi
Zwiebelsauce, knusprige Butterrösti oder Pommes Frites

Mir isch Wurscht ! Trois sortes de saucisses à rôtir de la boucherie de montagne Schläppi sauce aux oignons, rôtis croustillants au beurre ou pommes frites

Mir isch Wurscht ! Three kinds of sausages from the mountain butcher Schläppi
Onion sauce, crispy butter rösti or French fries



Knusprig saftige Chickenuggets 22.50

von der Schweizer Pouletbrust dazu Pommes Frites mit Bergkräutersalz

Nuggets de poulet suisse croustillants et juteux accompagnés de pommes frites au sel aux herbes de montagne

Crispy juicy chickenuggets of Swiss chicken breast served with french fries with mountain herb salt

GRANDIOS FLEISCHLOS GRANDIOSE SANS VIANDE / GRANDIOSELY MEATLESS

Feines Soja Hack   25.50
mit frischen Kräutern und Tomaten serviert mit Spaghetti

Hachis de soja fin aux herbes fraîches et aux tomates, servi avec des spaghettis

Fine soy mince with fresh herbs and tomatoes served with spaghetti

Gefüllte Aubergine   26.50

mit geräuchertem Tofu und Gemüse serviert mit Tomaten Basilikumsauce

Aubergine farcie au tofu fumé et légumes servis avec une sauce tomate-basilic

Stuffed eggplant with smoked tofu with tomato basil sauce and vegetables served

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. / Tous les prix en francs suisses, TVA inclus / All prices in Swiss Franks, VAT included.

GRANDIOS FLEISCHLOS GRANDIOSE SANS VIANDE / GRANDIOSELY MEATLESS

Lenker Fondue von der Lenk Milch (ab 2 Personen)   29.50 / Pers.
mit Essiggemüse und Raclette Kartoffeln

Fondue au fromage de Lenk avec légumes au vinaigre et pommes de terre à raclette (à partir de 2 personnes)

Cheese fondue from Lenk with vinegar vegetables and raclette potatoes (from 2 persons)

Gletscherbach Fondue von der Lenk Milch (ab 2 Personen)   29.50 / Pers.
mit Essiggemüse und Raclette Kartoffeln



Fondue au fromage „Gletscherbach“ avec légumes au vinaigre et pommes de terre à raclette (à partir de 2 personnes)

Cheese fondue „Gletscherbach“ with vinegar vegetables and raclette potatoes (from 2 persons)


SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

Nussgipfel von der Bäckerei Kuhnen   3.90
Croissant aux noix de la boulangerie Kuhnen
Nut croissants from the bakery Kuhnen

Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhnen   6.00
Tarte à la crème de la boulangerie Kuhnen
Cream slice from the bakery Kuhnen

Hausgemachte Fruchtwähen mit Rahm (wechselndes Tagesangebot)   8.50
Tarte aux fruits maison avec de la crème (offre du jour changeante)
Homemade fruitcake with cream (changing daily offer)

Hausgemachte Fotzelschnitte   12.50
mit Zwetschgenkompott und Apfelmus
Fotzelschnitte avec compote de quetsches et compote de pommes
Fotzelschnitte with plum compote and apple sauce

Hausgemachter Kaiserschmarren  14.50
mit Zwetschgenkompott und Apfelmus
Kaiserschmarren (crêpe coupée et sucrée) avec compot de prunes et purée de pommes
Slices of bread dipped in egg, fried in butter and served with cinnamon sugar with stewed plums and apple sauce

BERGRESTAURANT METSCHSTAND

DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

Fleisch- und Fischdeklaration

Fleisch, Geflügel und Fisch sind ausschliesslich Schweizer Herkunft.
Unser Käse und die meisten Milchprodukte beziehen wir von der Lenk Milch AG.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

UNSERE LABELS



Im Simmental gibt es viele hochwertige einheimische Produkte. Um diesen Simmentaler-Produkten ein Gesicht zu geben, werden sie unter der Marke AlpKultur® vermarktet. Alle Angebote, die das Label tragen dürfen, sind mit der Etikette AlpKultur® als im Simmental hergestellte Produkte erkennbar.



Vegetarisch



Glutenfrei