

MENUKARTE
CARTE DE MENU
MENU CARD





**BERGRESTAURANT
METSCHSTAND**
DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM METSCHSTAND!

Gastgeberin Barbara, Küchenchef Sven und ihr Team 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 und Roma's
 -die frischen Eier aus Lenk und St.Stephan
 -die Tees und Gewürze von Swiss Alpine Herbs aus Därstetten
- 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
-den Apfelweinen und der Schorle der Mosterei Möhl aus Schweizer Hochstamm Obst

Nun tauchen Sie ein in unsere Geschichten und geniessen!

GÄSTE WLAN: GUEST_BAL_AG

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

31.50

Mit Lenker Trockenfleisch, Lenker Mostbröckli, Rohess-Speck, Burewurst

Simmentaler Hobelkäse, Lenker Bergkäse, getrocknete Früchte, Aprikosensenf, knuspriges Brot und Butter

*Metschstand Brättli avec viande de bœuf séchée de Lenk, Mostbröckli de Lenk, lard cru, saucisse paysanne,
fromage de l'Emmental râpé, fromage de montagne de Lenk, fruits secs, moutarde à l'abricot, pain croustillant et beurre*

Metschstand Brättli with air-dried beef from Lenk, Lenker Mostbröckli, raw cured bacon, traditional farmer's sausage,
Simmental shaved cheese, Lenker mountain cheese, dried fruits, apricot mustard, crispy bread and butter

VORSPEISEN & SALATE / ENTRÉES & SALADES / STARTERS & SALADS

Gemischter Salat mit gerösteten Kernen & Brotwürfeli

12.50

Salade mixte avec graines grillées & dés de pain

Mixed salad with roasted seeds & 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 / *servi comme plat principal dans un bol* / served as a main course in the bowl

+ 5.00

SUPPEN / SOUPES / SOUPS

	Klein	Gross
Tagessuppe äs git so langs hät Soupe du jour, dans la limite des stocks disponibles Soup of the day, while stocks last	7.50	13.50
Rindsgulaschsuppe 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	11.00	16.50
Eintopf mit Lenker Freilaufhenne   Währschafter Eintopf von der Lenker Freilaufhenne, Wurzelgemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern <i>Potée de la poule en liberté de Lenker,</i> <i>Légumes-racines, pommes de terre et herbes fraîches</i> Honorable stew from the Lenker free-range hen, root vegetables, potatoes and fresh herbs	12.50	17.50



HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

- Rösti «Plaine Morte»**   27.50
mit Lenker Bergraclette, serviert mit Spiegelei, Speck und Röstzwiebeln (auch als Vegi ohne Speck)
Rösti „Plaine Morte“ avec Bergraclette de Lenker, servie avec un œuf au plat, du lard et des oignons rissolés (aussi en version végétarienne, sans lard)
Potatoes rösti „Plaine Morte“ with Lenk mountain raclette, served with a fried egg, bacon, and crispy fried onions (also available as a vegetarian option, without bacon)
- Spare Rips vom Lenker Schwein**   32.50
Mit Offenkartoffeln und Kräutersauerrahm
Spare Ribs de porc de Lenk avec pommes de terre rôties au four et crème acidulée aux herbes
Spare ribs from Lenker pork with oven-roasted potatoes and herb sour cream
- Lasagne** 26.50
mit Lenker Bergkäse überbacken
Lasagnes gratinées au fromage de montagne de Lenker
Lasagna gratinated with Lenker mountain cheese
- Äpler Makkaroni nach überliefertem Rezept** 24.90
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)
Äpler 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!**  29.90
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, röstis 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

HAUPTGERICHTE / PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

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

Aubergine Lasagne   26.50
mit geräuchertem Tofu und Gemüse serviert mit Tomaten Basilikumsauce
Lasagne à l'aubergine au tofu fumé et légumes servis avec une sauce tomate-basilic
Eggplant lasagne with smoked tofu with tomato basil sauce and vegetables served

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)

Hausgemachter Lenker Chäschueche  22.90
mit bunten Salaten
Gâteau au fromage maison de Lenk, servi avec des salades variées
Homemade Lenk cheesecake served with mixed salads

SÜESSES / DOUCEUR / SWEETS

Nussgipfel von der Bäckerei Kuhn  	3.90
<i>Croissant aux noix de la boulangerie Kuhn</i> <i>Nut croissants from the bakery Kuhn</i>	
Crèmeschnitte von der Bäckerei Kuhn  	6.00
<i>Tarte à la crème de la boulangerie Kuhn</i> <i>Cream slice from the bakery Kuhn</i>	
Hausgemachte Früchtewähen mit Rahm (wechselndes Tagesangebot)  	8.50
<i>Tarte aux fruits maison avec de la crème (offre du jour changeante)</i> <i>Homemade fruitcake with cream (changing daily offer)</i>	
Hausgemachter Kaiserschmarren 	14.90
<i>mit Zwetschgenkompott und Apfelmus</i> <i>Crêpe coupée et sucrée avec compot de prunes et purée de pommes</i> <i>Slices of bread dipped in egg, fried in butter and served with cinnamon sugar with stewed plums and apple sauce</i>	

BERGRESTAURANT METSCHSTAND

DAS PANORAMA GEHÖRT DAZU

Fleisch-, Fisch und Brotdeklaration

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

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