

RACLETTE UND FONDUE
RACLETTE AND FONDUE

18:00 - 21:00
6 PM - 9 PM

VORSPEISEN | STARTERS

Rindskraftbrühe mit Flädli <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	14.00
Blattsalat mit Croutons, serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing <i>Leaf salad with croutons, served with French, balsamic or house dressing</i>	11.00
Gemischter Salat mit Croutons, serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing <i>Mixed salad with croutons, served with French, balsamic or house dressing</i>	13.00
Bänklialp Salat mit frischen Früchten der Saison, Sbrinz und Croutons, serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing <i>Salad Bänklialp with fresh seasonal fruit, Sbrinz cheese and croutons, served with French, balsamic or house dressing</i>	14.00
- dazu gebratene Pouletbruststreifen <i>- with slices of fried chicken breast</i>	17.00
Bänklialp Plättli mit geräucherten Fleischspezialitäten und Käse unserer Region <i>Bänklialp platter with smoked meat specialties and cheese from our region</i>	26.00

HAUPGÄNGE / *MAINCOURSES*

Raclette à discretion mit Kartoffeln und Essiggemüse <i>Unlimited Raclette cheese with potatoes and pickled vegetables</i>	49.00
- mit 3 hausgeräucherten Bratwürsten <i>- with 3 home-smoked sausages</i>	59.00
- mit grillierter Pouletbrust <i>- with grilled chicken breast</i>	59.00
Klassisches Engelberger Käsefondue mit Kartoffeln und Essiggemüse <i>Classic Engelberg cheese fondue with potatoes and pickled vegetables</i>	35.00
Käsefondue "Les Trois" (Pikant, getrüffelt und traditionell) mit Kartoffeln und Essiggemüse <i>Cheese fondue "Les Trois" (spicy, truffled and traditional) with potatoes and pickled vegetables</i>	46.00
Fondue Chinoise mit Rinds-, Kalbs-, Poulet- und Schweinefleisch serviert mit Pommes Frites, Reis und hausgemachten Saucen (auf Vorbestellung bis 12:00 Uhr am Vortag) <i>Fondue Chinoise with beef, veal, chicken and pork served with French fries, rice and homemade sauces (please order in advance by 12 noon the day before)</i>	56.00

DESSERT | *DESSERT*

Cheesecake	14.00
Creméschnitte (hausgemacht) mit Früchten der Saison <i>Cream slice with seasonal fruits</i>	13.00
Meringues mit Rahm <i>Meringues with cream</i>	11.00
- mit Vanilleglace <i>- with vanilla ice cream</i>	14.50
Käseauswahl aus unserer Region <i>Local cheese selection</i>	15.00