



SPEISEKARTE

Werte Gäste! Wir heissen Sie in unserem

RESTAURANT «CHUPFERCHESSI»

herzlich willkommen und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

Auf unserer Speisekarte werden Sie die Worte „selbstgemacht“, „hausgemacht“
oder „frisch & saisonal“ nicht finden, denn das ist für uns eine
Selbstverständlichkeit.

Dies fängt beim gebackenen Brot vorher an und endet beim Guetzli
zum abschliessenden Kaffee.

Gerne erfüllen wir auch individuelle Wünsche ausserhalb der Restaurantkarte.
Bei Fragen, Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Kerstin Janssen, Volkmar Falk
und das Team vom Hotel Waldrand



Vorspeisen

Nüsslisalat mit knusprigen Speck, Ei und Croutons	12.50 CHF
Lenker Weichkäse in Nusspanade auf Salatgarnitur mit Birnen Chutney	12.50 CHF
Karottenmousse mit Salatbouquet an Curry-Apfel-Dressing	14.50 CHF
Ravioli mit Randen-Ricotta-füllung in Walnussbutter	15.50 CHF

Salate

Grüner Salat klein	8.50 CHF
gross	10.50 CHF
Gemischter Salat mit angemachten Gemüsesalaten klein	9.50 CHF
gross	14.50 CHF

Suppen

Gemüsekraftbrühe mit eigener Einlage und einem Schuss Sherry	8.50 CHF
Kürbiscremesüppchen mit Ingwer, Kokosmilch, Kernen und Öl	11.50 CHF
Tomatensüppchen mit Gartenkräuterpesto und Rahmtupfer	10.50 CHF



Simmentaler Klassiker

Gegrilltes Steak vom Schweinsrücken mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	28.50 CHF
Gebratene Pouletbrust an Curry- Kokossauce, Gemüse garnitur und Trockenreis	29.50 CHF
Wienerschnitzel serviert mit Gemüse und Pommes Frites	
gross	33.50 CHF
klein	28.50 CHF
Simmentaler Chef 180 g Entrecôte mit Gemüsebeilage, Pfefferrahmsauce und würzigem Kartoffelgratin	39.50 CHF
Gebratenes Rindsfilet 170 g Filet mit Gemüsebeilage, Morchelrahmsauce und würzigem Kartoffelgratin	46.50 CHF
Simmentaler Suure Mocke Gemüsebeilage, Polenta und Jus	29.50 CHF
Emmentaler Lammvoressen mit Bandnudeln und Gemüse	29.50 CHF



Solidarisch vegetarisch

Ravioli mit Randen-Ricottafüllung in Walnussbutter	25.50 CHF
Bunter gemischter Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln und Spiegelei	24.50 CHF
Fruchtiges Kartoffel Linsencurry mit Kokosmilch, getrockneten Aprikosen und Gemüsewürfel	25.50 CHF

Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Weissweinsauce, Bandnudeln und Gemüse	33.50 CHF
---	-----------



Fondue

Lenker Käsefondue abgeschmeckt mit frischem Knoblauch und Kirsch	25.50 CHF
Lenker Käsefondue mit frischen Kräutern	25.50 CHF
Lenker Teufelsfondue mit Chili	25.50 CHF

Raclette

Traditionelles Raclette
mit Gschwelli, Silberzwiebeln, Cornichon
ab 2 Personen
26.50 CHF pro Person

Ursprünglich war Raclette ein traditionelles Sommergericht aus den Schweizer Bergen. Erste Hinweise auf den „Bratchäs“ findet man bereits im 13. Jahrhundert. Schon damals wurde die Schnittfläche eines Käses am offenen Feuer erhitzt bis die oberste Schicht schmolz und abgeschabt werden konnte. Die Bezeichnung Raclette“ stammt vermutlich vom Begriff Abschaben oder Abkratzen (französisch: „racler“).



Zum Abschliessen der Tafel

Gebrannte Creme mit Caramelglace und Rahm	9.50 CHF
Schaumgefrorenes mit Safran mit Früchten garniert	9.50 CHF
Cointreau Orangenkompott mit Mascarpone Creme	10.50 CHF
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleglace	12.50 CHF
Lenker Käseteller mit 6 verschiedenen Lenker Spezialitäten und Tomatenchutney	14.50 CHF

Weitere Desserts finden Sie in unserer Glace-Karte.

Alle Preise in CHF inkl. 7,7% MWST und Abgaben.
Preis- und Speiseänderungen und Irrtümer vorbehalten.