

***Hotel-Restaurant **BÄNKLI**ALP Engelberg

Köstliche Speisen,

ausgesucht und zusammengestellt
von unserem Küchenchef, Ruedi Berger

**Das Leben ist zu kurz und zu wertvoll, um auch nur
einen Augenblick in einer anderen Zeit zu leben, als
in der Gegenwart.**

***Hotel-Restaurant **BÄNKLI**ALP Engelberg

Salate

Gemischter Salat	9.80
Kleiner saisonaler gemischter Blattsalat	8.50
Saisonaler, gemischter Blattsalat aus der Salatschüssel mit gerösteten Sonnenblumenkernen	12.00
Nüsslisalat an Italienischer Sauce mit gehacktem Ei, Tomatenwürfel, warmen Speckstreifen und Brot-Croûtons	13.80
Bitte wählen Sie Ihre Salatsauce:	French-Dressing Italienne-Dressing Gorgonzola-Dressing

Vorspeisen

Herrliche Trockenfleischspezialitäten aus dem Val`d`Anniviers Den speziellen Teller dürfen Sie mit nach Hause nehmen.	18.50
Feinstes Rinds – Tatar, zubereitet mit Oliven-Tomaten-Pesto (120 gr.) serviert mit frischer Gerschnialp-Butter und getoastetem Vollkornbrot oder Toastbrot	23.50
Dieses Gericht servieren wir auch als Hauptgang (180 gr.)	34.50
Rauchlachs - Carpaccio serviert mit Toast, Butter, Meerrettichschaum und Waldorfsalat	22.00
Dieses Gericht servieren wir auch als Hauptgang	30.50
Antipasti - Teller Walliser Rohschinken, getrocknete Tomaten in Olivenöl marinierte Zucchetti, Peperoni, Auberginen und Zwiebeln	18.00
6 Stück Weinbergschnecken im Pfännli mit Knoblauchbutter dazu servieren wir frisches Weissbrot.	16.50

***Hotel-Restaurant **BÄNKLIALP** Engelberg

Aus dem Suppentopf im „Chacheli“

Klare Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen	9.50
Hausgemachte Gulaschsuppe	10.50
Bouillon mit Ei oder Sherry	8.00
Tagessuppe	7.50

Kalte Gerichte

Servelatsalat „Bänklialp“	19.50
an Balsamico-Senf-Dressing garniert mit frischen Blattsalaten, gekochtem Ei und warmen Bratkartoffeln mit Rosmarin	
Bänklialp Teller	24.50
mit Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami und anderen Spezialitäten aus dem Val d'Anniviers mit Engelberger Bergkäse	
Frischer Engelberger Ziegenkäse	19.80
auf knackigem Blattsalatbouquet an Balsamico–Oliven–Dressing mit Baumnüssen und Trauben	
Frische Zanderfiletstreifen in Olivenöl sautiert	21.50
serviert mit frischen Gartenkräutern auf Nüsslisalatbouquet an Balsamico-Oliven-Dressing	

***Hotel-Restaurant **BÄNKLI**ALP Engelberg

Vegi

Original Engelberger Äplermagronen mit Apfelmus	23.00
Kartoffelwürfel und Magronen werden zusammen gekocht, mit Käse und Rahm verfeinert und mit einer Zwiebelschwitze gekrönt	
Spaghetti „Toskana“	22.50
mit Olivenöl, Knoblauch, Tomaten, Basilikum und lauwarmen Ziegenkäse	
Rösti „Engelberger Art“	21.50
Klassische Rösti mit Gemüsestreifen, mit Engelberger Alpkäse überbacken und serviert mit einem Spiegelei.	
Sämiges Steinpilz-Risotto parfümiert mit Trüffelöl	25.50
Gemüseteller	24.50
mit hausgemachten, frittierten Maiskroketten	

Fisch

Frische Regenbogenforelle	29.50
in Butter gebraten mit Kräutern und Mandeln verfeinert serviert mit Salzkartoffeln	
Eglifilets, goldig gebacken	30.50
mit Tatar-Sauce und Salzkartoffeln	
Frische Zanderfilets in Butter gebraten	32.50
mit gerösteten Mandeln serviert mit Prosecco-Risotto	½ Portion 24.50

***Hotel-Restaurant **BÄNKLIALP** Engelberg

Bänklialp-Menu

Rauchlachs - Carpaccio
mit Meerrettichschaum, Vollkorntoast und Butter
serviert auf Waldorfsalat

Kraftbrühe "Mille-Fanti"

Saltimbocca nach römischer Art
(zartes Kalbfleisch)
Safranrisotto

Sorbet Tricolore mit Tessiner Grappa

Hauptgang mit Suppe CHF 39.50

Menu ohne Dessert CHF 48.50

Menu complet CHF 55.50

***Hotel-Restaurant **BÄNKLI**ALP Engelberg

Für Sie ausgesucht

Original Wiener Schnitzel (Kalbfleisch) mit Gemüsebouquet und Bratkartoffeln oder Pommes frites	170 gr.	41.00
„Züri Geschnetzeltes“ (Kalbfleisch) Ein Klassiker, serviert mit Butter-Rösti	170 gr.	40.00
Feinschmecker Teller 3 Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter, Curry- und Champignonrahmsauce, Pommes frites und Gemüsebouquet	180 gr.	38.50
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an einer feinen Grünpfeffersauce serviert mit Safran-Risotto und Gemüsebouquet		39.00
Entrecôte „Valle Maggia“ (Südafrikanisches Fleisch 180 gr.) mit Grappa flambiert, serviert mit mariniertem Tessiner Pfeffer und Kräutern garniert mit Risotto und einer würzigen Ofentomate		40.50
Hausgemachtes Schweins-Cordon-Bleu gefüllt mit Engelberger-Bergkäse, Schinken, dazu servieren wir ein Gemüsebouquet und Pommes frites	160 gr.	29.50
Schweinsrahmschnitzel mit einem halben Rahmpfirsich. Dazu servieren wir feine Butternüdeli	160 gr.	28.50
Schweinssteak „Walliser Art“ gratiniert mit Tomaten und Raclettekäse, serviert mit Pommes frites	160 gr.	29.50
Saftige Rindshuftwürfel, rosa gebraten serviert mit drei klassischen Chinoise-Saucen und Zitronenreis	180 gr.	39.50
Seniorenteller (Kalbfleisch) serviert an Pilzrahmsauce mit Gemüsebouquet und Butternüdeli	80 gr.	25.50
Bauernbratwurst an Zwiebeljus mit Butterrösti	200 gr.	21.50
Spaghetti Bolognese serviert mit Parmesan		19.50

***Hotel-Restaurant **BÄNKLI**ALP Engelberg

Spezialitäten

Ab 2 Personen

pro Person

Fondue Chinoise 220 gr. **45.00**

Sie garen sich die fein geschnittenen Tranchen von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch sowie feinem Truthahnfleisch in einer würzigen Bouillon mit Gemüsestreifen. Dazu servieren wir eine herrliche Auswahl an Garnituren und köstlichen Saucen.

Fondue Bourguignonne 200 gr. **46.00**

Der klassische Fondue-Plausch für zwei oder mehr Personen
Sie garen sich die saftigen Rindfleischwürfel im Öl. Dazu servieren wir eine herrliche Auswahl an Garnituren und köstlichen Saucen.

Holzkohle - Tischgrill 220gr. **47.00**

für 2 oder mehr Mitgeniesser
Grillen Sie selbst die zarten Tranchen von Rind-, Kalb-, Schweine- und Lammfleisch auf dem Holzkohle-Tischgrill. Dazu servieren wir eine reiche Auswahl an garnierten und würzigen Saucen.

Entrecôte double der Superklasse 200gr. **51.00**

Saftig zartes, doppeltes Entrecôte von Schottischem Angus Beef, vom Grill, nur gewürzt mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer, Sauce Bèarnaise, und serviert mit Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

Eine exklusive Spezialität und ein Hochgenuss für Fleischliebhaber

***Hotel-Restaurant **BÄNKLIALP** Engelberg

Es ist nicht alles Käse ...

pro Person

Engelberger Käsefondue ab 2 Personen	200 gr.	27.50
mit Raclettekartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln		
Käsefondue „Création Bänklialp“ ab 2 Personen		34.00
Die Engelberger Fonduemischung, verfeinert mit frischen Steinpilzen, parfümiert mit feinstem Trüffel-Öl		
Freiburger - Käsefondue „Moitié - Moitié» ab 2 Personen		29.50
Der Klassiker unter den regional unterschiedlichen Mischungen. Serviert mit Raclettekartoffeln, Essiggurken und Silberzwiebeln.		
5 Verschiedene Käsesorten		26.50
Raclettekartoffeln, Kräuterquark und knackigem Blattsalat in der Schüssel serviert.		
Raclette	Portion	25.50
wird auf dem Raclette-Ofen vom Gast selbst zubereitet		

Die verschiedenen Käsesorten (mit Ausnahme von Vacherin und Gruyère) stammen alle exklusiv aus der Region Engelberg.