

# 1. August Menü

Am Montag, 1. August ab 18.00 Uhr  
im Restaurant Chalet Lenk

## Kalte Vorspeise

### **Metschbröckli Tatar**

Lenker Rinds-Trockenfleisch  
dazu Melonen Gurken Salat  
Rosmarin Grissini

## Suppe

### **Basilikum Suppe**

mit Zitronen-Schaum  
und Sonnenblumenkernen

## Hauptgang

### **Schweins Duo**

Lenker Bergthymian Wurst  
mit Cherrytomaten-Apfel Chutney  
Saftiger Würfel vom Rücken mit  
knusprigen Hanfsamen und Rotweinjus  
dazu Risotto und Saisongemüse

## Dessert

### **Süss & knusprig**

Hausgemachte Brätzeli Rolle  
mit Brombeermousse gefüllt  
dazu Schokoladen-Sorbet

Menüpreis: 82.—

## Vegi

## Kalte Vorspeise

### **Tomaten-Zucchetti Tatar**

dazu Melonen Gurken Salat  
Rosmarin Grissini

## Suppe

### **Basilikum Suppe**

mit Zitronen-Schaum  
und Sonnenblumenkernen

## Hauptgang

### **Vegi Duo**

Auberginen-Kichererbsen Roulade  
mit Cherrytomaten-Apfel Chutney  
Lenker Grillkäse Würfel  
mit Hanfsamen und Balsamico Jus  
dazu Risotto und Saisongemüse

## Dessert

### **Süss & knusprig**

Hausgemachte Brätzeli Rolle  
mit Brombeermousse gefüllt  
dazu Schokoladen-Sorbet

Menüpreis: 78.—

## Weinempfehlung des Sommeliers

### Weisswein

#### **Kerner 2020**

FIBL | Frick | Aargau AOC  
aussergewöhnlich | belebend

1 dl 6.50  
75cl 46.00

### Rotwein

#### **Syrah 2019**

Chanton Weine | Visp | Wallis AOC  
typisch | vollmundig

1 dl 9.00  
75cl 64.00

### Desserwein

#### **Eclat**

Stamm | Schaffhausen AOC  
fröglisch | süss

½ dl 9.00  
50cl 84.00