

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

\*\*\*\*\*  
**Wildspezialitäten**  
*spécialités de gibier*  
\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*  
**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*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

**Genussvolles**  
**Weihnachts- und Silvestermenü**

*menu de Noël et Saint-Silvestre*  
*un vrai délice*  
\*\*\*\*\*  
\*\*\*\*\*

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

*Reservieren Sie Ihren Platz*

*Faites vos réservations*



# Engelberg

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**

**Öffnungszeiten**  
Mittwoch bis Samstag  
9.00 - 23.00 Uhr  
Sonntag  
9.00 - 21.00 Uhr

K. & E. Rindlisbacher

2513 Wingreis - Twann      Telefon 032 315 11 25  
info@restaurant-engelberg.ch      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

Café crème / Café crème Hag	4.00
Schale, Cappucino	5.00
Latte Macchiato	5.50
Iced Macchiato	5.50
Café mélange (Schlagrahm)	5.20
Café Engelberg mit Schlagrahm	8.80
Tee (diverse Sorten)	4.00
Heisser Holunder	4.00

## Flaschenweine / vins en bouteille

### Weisswein / vins blanc

#### Bielensee AOC

Chasselas	34.50
Pinot Gris	48.50
Sauvignon Blanc	48.50
Chardonnay	48.50
Sylvaner	48.50
Gewürztraminer	51.00
Dézaley-Marsens, De la Tour, VD	51.00

### Rosé-Wein / vin rosé

#### Bielensee AOC

Oeil-de-Perdrix

39.50

### Rotweine / vins rouges

#### Bielensee AOC

Pinot Noir	39.50
Diolinoir <i>P. Cosandier, Schafis</i>	39.50
Réflexion Pinot Noir <i>Andrey Weine, Ligerz</i>	42.50
Gamaret <i>Ch. Hügli, Wingreis</i>	45.50
Trésor <i>(Malbec / Dornfelder) B. Burkhardt, Ligerz</i>	49.50
Ovation <i>(Gamay / Cabernet Dorsa / Gamaret) Andrey Weine, Ligerz</i>	56.50
Pinot Noir 1ère Sélection <i>B. Burkhardt, Ligerz</i>	57.50
Vieille Vigne Barrique <i>Andrey Weine, Ligerz</i>	59.50
«Arvalus» Barrique <i>(Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah) Andrey Weine, Ligerz</i>	69.50
Pinorone <i>B. Burkhardt, Ligerz</i>	72.50

### Spanien / Espagne (La Mancha)

CAL Y CANTO, Tempranillo, Merlot, Syrah	41.50
-----------------------------------------	-------

### Chile / Chili, (Valle Itata)

Malbec Vina Chillan, Bio <i>Weingut Roland und Karin Lenz</i>	45.50
---------------------------------------------------------------	-------

### Italien / Italie (Veneto)

Egle Valpolicella Classico Superiore DOC <i>Albino Armani</i>	43.50
Amarone Monte Masua, IL Sestante	76.50



## Wein im Offenausschank

### vins ouverts

#### Weisswein / vins blanc CH

##### Bielensee AOC

Chasselas	dl	4.50
Chardonnay	dl	6.00
Pinot Gris	dl	6.00
Sauvignon Blanc	dl	6.50

#### Rosé-Wein / vin rosé

##### Neuenburg AOC

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

#### Rotweine / vins rouges

##### Bielensee AOC

Pinot Noir	dl	5.50
Diolinoir	dl	5.50
Arvalus Barrique	dl	9.30

Cabernet Sauvignon / Malbec / Syrah

##### Spanien / Espagne

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

## Kalte Gerichte / Plat froid

### Salat vom Buffet / buffet de salades

(Ein Durchgang / un passage)

11.50

- kleiner Salat / petite assiette

20.50

- grosser Salat / grande assiette

### Salat "Rustica" mit warmen Tomme

garniert mit Champignons und Brotwürfel

20.50

salade "rustica" tomme chaude

avec champignons et croûtons

### Roastbeef (kalt) Sauce Tartar, Pommes Frites

28.50

roastbeef (froid) sauce tartare, pommes frites

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal

Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel

## 5dl-Flaschenweine

### 5dl-vins en bouteille

#### Weissweine / vins blancs

Bielensee AOC	Chasselas	22.00
	Pinot Gris	32.50
	Chardonnay	32.50
	Sauvignon Blanc	32.50
	Riesling-Sylvaner	32.50
	Gewürztraminer	32.50

#### Rosé-Wein / vins rosé

Bielensee AOC	Oeil-de-Perdrix	27.50
---------------	-----------------	-------

#### Rotweine / vins rouges

Bielensee AOC	Pinot Noir	27.50
	Diolinoir	27.50
	Gamaret	27.50
	Spanien Rioja Doca	29.50

## 75cl-Schaumwein

### 75cl-vin mousseux

Bielensee AOC	Mousseux de Pinot Noir	49.50
---------------	------------------------	-------

Andrey Weine, Ligerz

## Vegetarisch / Végétariens

18.50

Engelberger Vegi-Burger, Pommes Frites

22.00

Gemüseteller / assiette de légumes

19.50

### Ravioli Ricotta - Limone

an Zitronenbutter

raviolis farcis à la ricotta - limone

au beurre citronné

### Vegan / végétan

21.50

Gemüseschnitzel, hausgemachte Tomatensauce  
Reis und Gemüse

galette de légumes, sauce tomates faite maison  
riz et légumes

## Fisch / Poissons

**29.50** Eglifilet gebacken im Körbli, Sauce Tartar  
filets de perches frits en panier, sauce tartare

Salat vom Buffet / salades du buffet

**40.50** Gebratene Zanderfilets mit Nussbutter  
Salzkartoffeln und Gemüse  
filets de sandre meunière gratiné au beurre de noisette, pommes nature et légumes

Salat vom Buffet / salades du buffet

**41.50** Felchenfilets meunière "au verjus"  
Salzkartoffeln und Gemüse  
(Saft aus säurebetonten, unreifen Trauben)  
filets de féra meunière "au verjus"  
pommes nature et légumes  
(jus de raisin immature et acidulé)

Salat vom Buffet / salades du buffet

**41.50** Fisch-Variation im Duett serviert  
Zander- "meunière" & Felchenfilets  
an Dill-Rahmsauce, Reis und Gemüse  
variation de poissons filet de sandre "meunière" et filets de féra sauce vin blanc à l'aneth, riz et légumes

Salat vom Buffet / salades du buffet

**40.50** Zanderfilets an einer Honig-Ingwersauce  
Salzkartoffeln und Gemüse  
filets de sandre meunière  
sauce au miel et gingembre, pommes nature et légumes

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

Salat vom Buffet / salades du buffet

**42.00** Eglifilets gebacken  
Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Gemüse  
filets de perches frits avec pommes nature sauce tartare et légumes

Salat vom Buffet / salades du buffet

**36.50** Felchenfilets "meunière"  
Salzkartoffeln und Gemüse  
filets de féras "meunière"  
pommes nature et légumes

**Fitness**  
**33.50** Salat vom Buffet / salades du buffet  
Felchenfilets "meunière"  
filets de féras "meunière"

**5 Stk/pce**  
**23.50** Mangroven Bio Black Tiger Crevetten\*  
Café de Paris, Reis  
crevettes Black Tiger Bio de Mangroves\*\*  
Café de Paris, riz

**9 Stk/pcs**  
**34.50**

\* Aus nachhaltiger Zucht, ohne Einsatz von Antibiotika oder Chemikalien und ohne zusätzliche Futterzugabe

\*\* De pisciculture durable, sans emploi d'antibiotiques ni de produits chimiques et sans alimentation supplémentaire

## 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

**1 Stk /pce**  
**24.50**  
**2 Stk /pcs**  
**28.50**

Salat vom Buffet / salades du buffet

Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes Frites  
escalope de porc pannée, pommes frites

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

Engelberg-Burger (Rind / boeuf 200gr.)

**18.50** (Tartarsauce, Tomate, Zwiebeln, Schmelzkäse)  
(sauce tartare, tomate, oignons, fromage fondu)

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

**43.50** Rindsentrecôte, Kräuterbutter hausgemacht  
Pommes Frites und Gemüse  
entrecôte de boeuf, beurre aux fines herbes  
fait maison, pommes frites et légumes

Angus-Rindsfilet

**A 56.50** Pommes Frites und Gemüse  
filet de boeuf Angus, pommes frites et légumes  
mit Blauburgunder-Sauce  
sauce au pinot noir  
**B 63.50** mit Mangroven Bio Black Tiger Crevetten\*  
avec crevettes Black Tiger Bio de Mangroves\*\*

## Kleinigkeiten / Petite carte

**8.50** Sandwich  
**10.00** Sandwich gemischt

**8.50** Pommes Frites, Ketchup

**8.50** Portion Tagessuppe  
portion de potage du jour

**18.50** Champignonsschnitte  
croûte aux champignons