

**RACLETTE UND FONDUE**  
*RACLETTE AND FONDUE*

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

**VORSPEISEN | STARTERS**

Rindskraftbrühe  
mit Flädli 14.00  
*Beef broth with sliced pancakes*

Blattsalat  
mit Croutons, serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing 11.00  
*Leaf salad with croutons, served with French, balsamic or house dressing*

Gemischter Salat  
mit Croutons, serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing 13.00  
*Mixed salad with croutons, served with French, balsamic or house dressing*

Bänklialp Salat  
mit frischen Früchten der Saison, Sbrinz und Croutons, 14.00  
serviert mit French-, Balsamico-, oder Hausdressing  
*Salad Bänklialp with fresh seasonal fruit, Sbrinz cheese and croutons,  
served with French, balsamic or house dressing*

- dazu gebratene Pouletbruststreifen 17.00  
*- with slices of fried chicken breast*

Bänklialp Plättli 26.00  
mit geräucherten Fleischspezialitäten und Käse unserer Region  
*Bänklialp platter  
with smoked meat specialties and cheese from our region*

## HAUPGÄNGE / *MAINCOURSES*

Raclette à discretion mit Kartoffeln und Essiggemüse <i>Unlimited Raclette cheese with potatoes and pickled vegetables</i>	49.00
<b>- mit 3 hausgeräucherten Bratwürsten</b> <i>- with 3 home-smoked sausages</i>	59.00
<b>- mit grillierter Pouletbrust</b> <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
<b>- mit Vanilleglace</b> <i>- with vanilla ice cream</i>	14.50
Käseauswahl aus unserer Region <i>Local cheese selection</i>	15.00