

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

FOOD

LES METS

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

Salades

Les salades

Mixed salad 9.80
Salade mêlée

Mixed seasonal salad leaves (small portion) 8.50
Les feuilles de salade selon la saison

Mixed seasonal salad leaves served with roasted sunflower seeds 11.50
Les feuilles de salades selon la saison

Lamb's lettuce-salad with Italien dressing, served with minced egg, tomato cubes, roasted bacon and warm bread croûtons 13.80
Salade de mâches à l'italienne, servie avec œuf haché, tomates concassées, lardons et des croûtons tièdes

Please choose your favourite salad dressing French dressing
Italian dressing
Blue-cheese dressing

Veillez choisir votre sauce favorisée *La sauce à la française*
La sauce à l'italienne
La sauce au gorgonzola

Starters

Les entremets de la saison

Selection of air-dried meat specialities from the Val d'Anniviers 18.50
Choix de différentes spécialités de viande séchée à l'air libre du val d'Anniviers

Beefsteak Tartar, seasoned with a spicy olive-pesto (120g) 23.50
Served with a fresh butter from the close alps and toast

Main course 34.50
Grosse pièce

Smoked salmon - Carpaccio 22.00
served with horse raddish, toast and butter **Main course** 30.50
Fines tranches de l saumon fumé, *Grosse pièce*
servi avec la mousse au raifort, toast et beurre

Antipasti platter 18.00

Grilled eggplant, squash, pepper marinated in olive oil, green and black olives, sweet-sour onions and dried tomatoes
L'assiette d' "anti-pasti" typique de nos voisins du sud
Les tranches d'aubergines grillées, marinées à l'huile d'olives
courgettes, poivrons, olives vertes et noires, tomates séchées

6 pieces of burgundy snails served with gratinated garlic butter 16.50
Enjoy with it some fresh white bread from the local bakery Jakob
6 pièces d'escargots servies au beurre à l'ail gratiné

CH-Engelberg

Telefon +41 41 639 73 73, Fax +41 41 639 73 74

info@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch

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

Soups

De la soupière

Clear vegetable soup with pancake-slices <i>La soupe claires aux légumes et aux crêpes</i>	9.50
Home-made goulash soup <i>Soup goulache faites à la maison</i>	10.50
Bouillon with egg or sherry <i>La tasse de bouillon maison à l' oeuf où au Sherry</i>	8.00
Soup of the day <i>La tasse du jour</i>	7.50

Cold dishes from the region

Les assiettes typiques de la région

Swiss sausage salad with Balsamico-dressing served on fresh salad-leaves, with a boiled egg and warm roasted potatoes. <i>La salade de cervelats sur les feuilles du printemps, servie avec l'œuf bouilli et les pommes nouvelles sautées</i>	19.50
Bänklialp-Platter Regional air-dried beef and ham, bacon, smoked sausage, all produced by the local specialist <i>L'assiette "Engelberg" La viande séchée, le jambon cru, les fines tranches de lard, la charcuterie, le salami et le fromage des alpes d'Engelberg</i>	24.50
Fresh goat cheese from Engelberg, served on bed of salad leaves, marinated with Balsamic dressing, garnished with walnuts and grapes. <i>Fromage de chèvre d'Engelberg sur lit des feuilles de salades, mariné avec le vinaigre de balsamico, servi avec noix et raisins.</i>	19.80
Fresh Zanderfilets sautéed in olive oil Served with fresh garden herbs on lamb's lettuce-salad with balsamic – olive - dressing	21.50

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

Meatless dishes

Les plats sans viandes

Original "Engelberger Äplermagronen"	23.00
Typical pasta dish prepared with potatoes and fresh cream, served with deep-fried onions and apple purée	
<i>Les traditionnels "Äplermagronen" d'Engelberg</i>	
<i>Les pâtes et les pommes de terre affinées au fromage et à la crème, servies avec les oignons sautées au beurre</i>	
Spaghett "Toskana"	22.50
With cold pressed olive oil, garlic, tomatoes, fresh basil and goat cheese	
<i>Spaghetti "Toskana"</i>	
<i>À l'huile d'olive, de l'ail, tomates et basilique frais servies avec le fromage frais de chèvres</i>	
The swiss dish „Rösti“ with vegetable slices, gratinated with local cheese, served with a with a fried egg, sunny side up	21.50
<i>Le met typique le la suisse „Rösti“ avec légumes, gratiné au fromage de la région, servi avec oeuf au plat</i>	
Creamy risotto with mushrooms, Parmesan cheese and truffles oil	25.50
<i>Le risotto classique aux fruits des bois au parmesan et avec de l'huile de truffe</i>	
Vegetable platter with home-made fried maize croquettes	24.50
<i>L'assiette de legumes avec mais croquettes</i>	

Fish dishes

Poissons frais

Fresh rainbow-trout sautéed with fresh herbes and almonds, served with boiled potatoes	29.50
<i>La truite fraîche à la meunière, sautée au beurre et aux fines herbes, servie avec des pommes nature</i>	
Deep fried perch fillets, served with Tartar sauce and boiled potatoes	30.50
<i>Les filets de pêche frites, servis avec la sauce tartar et pommes nature</i>	
Fresh Zanderfilet breaded in butter	32.50
With roasted almonds served with Prosecco- Risotto	½ portion 24.50

The traditional Bänklialp-Menu
Le menu maison

Smoked salmon - Carpaccio
served with horse radish, toast and butter
Fines tranches de saumon fumé,
servies avec la mousse au raifort, toast et beurre

Beefbroth "mille fanti"
Le bouillon "mille fanti"

Veal escalope "Saltimbocca a la romana"
(with raw ham and sage leaves)
Saffron-risotto
Les escalopes de veau "Saltin-bocca" à la romaine
Le risotto safrané

Sherbet Tricolore (three different fruit sherbets)
with Grappa ticinese
Le sorbet tricolores au Grappa du Tessin

*

Main plate with soup	39.50
<i>Plat principal avec soupe</i>	
Menu without dessert	48.50
<i>Menu sans dessert</i>	
Menu complet	55.50

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

House specialities

Les spécialités de la maison

The original „Wiener Schnitzel“	41.00
deep fried veal escalope, served with potatoesalad or sautéed potatos or country potatoes and fresh vegetables	
<i>L'original escalope de veau à la viennoise servie avec la salade de pommes de terre où pommes sautées et légumes fraîches</i>	
“Züri-Gschnätzletes” (another original Swiss dish)	40.00
Slices of tender veal, served with creamy sauce with mushrooms and accopanied with the famous “Rösti”	
<i>L'emincé de veau à la zurichoise avec « Rösti » au beurre</i>	
The House special: 3 slices of pork tenderloin served with three different sauces, croquette potatoes and fresh vegetables	38.50
<i>La spécialité de la maison: Les trois filets de porc sautés, servis avec trois différentes sauces, les pommes croquettes et les légumes frais.</i>	
Tender lamb filet served with light pepper cream sauce, saffron risotto, vegetables	39.00
<i>Le tendre filet d'agneau avec un sauce légère au poivre et servi avec risotto dafrané et bouquet de légumes</i>	
Tender sirloin steak “Valle Maggia”	
marinated with Grappa, served with black pepper, fine herbs, Risotto and a grilled tomatoe	40.50
<i>L'entrecôte au poivre noir mariné au Grappa et fines herbes servie avec risotto et une tomato étuvée</i>	
Bänklialp Pork Cordon Bleu, a classic Swiss dish, filled with local cheese and ham. Served with a selection of fresh vegetables and French fries.	29.50
<i>Le Cordon-bleu de porc "Bänklialp", un classique de la maison, servi avec un bouquet de légumes frais et pommes frites</i>	
Pork escalopes with creamy mushroom sauce served with butter noodles, garnished with a sweet peach	28.50
<i>Escalopes le porc avec nouilles, garnis avec demi pêche</i>	
Pork steak „Walliser Art“	160 gr. 29.50
gratinated with tomatoes and Raclette cheese, served with french fries	
<i>Tendre steak de porc, gratiné aux tomates et fromage de raclette. Servi avec pommes frites.</i>	
Juicy sautéed cubes of beef, served with three different spicy sauces and lemon rice	39.50
<i>Le ragoût de boeuf sauté à l'huile d'olives, servi avec les trois sauces chinoise classiques, du riz au citron e</i>	
For the small appetite / Pour l'appetit rédeut	25.50
Veal escalope (80 gr) with mushroom cream sauce, vegetables and noodles	

CH-Engelberg

Telefon +41 41 639 73 73, Fax +41 41 639 73 74

info@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch

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

Escaope de veau sautée, sauce aux champignon, bouquetière de légumes, nouilles
Farmers sausage with onion sauce and "Butterrösti" **21.50**
Saucisse à la poêle avec jus d'onions et pommes sautées au beurre

Spaghetti bolognaise served with Parmesan cheese **19.50**
Spaghetti bolognaise servi avec Parmesan

For 2 or more participants **Dés deux personnes**

per person / par personne

The famous fondue chinoise "Bänklialp" **45.00**
You prepare yourselves the tender slices of beef-, veal- pork- and turkey meat in a spicy beef broth with vegetables.
La fondue Chinoise "Bänklialp". Les fines tranches de viande de bœuf, veau, porc et dinde, servies avec le bouillon aux juliennes de légumes. Grand choix de différentes sauces et garnitures exotiques.

Fondue Bourguignonne **46.00**
The popular fun-dish for two or more persons.
You prepare yourselves the juicy beef cubes in the boiling oil.
You enjoy a large selection of fine sauces and other garnishing.
La classique fondue Bourguignonne. Le plaisir culinaire pour deux ou plusieurs personnes. Vous préparez votre viande selon vos désirs. Servie avec grand choix de différentes sauces et garnitures exotiques.

The Bänklialp table grill **47.00**
For two or more participants. You are your own chef. Prepare tender pieces of beef-, lamb-, veal-, and pork meat on a special table charcoal grill.
You enjoy a large selection of different sauces and other garnitures
Le grill de charbon sur table pour deux ou plusieurs participants
Grillez vos tranches de viande de bœuf de veau, de porc et agneau, selon votre goût personnel. Servez vous d'un ample choix de garnitures et sauces.

King size grilled Scottish Angus sirloin **380g** **51.00**
Seasoned with sea salt and black pepper. Spicy sauce béarnaise, served with fresh vegetables and potato gratin.
Entrecôte de l'Angus écossaise double aux fleurs de sel et poivre noir.
Bouquetière de légumes et gratin dauphinois.

It's all about cheese... **On parle fromage...**

per person / par personne

The unique: The special mixture for the Bänklialp served with spring potatoes and pearl onions. **27.50**

