

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*

NACHMITTAGSKARTE
SMALL MENU

14:00 UHR - 17:00 UHR
2 P.M. - 5 P.M.

WARME UND KALTE SPEISEN | WARM AND COLD MEALS

Tagessuppe Soup of the day	9.00
Blattsalat mit Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl Leaf salad with croutons, served with dressing of your choice	11.00
Gemischter Salat mit Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl Mixed salad with 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
Siedfleisch Salat mit Meerrettich Salad from boiled beef with horseradish	16.00
Tranchen vom hausgeräucherten Saiblingsfilet, Salat, gebeizt mit Limone und Baumnuß Homemade smoked slices of char, pickled with lime and walnuts	18.00
Rindstatar mit Pommes Frites Beef tatare with french fries	
-klein/small	24.00
-gross/large	41.00

WARME UND KALTE SPEISEN | WARM AND COLD MEALS

Gersauer Käsekuchen, serviert mit Portweinzwiebelconfit und Salatbouquet	18.00
Gersauer quiche, served with port confit and salad	
Bänklialp Plättli mit geräucherten Fleischspezialitäten und Käse aus der Region	26.00
Bänklialp plate with a variation of dry meat and local cheese	
Wurst-Käsesalat mit Pommes frites	22.00
Salad of sausage and cheese with french fries	
Parniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und Saisongemüse	28.00
Escallop from pork with french fries and vegetables of the season	
Portion Pommes Frite	9.00
Portion french fries	
Egliknusperli mit Tatarsauce und grossem Salatbouquet	27.00
Fried fish with sauce tatar and salad	
Käseauswahl aus unserer Region	15.00
Variation of local cheese	

DESSERT | *DESSERT*

Meringue mit Gryerzer Doppelrahm Meringue with Gryerzer double cream	11.00
-mit Vanilleglace -with vanilla ice cream	13.00
Wähe von Saisonsfrüchten, serviert mit Vanilleglace Pastry with fruits of the season with vanilla ice cream	11.00
Eiskafi mit Mokka glace, Espresso und Schlagrahm Ice coffee with coffee ice cream and cream	12.00
-mit Kirchen -with cherries	13.00
Coup Dänemark Coup Dänemark	13.00
Coup Romanoff Coup Romanoff	14.00
Schokoladen Coup Chocolate coup	13.00
Glace oder Sorbet pro Kugel (nach Wahl) Scoop ice cream or sorbet (of your choice)	3.00
Rahm Cream	2.00