



Hotel Waldrand
Menuvorschläge

Aegertenstrasse 12
3775 Lenk

033 736 82 82

info@hotelwaldrand.ch

Barbara Kammacher

Arthur Trachsel

Etwas zum Apéro

„Gsund u guet!“

Gemüse-Stäbchen je nach Saison und Blätterteigstangen
Zweierlei Dip-Saucen
pro Person SFr. 6.50

Für dr chli Gluscht

Oliven, Chips und Salzbretzel, Rosswurst und Schafwurst
pro Person SFr. 13.50

Waldrand-Apéro aus dem Shaving-Dish

Gurken mit Frischkäse, Mini-Strudel verschieden gefüllt,
Schinkengipfel, Speck-Pflaumen
pro Person SFr. 16.50

Sommerlich vom Grill

Tandoori-Rindfleisch-Spiessli, Poulet-Satay-Spiessli
Rassige BBQ-Dipsauce
pro Person SFr. 19.50

Hobelkäse zum Apéro

mit Essiggurken und Silberzwiebeln
pro Person SFr. 16.00

Gefüllte Parisette

Eifüllung, Thon, Schinken
pro Person SFr. 13.50

Reichhaltiger Fest-Apéro

Verschieden gefüllte Mini-Quiches, kleiner Crevetten-Cocktail im Glas
Tartar-Brötchen vom Rind, Lachs-Brötchen, Blätterteig-Strudeli,
Pastetchen mit Thonmousse und Satay-Spiesschen vom Rind
pro Person SFr. 26.00

Liebe Gäste und Freunde

Herzlich Willkommen im Hotel Waldrand an der Lenk!

Schön sind Sie bei uns zu Gast.

Schlemmen Sie mit uns durch die regionalen Frischprodukte der umliegenden Täler und Alpen. Es hat sicherlich das Eine oder Andere das Sie anspricht.

„Guten Appetit !

Jeden Auftrag von Ihnen beginnen wir mit zuhören, - extrem genau zuhören!

Danach verstehen wir Ihre Wünsche fürs Detail. Anschliessend bestimmen wir gemeinsam die Räumlichkeit des Events. Im Weiteren planen wir Ideen mit Ihren Vorstellungen und verbinden diese mit profundem Fachwissen, kreativem Dekor und schaffen daraus Ihre Lösung für einen einzigartigen Abend, ein ganzes Wochenende oder auch mehr!

Ihr Wohl und das Wohlbefinden Ihrer Gäste ist uns wichtig!

*Stilvoll und thematisch konzipiert, Waldrand,
eben!*

Suppen

Hausgemachte Rindsbouillon mit Sherry und Flädli
SFr. 9.50

Karottensuppe mit Ingwer
SFr. 10.50

Rassige indische Currysuppe
SFr. 11.50

Hauptgänge

Schweinschals-Braten mit Senfsauce
Panierte Kartoffelkroketten und saisonales Mischgemüse
SFr. 29.00

Schweins-Steak
mit cremiger Pilzrahmsauce serviert mit Nudeln und Gemüse
SFr. 32.00

„Byfang-Lisi-Filet“
Schweinsfilet-Médailles, Morchelsauce, Nudeln und Gemüse
SFr. 42.00

Zarte Schnitzel vom hiesigen Kalb oder Schwein
mit einer sämigen Edelpilzrahmsauce, Butter-Nudeln,
buntes Gemüse und Fruchtgarnitur

Kalb SFr. 42.00

Schwein SFr. 29.00

Lammrücken-Filet an Kräutersauce
Gebratene Kartoffeln
Saisongemüse
SFr. 36.00

Leckeres Geschnitzeltes vom Lenker Kalb oder Schwein
mit einer sämigen Edelpilzrahmsauce, dazu knusprige
Butterrösti

Kalb SFr. 42.00

Schwein SFr. 29.00

Mischgemüse als Nachservice gereicht

Kalbfleisch-Saltin-Bocca

mit Rohschinken und Salbei, an Marsalajus mit Limonen-Risotto
serviert

SFr. 43.00

Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Preiselbeeren

Serviert mit Gemüse und hausgemachten Pommes-Frites

SFr. 42.00

„Gordon-Bleu“ unser Klassiker

Mit Schinken und Käse gefüllt, Saisongemüse und Bratkartoffeln

Kalb SFr. 41.00

Schwein SFr. 29.00

Kalbs-Piccata „ Mailänder Art“

Im Ei und Käse gebraten, Spaghetti und Tomatensauce

SFr. 37.00

Kalbs-Filet an Burgunder-Rotweinsauce

Frischer Kartoffelstock, Gemüsekörbchen

SFr. 69.00

Poulet-Brust

„Casimir“ an rassisiger Currysauce, Früchtegarnitur

Trockenreis

SFr. 28.00

Rindshuft-Würfel „Stroganoff“

An rezenter Paprika-Rahmsauce und Gurkenjulienne

Serviert mit hausgemachten Spätzli

SFr. 41.00

Roastbeef am Stück von unserem „Kü-Che“ rosa gebraten

Grünpfeffersauce, saisonales Gemüse,

serviert mit Kartoffelgratin

SFr. 49.00

Farmersteak mit Speck

Entrecôte vom Rind mit hausgemachtem Kräuterbutter

Pommes-Frites und Auswahl von saisonalem Gemüse

SFr. 43.00

Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce

Panierte Kartoffelkroketten

Saisonales Gemüse

SFr. 55.00

Surf and Turf

Rindsfilet und Black-Tiger-Crevetten an Black & White Whisky-Sauce

Gebratene Neue Kartoffeln, Grillgemüse mit Mini-Pâtisson, Kefen

Broccoli, roten Zwiebeln und Paprika

SFr. 65.00

Zum Abrunden der Tafel: Süsse Köstlichkeiten

Fruchtkuchen je nach Saison	
Mit Rahm	SFr. 7.50
Mit Rahm und Vanilleglace	SFr. 10.00
Schangnauer Meräנגge mit Chäserei-Doppelrahm-Nidle	SFr. 14.50
Meräנגge & Glace	SFr. 12.50
Süssmost-Crème mit Apfelschnitz	SFr. 8.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	SFr. 10.50

Beachten Sie auch unsere Glace-Karte

Lokalitäten

«Chupfer-Chessi-Stube»

Individuell möglich bis 20 Personen

Restaurant

Platz-Zahl bis 16 Personen an verschiedenen Tischen möglich

Saal

Bankett-Tisch bis 22 Personen

Zusätzlich drei Tische zu jeweils 6 Personen

Personenzahl

Unser Bankett-Angebot gilt für Anlässe ab 20 Personen. Für Gesellschaften unter 20 Personen legen wir Ihnen gerne unserer Menu für die Hotelgäste auf. Kosten SFr. 46.00 für vier Gänge.

Auswahl zum selber zusammenstellen

Bitte wählen Sie aus dem nachfolgenden Angebot Ihr Wunsch-Menu für Ihre Gäste aus. Für Vegetarier haben wir leckere Gerichte aus unserer à la Carte-Karte jederzeit verfügbar.

Vorspeisen

Kleiner grüner Beilagensalat
SFr. 7.00

Kleiner gemischter Beilagensalat
SFr. 9.00

Waldrand-Salat, fünf angemachte Sorten, grüne Salate
SFr. 12.00

Blattsalate mit Fisch-Knusperli
SFr. 17.50

Forellen-Tartar auf Tomaten-Carpaccio, Kapernfrüchte, Garnituren und
Dillsenf-Sauce
SFr. 16.50

Tartar vom Simmentaler Rauchfleisch, Salatbouquet, Garnituren
SFr 16.50

Hauseigener marinierter Lachs auf Ruccola, mit Salatbouquet,
Kapernäpfel und Garnituren
SFr. 19.50

Ravioli mit saisonaler Füllung
Mit getrockneten Tomaten, Cherry Tomaten und
Alpkäse-Splitter sowie Ruccola-Salat
SFr. 15.00

Geräuchertes Forellenfilet, Garnituren, Salatbouquet, Meerrettich
SFr. 21.50

Annulationen und Absagen

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annulationen keine Gebühren verrechnet. Ab einer Woche vor dem Anlass 50% und ab 24 Stunden vor dem Anlass 100% des Menupreises.

Aenderungen

Bitte teilen Sie uns frühzeitig Ihre Wünsche und die Teilnehmerzahl mit. Eine Aenderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 24 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Für nicht anwesende Personen am Tage des Anlasses verrechnen wir Ihnen 50% des Menupreises.

Preise

An Ihrem Fest-Tag müssen Sie sich nicht mit finanziellen Belangen herumschlagen. Gerne senden wir Ihnen eine Gesamtrechnung, zahlbar innert 14 Tagen, zu. Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive 7.7% MWST berechnet. Sollten Sie Ihren eigenen Wein mitbringen, verrechnen wir ein Zapfengeld von SFr. 30.00 pro 7.5DI Flasche.

Polizeistunde

Wir schliessen unser Lokal um 23 00 Uhr.

Unser Arbeitsgesetz im Gastgewerbe zwingt uns leider zu Massnahmen. Damit Ihr Fest nicht ein abruptes Ende nehmen muss, stehen unsere Mitarbeiter auch nach Mitternacht zu Ihren Diensten. Jedoch verrechnen wir ab 23 00 Uhr eine Pauschale von SFr. 200.00 pro Stunde.

Definitive Polizeistunde 02 30 Uhr.

Herzlichen Dank für Ihre Reservation

Ihre Gastgeber

Thuri Trachsel

Barbara Kammacher

Sowie die ganze Waldrand-Truppe!