

**Herbst & Winterzauber
Magie d'automne & d'hiver**

**Wildspezialitäten
spécialités de gibier**

**Schlachtplatte, deftiges & traditionelles
plat charcutier, traditionnel et copieux**

**Ganze Kalbshaxe
"im Pfännli" serviert
jarret de veau entier
servi dans la poêle**

**Dezember im Engelberg
decembre dans l'Engelberg**

**Wildsau-Essen
civet de sanglier**

**Cervelats am Lagerfeuer,
selbst ist der Mann
Cervelas au feu de bois,
à griller soi-même**

**Genussvolles
Weihnachts- und Silvestermenü
menu de Noël et Saint-Silvestre
un vrai délice**

14. Februar, Valentinstag / 14. février, Saint-Valentin

**"Liebe geht durch den Magen"
"l'amour passe par l'estomac"**

Reservieren Sie ihren Platz / faite vos réservations



R e s t a u r a n t



**"Mousseux de Pinot Noir"
Cüpli 9.50
mit Holunderblütensirup
11.00**

**Januar Betriebsferien
MO & DI geschlossen**

Nur/seulement:



K. & E. Rindlisbacher

2513 Wingreis - Twann
info@restaurant-engelberg.ch

Telefon 032 315 11 25
www.restaurant-engelberg.ch

Getränke / Boissons

Im Offenausschank / débit ouvert

	2.0 dl	3.0 dl	5.0 dl
Holunder	3.20	4.00	5.90
Apfel-Schorle	3.20	4.00	5.90
Apfelsaft	3.20	4.00	5.90
Orange	3.20	4.00	5.90
Cola, Cola zero	3.20	4.00	5.90
Spezi	3.20	4.00	5.90
Eistee	3.20	4.00	5.90
Citro	3.20	4.00	5.90
Rivella rot	3.20	4.00	5.90
Soda	3.20	4.00	5.90

Hahnenwasser 2.50

(Sie bezahlen unsere Dienstleistung)
(vous payez notre prestation de service)

In Flaschen / en bouteilles

Sanbitter	0.9 dl	4.50
Tomatensaft	2.0 dl	4.50
Orangensaft	2.0 dl	4.50
Schweppes Tonic	2.0 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	2.0 dl	5.00
Appenzell Still	5.0 dl	5.90
Suure-Most (Ramseier 4% vol.)	5.0 dl	6.80

Bier vom Fass / bières pression

	2.0 dl	3.0 dl	5.0 dl
Engel Gold Spezial	2.80	4.20	6.20
Engel Hefeweizen hell			6.50

(In Flasche serviert / servi en bouteille)

alkoholfrei / sans alcool

	2.0 dl	3.0 dl	5.0 dl
Feldschlösschen	2.80	4.20	6.20
Panachée	2.80	4.20	6.20

Warme Getränke / boissons chaudes

Kaffee-crème -Hag	4.00
Schale, Cappuccino	5.00
Kaffee mélange (Schlagrahm)	5.20
Kaffee Engelberg mit Schlagrahm	8.80
Tee (diverse Sorten)	4.00
Heisser Holunder	4.00
Punch (alkoholfrei)	4.50

Flaschenweine / vins en bouteille

Aus unserer Region

Weisswein / vins blanc

Bielensee AOC Chasselas 34.50

Spezialitäten / spécialités

Bielensee AOC Pinot Gris 46.50
Sauvignon Blanc 46.50
Chardonnay 46.50
Sylvaner 46.50
Gewürztraminer 48.50
Dézaley-Marsens, De la Tour, VD 49.50

Rosé-Wein / vin rosé

Bielensee AOC Oeil-de-Perdrix 39.50

Rotweine / vins rouges

Bielensee AOC
Pinot Noir 39.50
Diolinoir, P. Cosandier, Schafis 39.50
Gamaret, Ch. Hügli, Wingreis 45.50
Dornfelder, B. Burkhardt, Ligerz 49.50
Vieille Vigne Barrique, E. Andrey, Ligerz 59.50
"Arvalus" Barrique AOC, E. Andrey, Ligerz 69.50
La Cuvée Unique Barrique AOC, A. Klötzli, Twann 68.50
Pinorone, B. Burkhardt, Ligerz 69.50

Syrah du Valais AOC, G. Kuonen, Salgesch 46.50

Weitere Destinationen

Spanien / Espagne (La Mancha)

CAL Y CANTO, Tempranillo, Merlot, Syrah 41.50

Argentinien / Argentine (Mendoza)

Malbec, Piedra Negra, Mendoza 45.50

Italien / Italie (Veneto)

Amarone classico, Valpolicella Doc 76.50



Wein im Offenausschank *vins ouverts*

Weisswein / vins blanc CH

Bielersee AOC

Chasselas	dl	4.50
Chardonnay	dl	6.00
Pinot Gris	dl	6.00
Sauvignon Blanc	dl	6.00

Rosé-Wein / vin rosé

Neuenburg AOC

Oeil-de Perdrix	dl	4.70
-----------------	----	------

Rotweine / vins rouges

Bielersee AOC

Pinot Noir	dl	5.50
Diolinior	dl	5.50
Arvalus Assemblage Barrique Cabernet Sauvignon/Malbec/Syrah	dl	9.30

Spanien / Espagne

CAL Y CANTO Tempranillo/Merlot/Syrah	dl	5.80
--------------------------------------	----	------

5dl-Flaschenweine *5dl-vins en bouteille*

Weissweine / vins blancs

Bielersee AOC Chasselas	22.00
-------------------------	-------

Spezialitäten / specialités

Bielersee AOC Pinot Gris	30.00
Chardonnay	30.00
Sauvignon Blanc	30.00

Rosé-Wein / vins rosé

Bielersee AOC Oeil-de-Perdrix	27.50
-------------------------------	-------

Rotweine / vins rouges

Bielersee AOC Pinot Noir	27.50
Spanien Rioja Doca	29.50

75cl Schaumwein / vin mousseux

Bielersee AOC Mousseux de Pinot Noir	49.50
“Versucherli” 2cl	3.80

Preise in CHF inkl.8% MWST / TVA 8% inclus Nr.-CHE-105.854.317

Kalte Gerichte / Plat froid

Salat vom Buffet / *buffet de salades*
(Ein Durchgang / *un passage*)

11.50	- kleiner Salat / <i>petite assiette</i>
20.50	- grosser Salat / <i>grande assiette</i>

20.50 Salat “Rustica” mit warmen Tomme
garniert mit Champignons und Brotwürfel
salade “rustica” tomme chaude
avec champignons et croûtons

23.50 Saisonsalat mit Pouletstreifen
blancs de poulet coupés
sur salades de saison

28.50 Roastbeef (kalt) Sauce Tartare, Pommes Frites
roastbeef (froid) sauce tartare, pommes frites

Vegetarisch / Végétariens

12.50 Linguine nature
linguine nature

15.00 Linguine an hausgemachter Tomatensauce
linguine à la sauce tomate maison

18.50 Champignonsschnitte
croûte aux champignons

Vegan / végan

21.50 Gemüseschnitzel, hausgemachte Tomatensauce
Reis und Gemüse
galette de légumes, sauce tomates faite maison
riz et légumes

18.50 Engelberger Vegi-Burger, Pommes Frites

22.00 Gemüseteller / *assiette de légumes*

Gluten- und Laktosefrei *sans gluten, sans lactose*

19.50 Ravioli mit Tomaten-Mozzarellafüllung
an hausgemachter Tomatensauce
ravioli farci aux tomates et mozzarella
sauce tomates faite maison

Preise in CHF inkl.8% MWST / TVA 8% inclus Nr.-CHE-105.854.317

Fisch / Poissons

28.50 Eglifilet gebacken im Körbli, Sauce Tartare
filets de perches frits en panier, sauce tartare

1 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Knusprig gebratene Zanderfilets mit Nussbutter
Salzkartoffeln und Gemüse
39.50 *filets de sandre meunière gratiné au beurre de noisette, pommes nature et légumes*

2 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Felchenfilets meunière "au verjus"
Salzkartoffeln und Gemüse
(Saft aus säurebetonten, unreifen Trauben)
39.50 *filets de féra meunière "au verjus" pommes nature et légumes (jus de raisin immature et acidulé)*

3 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Fisch-Variation im Duett serviert
Zander- "meunière" & Felchenfilets
an Dill-Rahmsauce, Reis und Gemüse
39.50 *variation de poissons filet de sandre "meunière" et filets de féra sauce vin blanc à l'aneth, riz et légumes*

4 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Zanderfilets an einer Honig-Ingwersauce
Salzkartoffeln und Gemüse
39.50 *filets de sandre meunière sauce au miel et gingembre pommes nature et légumes*

5 "Fifty - Fifty" Eglifilets gebacken und Felchen-
filets meunière, Salzkartoffeln und Gemüse
32.50 *"Fifty - Fifty" filets de perches frits et filets de féra meunière, pommes nature et légumes*

6 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Eglifilets gebacken
Sauce Tartare, Salzkartoffeln und Gemüse
41.00 *filets de perches frits sauce tartare, pommes nature et légumes*

7 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Felchenfilets "meunière"
Salzkartoffeln und Gemüse
34.50 *filets de féras "meunière" pommes nature et légumes*

8 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Felchenfilets "meunière"
31.50 *filets de féras "meunière"*

9 **Crevetten-Spiessli** mit Kräuterbutter gratiniert, Reis
brochettes de crevettes grillées
beurre aux fines herbes, riz
1 Stück/pièce 19.00 **2 Stück/pièce 24.50** **3 Stück/ pièce 29.50**

Fleisch / Viande

26.50 Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Poulet-Brüstli, Café de Paris, Pommes Frites
poitrine de poulet, Café de Paris, pommes frites

Salat vom Buffet / *salades du buffet*
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites
escalope de porc pannée, pommes frites
1 Stück / 1pièce 24.40 **2 Stück / 2pièces 28.50**

Salat vom Buffet / *salades du buffet*
34.50 **Schweinssteak**, Pfeffersauce, Pommes Frites
steak de porc, sauce au poivre, pommes frites

Salat vom Buffet / *salades du buffet*
31.50 **Schweinsrahmschnitzel**
Butternudeln, Früchtegarnitur
escalope de porc à la crème nouilles au beurre, garniture de fruits

18.50 **Engelberg-Burger (Rind 200gr.)**
Pommes Frites

Salat vom Buffet / *salades du buffet*
45.50 **Rosa gebratenes Lammrückenfilet**
Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse
filet de selle d'agneau rosé
Café de Paris, pommes frites et légumes

Salat vom Buffet / *salades du buffet*
42.50 **Rindsentrecôte**, Kräuterbutter hausgemacht
Pommes Frites und Gemüse
entrecôte de boeuf, beurre aux fines herbes fait maison, pommes frites et légumes

A 56.50 **Angus-Rindsfilet**
Pommes Frites und Gemüse
filet de boeuf Angus, pommes frites et légumes
B 63.50 mit Blauburgunder-Sauce
sauce au pinot noir
mit Riesen-Crevetten à l'ail
ave crevettes géantes à l'ail

Kleinigkeiten / Petite carte

8.50 - Sandwiche

10.00 - Sandwiche gemischt

8.50 Pommes Frites, Ketchup

8.50 Portion Tagessuppe
portion de potage du jour