stiftung erlen engelberg
LEBENSRAUM IM ALTER

SPEISEKARTE ERLENSTUBE

VORSPEISEN

Blattsalat Junger Blattsalat | Kernen				7.50
Gemischter Salat Junger Blattsalat | allerlei Gemüse | Kernen				9.50
Randencarpaccio Sbrinz gehobelt | Olivenöl | Honig | Nüsse				15.50
Rindstartar Zwiebel | Butter | Buttertoast	70g	18.50	140g	28.50

AUS DEM SUPPENTOPF

Tagessuppe Saisonal | täglich wechselnd	6.50
Bouillon mit Gemüsestreifen oder Flädli	6.50
Gerstensuppe Gerste | Gemüsewürfel	8.50
mit Wienerli	+ 5.00
mit Schweinswürstli	+ 7.50

KLASSIKER

Hacktätschli Rahmsauce | Kartoffelstock | Gemüseallerlei	24.50
Paniertes Schweinsschnitzel in Butter gebraten | Pommes Frites | zweierlei Rüebli	23.50
Älplermagronen Röstzwiebeln | Apfelmus	20.50
Rotes Gemüsecurry rassig gewürzt | Basmatireis | vegan	23.00

stiftung erlen engelberg
LEBENSRAUM IM ALTER

HERBSTKARTE

VORSPEISEN

Kürbissuppe	8.00
Steinpilzsuppe	9.00
Nüsslisalat «Förster Art»	12.50
Kürbisvinaigrette | Speck | Waldpilze | Croutons	

HERBSTGERICHTE

Vegetarische Gerichte

Kürbisravioli	21.50
sautierte Waldpilze	
Wildbeilagenteller	23.00
Spätzli | Rotkraut | Rosenkohl | Marroni | Wildrahmsauce	

Wild auf Wild

Hirschpfeffer «Jäger Art»	27.50
Spätzli | Rotkraut | Marroni	
Wildbratwurst	23.00
Preiselbeerjus | Rösti | Rotkraut | Rosenkohl	

DESSERT

Vermicelles mit Rahm	10.50
Coupe Nesselrode	12.50
Meringues	
mit Rahm	9.50
mit Rahm und Glace	11.50

Deklaration

Poulet:	Schweiz	Eier:	Schweiz
Schwein:	Schweiz	Reh:	Deutschland
Hirsch:	Deutschland	Fisch	bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter

Allergien

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Allergien.