

## HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

Wir lieben die hausgemachte Küche aus regionalen Produkten, räuchern so einiges selbst und sogar die Forellen - eine unserer Spezialitäten - schwimmen von ihrem Bassin, gefüllt mit Engelberger Bergquellwasser, direkt in die Pfanne!

Unsere Klassiker und Spezialitäten werden Sie stets im Angebot finden. Sie können also darauf vertrauen, Ihr Lieblingsgericht immer wieder geniessen zu können. Zusätzlich dazu präsentieren wir Ihnen im Wechsel der Jahreszeiten eine saisonale Speisenauswahl.

Wenn es Ihnen schwerfällt, selbst Ihre Favoriten aus den folgenden Gerichten auszuwählen, beraten wir Sie natürlich sehr gern.

Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen oder Herkunft der Speisenbestandteile, gerne sind wir für Sie da.

Wir freuen uns Sie bei uns zu haben und wünschen Ihnen einen freudvollen Aufenthalt, der Ihnen hoffentlich lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Kommen Sie gerne wieder um Bekanntes zu geniessen und sich auf neues zu freuen.

Herzlichst, Ihre Gastgeber  
TIMM LUTZ und die Bänklialp Brigade

## *WELCOME TO OUR RESTAURANT*

*We love homemade cuisine made from regional products. We smoke a lot ourselves and even the trout - one of our specialties - swim from their tank, filled with Engelberg mountain spring water, directly into the pan!*

*You will always find our classics and specialties on the menu. So you can be sure that you will be able to enjoy your favorite dish again and again. In addition, we present you with an appealing seasonal menu selection as the seasons change.*

*If you find it difficult to choose your favourites from the following dishes, we will be happy to advise you.*

*If you have any questions about ingredients or the origin of the food ingredients, we will be happy to help you.*

*We are pleased to have you with us and wish you a pleasant stay, that you will remember fondly for a long time to come.*

*And come back to enjoy familiar dishes and be surprised by new ones.*

*Sincerely, your hosts  
TIMM LUTZ and the Bänklialp team*

## KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN *CLASSICS & SPECIALITIES*

### VORSPEISEN | *STARTERS*

Blattsalat mit knusprigen Croûtons, serviert mit einem Dressing Ihrer Wahl <i>Green-Leaf salad with crispy croutons served with dressing of your choice</i>	11.00
Gemischter Salat mit Croûtons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl <i>Mixed salad with crispy croutons served with dressing of your choice</i>	13.00
Nüssllisalat mit Speck, Ei und Croûtons <i>Sweet lamb's lettuce with bacon, egg and croutons</i>	16.50
Randentatar mit Ziegenfrischkäse und Birnen <i>Beetroot tartare with goat's cream cheese and pears</i>	18.50
Rindstatar mit selbst eingelegtem Gemüse, Cracker und Pommery Senf <i>Beef tartare with homemade pickled vegetables, crackers and Pommery mustard</i>	24.00

### SUPPEN | *SOUPS*

Rindskraftbrühe mit Flädli <i>Beef broth with sliced pancakes</i>	14.00
Cremesuppe von Apfel und Sellerie <i>cream soup from apple and celery</i>	12.50
Ungarische Gulaschsuppe <i>Hungarian goulash soup</i>	14.50
Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	9.00

## HAUPTGÄNGE | *MAIN COURSES*

Rindsfiletwürfeli “Stroganoff” mit Tagliatelle <i>Beef “Stroganoff” with tagliatelle</i>	41.00
Herzhaftes Holzfäller Steak vom Schwein mit Röstkartoffeln und saisonaalem Gemüse <i>Lumberjack pork Steak with roasted potatoes and vegetables of the season</i>	37.00
Cordon bleu gefüllt mit Bergkäse sowie hausgeräuchertem Rindfleisch dazu servieren wir Pommes frites und Gemüse der Saison <i>Cordon bleu with cheese and homemade smoked beef, served with french fries and vegetables of the season</i>	
-vom Poulet <i>-chicken</i>	37.00
-vom Kalb <i>-veal</i>	46.00
Knusprig gebratene Ente an Orangensauce mit Tagliatelle und Gemüse garnitur <i>Crispy duck with orange sauce with tagliatelle and vegetable garnish</i>	42.00
Gebratenes Rindsfiletsteak unter einer knusprigen Zwiebelkruste serviert mit Risotto und Gemüse der Saison <i>Beef fillet wrapped in crusty onions served with risotto and sesonally vegetables</i>	48.00
Geschmorte Lammhaxe mit Kräuterjus dazu servieren wir Weissweinrisotto und Ratatouille <i>Braised lamb shank with herb sauce served with white wine risotto and ratatouille</i>	46.00

## FISCH UND VEGETARISCH | *FISH AND VEGETARIAN*

Saibling Filet in Butter gebraten an einer Weissweinsauce serviert auf Blattspinat und Risotto <i>Char fillet fried in butter with a white wine sauce on leaf spinach with risotto</i>	38.50
Engelberger Forelle nach Müllerin Art, im Ganzen gebraten serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Whole fried Engelberger trout with boiled potatoes and vegetables of the season</i>	42.00
Risotto mit Pilzen und Parmesanchips <i>Risotto with mushrooms and parmesan crisps</i>	26.50
Älpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln <i>Älpler macaroni with apple mousse and roasted onions</i>	26.00

## DESSERT | *DESSERT*

Pfannkuchen mit warmen Waldbeeren und Vanilleglace <i>Pancakes with warm wild berries and vanilla ice cream</i>	14.50
Zimtparfait auf Zwetschgen Kompott <i>Cinnamon parfait on plum compote</i>	12.50
Meringue mit Rahm <i>Meringue with double cream</i>	11.00
-mit Vanilleglace <i>-with vanilla ice cream</i>	14.50
Käseauswahl aus unserer Region <i>Local cheese variation</i>	15.00
Verschiedene Glace und Sorbet <i>Various ice cream and sorbet</i>	à 3.50