

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 <i>Green-Leaf salad with crispy croutons served with dressing of your choice</i>	11.00
Gemischter Salat mit Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl <i>Mixed salad with crispy croutons served with dressing of your choice</i>	13.00
“Bänklialp” Salat mit frischen Früchten der Saison, Sbrinz und Croutons, serviert mit dem Dressing Ihrer Wahl <i>Salad Bänklialp with fresh fruits of the season, Sbrinz cheese and croutons, served with dressing of your choice</i>	14.00
-mit gebratenen Pouletbrust Streifen <i>-with slices of fried chicken breast</i>	17.00
Quinoa Salat mit Avocado <i>Quinoa salad with avocado</i>	14.00
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
Mango-Ruebli Suppe <i>Mango-carrot soup</i>	12.00
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 mit Röstkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Lumberjack Steak with roasted potatoes and vegetables of the season</i>	37.00
Cordon Bleu gefüllt mit Bergkäse, 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
Wiener Schnitzel vom Kalb, serviert mit Pommes Frites, saisonalem Gemüse und Preiselbeerkonfitüre <i>Escalope Vienna style with french fries, seasonally vegetables and cranberry sauce</i>	43.00
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, Weissweinisotto und Ratatouille <i>Braised lamb shank with herbal jus, white wine risotto and ratatouille</i>	46.00

FISCH UND VEGETARISCH | *FISH AND VEGETARIAN*

Gebrautes Filet vom Zander an Safranrahmsauce, serviert auf Gemüserisotto <i>Pikeperch fried filet with saffron cream sauce and vegetable risotto</i>	37.00
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
Äpller Maggronen, mit Apfelmus und Röstzwiebeln <i>Äpller macaroni with apple mousse and roasted onions</i>	26.00
Teigtaschen gefüllt mit Dallenwiler Geiskäse, sautiert in Salbei-Aprikosenbutter <i>Dumplings filled with Dallenwiler goat cheese, salted in sage-apricot butter</i>	28.00

DESSERT | *DESSERT*

Cremeschnitte mit frischen Früchten der Saison <i>Cream cake with fruits of the season</i>	10.00
Saisonfrücht Wähe, serviert mit Vanilleglace <i>Pastry with fruits of the season and vanilla ice cream</i>	11.00
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
Verschieden Glace und Sorbet <i>Various ice cream and sorbet</i>	à 3.50