

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 Bassein, 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 ansprechende saisonale Speisenauswahl.

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

Und auch bei Fragen bezüglich Inhaltsstoffen oder Herkunft der Speisenbestandteile, sind wir gerne für Sie da.

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

Und kommen Sie gerne wieder, um Bekanntes zu geniessen und vom Neuen überrascht zu sein.

Herzlichst, Ihre Gastgeber
TIMM LUTZ und die Bänklialp Brigade

WELCOME TO OUR RESTAURANT

We love the homemade cuisine made from regional products, some passing or smoker and even the trout - one of our specialties - swim from their basin, filled with Engelberg mountain spring water, directly into the pan!

You will always find our classics and specialties on offer. So you can be sure that you can always enjoy your favorite dish. In addition, we present you with an appealing selection of dishes as the seasons change.

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

And we are also happy to help you with any questions regarding ingredients or the origin of the food ingredients.

We are pleased to have you here with us and wish you a pleasant stay that will hopefully remain in your memory for a long time.

And feel free to come back and enjoy what you already know and be surprised by what's new.

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

KLASSIKER & SPEZIALITÄTEN *CLASSICS & SPECIALITIES*

VORSPEISEN | STARTERS

Blattsalat mit knusprigen Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl Leaf salad with crispy croutons served with dressing of your choice	11.00
Gemischter Salat mit Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl Mixed salad with crispy croutons served with dressing of your choice	13.00
Bänklialp Salat mit frischen Früchten der Saison, Sbrinz und Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl Salad Bänklialp with fresh fruits of the season, Sbrinz cheese and croutons, served with dressing of your choice	14.00
-mit gebratenen Pouletbrust Streifen -with slices of fried chicken breast	17.00
Teigtaschen mit Dallenwiler Geiskäse gefüllt und in Salbei-Aprikosenbutter sautiert Dumplings filled with Dallenwiler goat cheese, sautéed in sage-apricot butter	17.00
Tranchen vom hausgeräucherten Saiblingsfilet, salat, gebeizt mit Limone und Baumnuss Homemade smoked slices of char, pickled with lime and walnuts	18.00
Siedfleisch Salat mit Meerrettich Salad from boiled beef with horseradish	16.00
Rindstatar mit selbst eingelegtem Gemüse, Cracker und Pommery Senf Beef tartare with homemade pickled vegetables, crackers and Pommery mustard	24.00

SUPPEN | SOUPS

Rindskraftbrühe mit Flädli Beef broth with sliced pancakes	11.00
Solothurner Weissweinsuppe mit Croutons Solothurner white wine soup with croutons	12.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum Cream of tomato soup with foam of basil	12.00
Tagessuppe Soup of the day	9.00

HAUPTGÄNGE | MAIN COURSES

Zürcher Geschnetztes mit knusprigen Rösti und saisonalem Gemüse Sliced veal in gravy with roasted potatoes and vegetables of the season	41.00
Rindstatar mit Pommes Frites Beef tataré with french fries	41.00
Knusprig gebratene Maispouardenbrust an Grapparahmsauce, Tagliatelle und saisonalem Gemüse Crispy fried corn chicken breast on cream sauce of grappa, tagliatelle and vegetables of the season	36.00
Herzhaftes Holzfäller Steak mit Röstkartoffeln und saisonalem Gemüse Lumberjack Steak with fried potatoes and vegetables of the season	37.00
Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse, hausgeräuchertem Rindfleisch, dazu servieren wir Pommes Frites und Gemüse der Saison Cordon bleu with cheese and homemade smoked beef, served with french fries and vegetables of the season	
-vom Poulet -chicken	37.00
-vom Kalb -veal	46.00
Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Preiselbeerkonfitüre Escallop Vienna style with french fries, vegetables of the season and cranberry sauce	43.00
Gebratenes Rindfiletsteak unter einer knusprigen Zwiebelkruste, serviert mit Risotto und Gemüse der Saison Filet of beef wrapped in crusty onions, served with risotto and vegetables of the season	48.00
Geschmorte Lammhaxe mit Kräuterjus , Weissweinrisotto und Ratatouille Braised lamb chine with herbal jus, risotto of white wine and ratatouille	46.00

FISCH UND VEGETARISCH | FISH AND VEGETARIAN

Gebratenes Filet vom Zander an Safranrahmsauce, serviert auf Gemüserisotto	37.00
Fried filet of pikeperch with cream sauce of saffron and vegetable risotto	
Engelberger Forelle nach Müllerin Art im Ganzen gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	39.00
Whole fried Engelberger trout meunière, with boiled potatoes and vegetables of the season	
Äpler Maggronen, mit Apfelmus und Röstzwiebeln	26.00
Äpler macaroni with apple sauce and fried onions	
Teigtaschen gefüllt mit Dallenwiler Geiskäse, sautiert in Salbei-Aprikosenbutter	28.00
Dumplings filled with Dallenwiler goat cheese, sautéed in sage-apricot butter	
Weissweinrisotto mit sautiertem saisonalem Gemüse und Sbrinz Käse	27.00
Risotto of white wine, sautéed vegetables of the season and Sbrinz cheese	

DESSERT | *DESSERT*

Creemeschnitte mit frischen Früchten der Saison Cheese cake with fruits of the season	10.00
Wähe von Saisonsfrüchten, serviert mit Vanilleglace Pastry with fruits of the season and vanilla ice cream	11.00
Meringue mit Gryerzer Doppelrahm Meringue with Gryerzer double cream	11.00
-mit Vanilleglace -with vanilla ice cream	13.00
Panna Cotta mit Schokoladensauce und Schokoladencrumble Panna cotta with chocolate sauce and crumbles	11.00
Käseauswahl aus unserer Region Local cheese variation	15.00