

Speisekarte

Diese Woche überraschen wir Dich mit folgenden Gerichten:

Vorspeisen

Chalet Lenk Salat Nüssler Salat an Haus-Dressing mit Ei und Croutons	14.00
Birnen-Suppe Crostini mit Lenkerbleu Käse	13.00
Regio Coppa serviert mit geräucherter Pastinake Brunnkresse und Haselnüssen	19.00

Hauptgänge

Kürbis-Steinpilz Lasagne mit Lenker Raclettekäse Wirsing und Kürbiskernen	32.00
Siedfleisch vom Lenker Angus Rind an Randen-Meerrettich Sauce serviert mit Sellerie-Kartoffel Stampf und Saisongemüse	39.00
Wildschwein aus Heimischer Jagd	
Als Pfeffer mit Speck, Croutons und Silberzwiebeln	41.00
Als Schnitzeli an Preiselbeer-Rosmarin Sauce serviert mit hausgemachten Quarkpizokel Rosenkohl, Rotkraut und Maroni	45.00

Süssspeise

Fast nichts Zwei hausgemachte Pralinen	3.00
Kleine Verführung Infos vom Servicepersonal	4.00
Wochendessert Haselnuss Parfait Glace mit Rotwein-Zwetschgen und Zimtstreusel	12.00
Hausgemachte Rahmglace Infos vom Servicepersonal dazu Rahm	3.50 1.50
Hausgemachte Sorbets Infos vom Servicepersonal dazu Rahm	3.50 1.50
Käseplättli 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

Aligoté Domaine du Paradis Satigny Genf AOC vergnügt spritzig	1dl 75cl	6.00 43.00
Kerner FIBL Frick Aargau AOC aussergewöhnlich belebend	1dl 75cl	6.50 46.00

Offene Rotweine

Pinot-Malbec Frauenkopf Twann Bielersee AOC samtig lebhaft	1dl 50cl 75cl	6.00 27.00 41.00
Zweigelt Tobias Weingut Berneck St. Gallen AOC kraftvoll komplex	1dl 75cl	9.50 67.00

Dessertwein

Opportun 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	geschlossen
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
Pfirsich Maté-Lime ungesüsst		
In Fläschchen	3.3dl	5.00
Goba Cola, Goba Cola Zero, Rivella rot, Schorle, Goba Zitro		

Bier

Simmentaler Lager / Panaché	2dl	4.00
	3dl	5.00
	5dl	7.00
Simmentaler Brewmaster Tea Time	3.3dl	7.00
Simmentaler Alkoholfrei Pale Ale oder Lager	3.3dl	6.00
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

Apéro-Schüsseli marinierte Nüsse		6.00
Brotchips Tapenade nach Tagesangebot		7.50
Chalet Lenk Haus-Wurst mit Basilikum und Zitrone dazu eingelegtes Gemüse		12.00

Alkoholfreie Cocktails & Apéros

Manzoni Spritz Manzoni von Goba, Tonic Water		12.00
Bitter Süsse Zwetschge Zwetschgen-Nektar, Zichorienwurzel Aperitif Zitronensaft, Soda		12.00
Schweizer Tomaten Saft	2.5dl	6.00
Schweizer Aprikosen Nektar	2.5dl	6.00
Schweizer Himbeer-Apfel Saft <i>Alle Frucht und Gemüse-Säfte von Opaline nur mit Schweizer Zutaten.</i>	2.5dl	6.00
Tonic Water	2dl	5.50

Cocktails & Apéros

Chalet Spritz Martinazzi Bitter aus Kallnach, Perlwein		12.00
Quitten Spritz Quittensirup, Perlwein		12.00
Williams Sour Williams, Birnen-Sirup, Zitronensaft		14.00
Aprikosen Ingwer Gin Gin 27, Ingerlikör, Zitronensaft, Aprikosensaft, Zuckersirup		14.00
Oeil de Perdrix Rosé aus Pinot Noir Baumgartner Tegerfelden Aargau AOC	1dl	6.00
Schaumwein Brivio Brut Pinot Blanc Merlot Guido Brivio Tessin IGT Svizzera	1dl	8.50

Allgemeines

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

Warendeklaration: Fleisch und Fisch = Schweiz