

Hotel-Restaurant Bänklialp

CH-6390 Engelberg

Telefon: 041 – 639 73 73

Telefax: 041 – 639 73 74

E-mail: info@baenklialp.ch

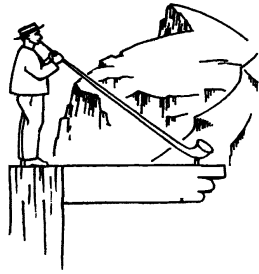
Internet: www.baenklialp.ch

**MENU-
VORSCHLÄGE
2009/2010**

Gültig bis 30. November 2010

ab 15 Personen

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll



Liebe Gastfreunde und Besucher von Engelberg und der Bänklialp

Sie interessieren sich dafür oder planen einen Aufenthalt in unserem Klosterdorf Engelberg. Das freut uns natürlich sehr und wir versichern Ihnen, dass wir alles daran setzen werden, Sie von den Vorteilen dieser ganz speziellen, ja einmaligen Destination zu überzeugen.

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Das Hotel-Restaurant Bänklialp liegt leicht erhöht am Rande des Klosterdorfes. Von hier aus genießen Sie einen einmaligen Ausblick über das gesamte Dorf und die Sonnenhänge des Engelbergertales.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine umfassende Auswahl von Gerichten für Ihren geplanten Anlass und/oder Aufenthalt bei uns im Bänklialp.

Der Name sagt es, es sind Vorschläge. Selbstverständlich stehen wir mit Rat und Tat zur Seite, wenn Ihre Vorstellungen weitere oder zusätzliche Elemente vorsehen. Gerne beraten wir Sie persönlich, damit Sie eine optimale Lösung erhalten und Ihr Anlass ein voller Erfolg wird.

Rufen Sie uns einfach an oder noch besser, kommen Sie doch vorbei, denn Bilder und Symbole sagen mehr als tausend Worte.

Geistiger Leitfaden für die Saison in der Bänklialp:

“Die Erfolgreichen suchen sich die Umstände, die sie brauchen, wenn sie sie nicht finden, schaffen sie sich die Umstände selber”.

George Bernhard Shaw

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menu zusammen...

Apéro

Kalt

Gemügestäbchen mit drei verschiedenen Dippsaucen CHF 14.50
(Ein Teller reicht für ca. 5 Personen)

Cherrytomate-Mozzarellinispessli CHF 2.00

Canapées belegt mit...
¼ Toastscheibe

...Schinken	CHF 1.90
...Salami	CHF 1.90
...Käse	CHF 1.90
...Ei	CHF 1.90
...Rohschinken	CHF 2.80
...Rauchlachs	CHF 2.80

Canapées-Baguette belegt mit...

...Schinken	CHF 2.50
...Salami	CHF 2.50
...Käse	CHF 2.50
...Tomate mit Basilikum	CHF 2.50
...Rohschinken	CHF 3.50
...Rauchlachs	CHF 3.50

Warm

Mini Schinkengipfeli CHF 3.20

Mini Pizzas CHF 1.90

Mini Chäschüechli CHF 1.90

Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce CHF 2.40

Apéro "Hahnen": (3 kalt & 3 warm)

CHF 18.50

- 1 Rohschinken Canapé
- 1 Tartar Canapé
- 1 Salami Canapé
- 1 Mini Pizza
- 1 Käsküchlein
- 1 Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce

Apéro „Spannort“: (4 kalt & 4 warm)

CHF 20.50

- 1 Tartar Canapé
- 1 Käse Canapé
- 1 Salami Canapé
- 1 Schinken Canapé
- 1 Mini Pizza
- 1 Red Hot Chilli Pepper
- 1 Schinkengipfeli
- 1 Frühlingsrolle

Apéro "Bänklialp":

CHF 24.50

- 1 Tartar Canapé
- 1 Käse Canapé
- 1 Lachs Canapé
- 1 Bündnerfleisch Canapé
- Gemüestübchen (ca. 80 gr.) mit 2 verschiedenen Saucen
- 1 Mini Pizza
- 1 Red Hot Chilli Pepper
- 1 Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce
- 1 Chicken Wing

... dazu was Besonderes



Glühwein us em Chässi

CHF 7.50 pro Person

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Salate:

Gemischter Blattsalat (Grüner Salat)	8.50
Gemischter Salat	9.50
Gemischter Blattsalat	12.00
mit lauwarmen Pilzen an Balsamico-Dressing	
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons	13.00

Bitte wählen Sie Ihre Salatsauce:

French-Dressing
Italienne-Dressing
Gorgonzola-Dressing

Kalte Vorspeisen:

Delikat geräucherte Forellenfilets	17.50
Serviert mit Toast, Butter und Ingwer-Meerrettichschaum	
Herrliche Trockenfleischspezialitäten aus dem Val`d`Anniviers	18.00
Den speziellen Teller dürfen Sie mit nach Hause nehmen.	

Warme Vorspeisen:

Sämiges Steinpilzrisotto parfümiert mit Trüffelöl	15.50
Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln,	19.50
serviert mit Salzkartoffeln	
Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolarahmsauce	16.50

Suppen

Bouillon mit Flädli	8.00
Bouillon mit Sherry	8.00
Klare Gemüsesuppe mit Pfannkuchenstreifen	8.50
Bündner Gerstensuppe	8.50
Tomatencremesuppe mit Basilikum	8.50

Fischgerichte

Frische Forellenfilets pochiert an leichter Dillrahmsauce	27.50
serviert mit Trockenreis	
Seezungenfilets im Olivenöl gedünstet mit Zwiebeln, Knoblauch	37.50
Oliven, Tomatenwürfeli und frischen Kräutern	
serviert mit Salzkartoffeln oder Pilaf-Reis	
Eglifilets in Butter gebraten	31.50
serviert mit Salzkartoffeln	


Vegetarische Gerichte

Äplermagronen mit Apfelmus	21.00
Hausgemachte Gemüse-Lasagne im Ofen gratiniert	20.50
Waldpilzrisotto	23.50

Fleischgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites & Gemüse	22.50
Poulet-Piccata „Mailänder-Art“ mit Tomaten-Spaghetti	22.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons	26.50
serviert mit Butternüdeli und Gemüsebouquet	
Schweinsbraten im Ofen glasiert an Rosmarinjus	27.50
Kartoffelstock und Mischgemüse	
Seniorenteller	27.50
Kleines Kalbschnitzel (80 gr.) an Rahmsauce, Butternüdeli und Gemüse	
Kalbsvoressen an Weissweinsauce	28.50
serviert mit Kartoffelgratin und Mischgemüse	
Rindspillard vom Grill an Grünpfefferrahmsauce	37.50
serviert mit Trockenreis und Gemüsebouquet	
„Züri Geschnetzeltes“	39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch, serviert mit Butterrösti	
Feinschmecker Teller	37.50
3 Schweinsfilet-Medaillons mit Kräuterbutter, Curry- und Champignonrahmsauce, Pommes frites und Gemüsebouquet	
Ungarisches Saftgulasch (Rindfleisch)	23.50
serviert mit Tessiner Polenta	
Kalbschnitzel an Morchelrahmsauce 160 gr.	44.50
serviert mit Prosecco-Risotto mit Gemüsebouquet	
Saltimbocca alla romana (Kalbfleisch) 160 gr.	39.50
serviert mit Safranrisotto	

Die süsse Vesuchung...



Schokoladencrème mit Rahm	6.50
„Brönnti Crème“ mit Meringue	7.50
Hausgemachte Caramelköppli mit Rahm	6.50
Meringue Glace mit Rahm	7.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	8.50
Tiramisu	7.00
Coupe Bänklialp	8.00
Eiskaffee mit Rahm	8.00
Coupe Birne Hélène	8.00
Cassata mit Maraschino	6.50
Mousse au chocolat mit Rahm	8.50
Hausgemachtes Knusperparfait mit Saisonfrüchten	10.50
Mascarpone-Terrine mit Saisonfrüchten und Rahm	10.50
Williams-Parfait mit Beeren-Coulis	10.50

Für weitere Vorschläge fragen Sie nach unserer Dessertkarte!

Für Sie zusammengestellt...

Menu 1:

Bouillon mit Gemüsestreifen

Luzerner Chügeli-Pastetli

Pommes frites

Erbsen & Karotten

Schokoladencreme mit Rahm

*

CHF 27.00

Menu 2:

Grüner Salat

Engelberger Äplermagronen

mit Apfelmus

Coupe Birne Hélène

*

CHF 30.50

Menu 3:

Gemischter Blattsalat

an Italienne Dressing

Hausgemachtes Hacksteak

an Madairasauce

Kartoffelstock

Frisches Mischgemüse

Caramelköppli mit Rahm

*

CHF 29.50

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 4:

Bouillon mit Flädli

Geschnetzeltes Schweinefleisch
an Paprikarahmsauce

Butternüdelil

Broccoli mit Mandeln

Meringue Glacé mit Rahm

*

CHF 30.50

Menu 5:

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes „Casimir“

Trockenreis

Früchtespiessli

Sorbet Tricolore

*

CHF 29.50

Menu 6:

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsrahmschnitzel
an Champignonrahmsauce

Butternüdeli

Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat mit Rahm

*

CHF 35.50

Bänkialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 7:

Gemüsecremesuppe

Poulet-Piccata „Mailänder Art“

Tomaten-Spaghetti

Coupe Danmark

*

CHF 31.50

Menu 8:

Gemischter Salat

Geschnetzeltes Rindfleisch

„Stroganoff“

Hausgemachte Spätzli

Gedämpfter Blattspinat

Gebrannte Crème mit Rahm

*

CHF 33.50

Menu 9:

Tomatencremesuppe

Schweinsbraten im Ofen glasiert

an Rosmarinjus

Kartoffelgratin

Gemüsebouquet

Coupe Bänklialp

*

CHF 35.50

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 10:

Klare Gemüsesuppe mit Flädli

Ungarisches Gulasch

Tessiner Polenta

Grüne Bohnen im Speckmantel

Mousse au chocolat

*

CHF 32.50

Menu 11:

Gemischter Blattsalat

Kalbsvoren an Weissweinsauce

Gemüsereis

Vichy Karotten

Exotischer Fruchtsalat mit Kirsch

*

CHF 37.50

Menu 12:

Gemischter Blattsalat

mit lauwarmen Pilzen an Balsamico Dressing

Hausgemachte Gemüse-Lasagne

im Ofen gratiniert

Gebrannte Crème mit Meringue

*

CHF 31.50

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 13:

Bunt gemischter Blattsalat
mit sautierten Pouletstreifen
an Balsamico Dressing

Bouillon mit Flädli

Kalbsbraten „Förster Art“
Waadtländer Kartoffelgratin
Gemüsebouquet

Weisses und braunes
Mousse au chocolat mit Rahm

*

CHF 50.00

Menu 14:

Tessiner Antipasti
serviert auf Ruccolasalat
an Balsamico Dressing

Klare Ochschwanzsuppe
mit Sherry

Saltimbocca alla Romana
(Kalbfleisch)

Prosecco-Risotto

Blattspinat mit Pinienkernen
Tomate Provençale

Mascarpone Terrine
serviert mit saisonalen Früchten und Rahm

*

CHF 55.50

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 15:

Marinierte Lachsrollchen
an Zitronen-Dillsauce

Kraftbrühe mit Eierstich

Schweinsfilets-Medaillons
an Steinpilzrahmsauce

Butternüdeli

Gemüsebouquet

Toblerone Parfait
serviert mit exotischen Früchten

*

CHF 57.50

Menu 16:

Geräucherte Forellenfilets
mit Meerrettich-Ingwerschaum
Toast & Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry

Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Gemüsebouquet

Hausgemachtes Tiramisu
mit Rahm

*

CHF 58.50

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 17:

Hôrs d'oeuvre Teller
(Rauchlachs, Pastete, Terrine
Parmaschinken, Melone und Garnituren)

Geflügelkraftbrühe gratiniert mit Sesamschaum

Rindsfilet-Medaillon mit Rosmarinbutter
Kartoffelkroketten
Gemüsebouquet

Kalbsfilet-Medaillon an Morchelrahmsauce
Butternüdeli
Marktfrisches Gemüse

Williamsparfait auf Beerencoulis
Rahmröschen

*

CHF 79.00

Menu 18:

Entenbrust rosa gebraten
auf assortiertem Salatbouquet
Baumnussöl-Vinaigrette

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Sherry

Lachs-Seezungenroulade auf Lauchgemüse
mit Kräutersauce
Wildreisring

Dessert Symphonie des Chefs

*

CHF 84.00

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Menu 19:

Rauchlachs und BündnerfleischTatar
serviert auf Ruccolasalat
Nussbrot-Toast und Butter

Doppelte Kraftbrühe mit Gemüseperlen

Rindsfilet am Stück rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Dauphine Kartoffeln
Gemüsebouquet

Sorbet-Création des Hauses
mit exotischen Früchten

*

CHF 75.00

...oder möchten Sie lieber vom Buffet schlemmen?

ab 40 Personen

Bauernbuffet

Auswahl von verschiedenen Salaten
Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck, Salami und Käse
verschiedene Brote von der Bäckerei Jakob

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse

Heisser Bauernschinken mit Honigglasur, im Ofen glasierte Kalbsbrust,
Siedfleisch mit Meerrettichschaum, geschmortes Rippli mit gedörrte Birnen an
Senfsauce, Lammgigot an Thymianjus, Bratwurstschnecke an Zwiebelsauce,
Steinpilzrisotto, Kartoffelgratin und verschiedene Gemüse

Meringue mit Glacé und Rahm, Frischer Fruchtsalat, gebrannte Crème,
Rotweibirne, Torte und Käseplatte mit Brot

*

CHF 68.00

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Italienisches Buffet

Coppa, Parmaschinken, Salami, Vitello tonnato, Melonen, Antipasti,
Meeresfrüchtesalat, Tomaten, Mozzarella und verschiedene Blattsalate

Minestrone

Kalbs-Saltimbocca, Schweinspiccata, Brasato di manzo al Merlot, grillierte
Crevetten, gebratener Seeteufel nach Sizilianischer Art, Risotto,
Polenta, Pate mit 3 verschiedene Saucen

Panna Cotta, Tiramisu, Früchteplatte, verschiedene Sorbets, kaltes Sabayon,
Amaretti Orangencreme und Torte della Nonna

*

CHF 84.00

...etwas vo da Alp – etwas unvergessliches!

ab 30 Personen



Original Walliser Raclette

wird vor dem Gast vom Racletteofen abgestrichen

à discretion

serviert mit Raclettekartoffeln

Tomaten, Silberzwiebeln & Essiggurken

CHF 34.00

Original Engelberger Äplermagronen

wird vor Ihnen im „Chässi“ zubereitet

à discretion

(Nur in der Kaminbar möglich!)

Kartoffelwürfel und Magronen werden zusammen gekocht,

mit Käse und Rahm verfeinert

und zum Abschluss mit einer Zwiebelschwitze gekrönt

CHF 31.00

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll

Fondue Party in der Bänklialp

ab 15 Personen



... aber bitte mit Käse:

Freiburger - Käsefondue „Moitié - Moitié»

Fr. 27.50

serviert mit Brotwürfel, Silberzwiebeln und Essiggurken
und Raclette - Kartoffeln

Engelberger Käsefondue

Fr. 26.00

zubereitet mit unserer eigenen Käsemischung und bestem Wein
serviert mit Brotwürfel und Kartoffeln
Tomaten, Silberzwiebeln und Essiggurken

Käsefondue „Création Bänklialp“

Fr. 33.00

Die Engelberger Fonduemischung,
verfeinert mit frischen Steinpilzen, parfümiert mit Trüffel-Öl

Ein bisschen Fleisch muss sein...

Fondue Chinoise

Fr. 37.00

Sie garen sich die fein geschnittenen Tranchen
von Poulet-, Schweine- und Rindfleisch
in einer würzigen Bouillon mit Gemüsestreifen

Fondue Chinoise à discrétion

Fr. 46.00

Sie garen sich die fein geschnittenen Tranchen von Poulet-,
Schweine-, Kalb-, Rindfleisch in einer würzigen Bouillon
mit Gemüsestreifen

Fondue Bourguignonne

Fr. 44.00

Die Rindfleischwürfel werden von Ihnen nach Belieben
im Öl-Pfännchen zubereitet

Tischgrill (maximal 30 Personen)

Fr. 45.00

Sie grillieren sich die feinen Scheiben von Schweins-, Rinds-,
Kalbs- und Lammfleisch, verschiedene Gemüse
auf dem Holzkohle-Tischgrill

Zum Fleischfondue und Tischgrill servieren wir kalte Spezialsaucen,
eine Fülle von Delikatessen, sowie Pommes Frites und Trockenreis.

Bänklialp: gemütlich, stimmig und lustvoll