

## Speisekarte

Diese Woche überraschen wir Dich mit folgenden Gerichten:

### Vorspeisen

<b>Rhabarber-Buttermilch Suppe</b> mit Honig-Chili Cashewkernen	12.00
<b>Chalet Lenk Salat</b> Blattsalat an Haus-Dressing mit Rohkostgemüse und Croutons	14.00
<b>Gebackener Kalbs-Haxen Würfel</b> mit Gremolata-Dip dazu Jungkräuter Salat und Fenchel	17.00

### Hauptgänge

<b>Mais-Pfannkuchen</b> mit roten Zwiebeln, Chili und Koriander serviert auf mehrfarbigen Bohneneintopf	32.00
<b>Mediterraner Lenker Rindsbraten</b> mit Trockentomaten, Kapern und Artischocken serviert mit Ofenkartoffeln und Saison-Gemüse	39.00
<b>Gebatener Schweizer Alpenzander</b> aus Susten VS mit rosa Pfeffer serviert mit Venere-Reis und Spargeln	45.00

### Süssspeise

<b>Fast nichts</b> Zwei hausgemachte Pralinen	3.00
<b>Kleine Verführung</b> Infos vom Servicepersonal	4.00
<b>Wochendessert</b> Hausgemachte Waffel mit Erdbeeren Schlagrahm und Schokoladen Sorbet	12.00
<b>Hausgemachte Rahmglace</b> Infos vom Servicepersonal dazu Rahm	3.50 1.50
<b>Hausgemachte Sorbets</b> Infos vom Servicepersonal dazu Rahm	3.50 1.50
<b>Käseplättli</b> Regionale Käseauswahl und Früchtebrot	12.00

Bei Allergien oder Intoleranzen wende Dich bitte ans Servicepersonal. Danke.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.

Warendeklaration: Fleisch und Fisch = CH

## Sommelier Empfehlung

Passend zum Speiseangebot empfiehlt unser Sommelier im Offenausschank:

### Offene Weiss-Weine

<b>Le Chapitre</b> (Chasselas Gran Cru) BIO Henri Cruchon   Echichens   Morges AOC klassisch   edel	1dl 75cl	6.50 43.00
<b>Johannisberg</b> Fernand Cina   Salgesch   Wallis AOC hinreissend   spassig	1dl 50cl 70cl	6.50 29.00 41.00

### Offene Rotweine

<b>Dornfelder</b> Tobias Weingut   Berneck   St. Gallen AOC umgänglich   ehrlich	1dl 75cl	7.50 53.00
<b>Pino Noir Barrique</b> Wullschleger   Graubünden AOC kraftvoll   voluminös	1dl 75cl	9.00 63.00

### Dessertwein

<b>Oportun</b> Stamm   Schaffhausen AOC opulent   anschmiegsam	½ dl 50cl	9.00 84.00
--	--------------	---------------

Weitere Weinspezialitäten finden sich auf der separaten Weinkarte.

### Öffnungszeiten

Mittwoch- Samstag	11:30-14:00 / 18:00-23:00
Sonntag	11:30-14:00 / 18:00-22:00
Montag & Dienstag	geschlossen

### Tischreservierung

Einfach, bequem und zu jeder Zeit über den QR-Code online deinen Tisch reservieren.



## Getränke

### Chalet Lenk-Wasser

Mit oder ohne Kohlensäure	5dl	3.50
	1L	5.00

### Softgetränke

Hausgemachter Eistee	4dl	6.00
In Flasche	3.3dl	5.00
Goba Cola, Goba Cola Zero, Rivella rot, Schorle, Goba Zitro		

### Limonaden

<b>Zyt Bio-Limonade</b>	3.3dl	6.50
Verveine-Rosmarin   Cassis-Bergkiefer		

### Bier

Simmentaler Lager / Panaché	2dl	4.00
	3dl	5.00
	5dl	7.00
Simmentaler Flaschen Bier	3.3dl	7.00
Leermund alkoholfrei von Felsenau	3.3dl	5.00
Bärni dunkles Bier von Felsenau	3.3dl	5.50
Weizen von Felsenau	5dl	7.50

### Warme Getränke

Espresso		4.00
Kaffee		4.00
Schale		4.50
Cappuccino		4.50
Heisse Schoggi oder Ovo		4.50
Latte Macchiato		5.00
Doppelter Espresso		6.00
Tee		4.50
Azoren Schwarz oder Grüntee; Bergminze, Vervene, Kamille, Früchtetee		

## Apéro

### Knabberzeugs

<b>Apéro-Schüsseli</b>		6.00
marinierte Nüsse		

<b>Brotchips</b>		7.50
Tapenade nach Tagesangebot		

<b>Chalet Lenk Haus-Wurst</b>		12.00
mit Basilikum und Zitrone dazu eingelegtes Gemüse		

### Alkoholfreie Cocktails & Apéros

Rhabarber Holunder Spritz		12.00
Rhabarbersaft, Holunderblüten Sirup, Soda		

Erdbeer Amaretto Sour		14.00
Erdbeernektar, alkoholfreier Amaretto Zitronensaft		

Schweizer Tomaten Saft	2.5dl	6.00
Schweizer Aprikosen Saft	2.5dl	6.00
Schweizer Himbeer-Apfel Saft	2.5dl	6.00

*Alle Frucht und Gemüse-Säfte von Opaline  
nur mit Schweizer Zutaten.*

Tonic Water oder Bitter Lemon	2dl	5.50
-------------------------------	-----	------

### Cocktails & Apéros

Chalet Spritz		12.00
Rhabarber Aperitif, Perlwein		

Holunder-Sour		13.00
Vodka, Zitronensaft, Holunderblüten-Sirup		

Bitter Aperitivo		14.00
Fernet del Fratate Angelico, Vermouth, Tonic Water		

Erdbeer-Daiquiri		14.00
Erdbeernektar, Weisses Rum, Zitronensaft		

Oeil de Perdrix	1dl	6.00
Rosé aus Pinot Noir Baumgartner   Tegerfelden   Aargau AOC		

Schaumwein Brivio Brut	1dl	8.50
Pinot Blanc   Merlot Guido Brivio   Tessin   IGT Svizzera		

## Allgemeines

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl.  
gesetzlicher MwSt.

Warendeklaration: Fleisch und Fisch = Schweiz