

AUF EIN FROHES FEST

zu unseren Weihnachtsgerichten empfehlen wir



engelberg.

Festtagsbier

Zur Weihnachtszeit genießen Bierliebhaber diese süffig-naturtrübe Bierspezialität aus besten heimischen Zutaten. Besonders kräftig eingebraut ist es das ideale Bier für lange, kalte Winterabende, im Steinkrug serviert hält es besonders lange kalt. • 0,5l > 4,70 • 0,3l > 3,70

Brand von der Zwetschge

Wenn sich das orangegelbe Fruchtfleisch butterweich vom Kern löst, ist es soweit: Frisch verzehrt hat sie einen süßsäuerlichen, leicht herben Geschmack, fein gewürzt und sehr aromatisch. All das Gute aus der Zwetschge kann man in diesem Brand wiederfinden. • 5,90

Brand von der Quitte

Ein sehr gesellschaftsfähiger Brand, der nach Wiese und Alb duftet. Im Mund ist er fruchtig, wärmend und geht schön aromatisch auf. • 5,90

Kirsch kern Amaretto

Advent, Advent, ein Kirsch kern brennt! Eingelegt in Feinbrandt haben die Kirschkerne bittere Mandeln ausgepackt. Aber auch so eine fruchtige, junge Frische. Ein außergewöhnlicher Amaretto, nicht ganz so süß und durchaus festlich. • 5,90

Weihnachts-Spritz

Prosecco auf Eis küsst Apfelsaft, Teeauszüge und Rum, begleitet von Rosmarin und Ingwer • 8,40

VORSP EISEN

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



engelberg.



Hummer-Bisque

klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen, mit Sahne und Weißwein verfeinert • 9,40 €

Grießklößchen-Suppe ✓

in kräftiger Gemüsebrühe, vegan • 7,90 €

Feldsalat mit Birne und Walnuss ✓

an Orangen-Vinaigrette auf Ringel-Bete-Carpaccio, vegan • 8,40 €

Geräuchertes Forellen-Tartar

mit Crème fraîche, Zitrone, Apfel und Staudensellerie abgerundet, auf Pumpernickel • 8,90 €

Vitello Tonnato

dünne Kalbfleischscheiben mit einer Soße aus Thunfisch, Kapern, Olivenöl und Zitronensaft • 14,90 €

HAUPTGÄNGE

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



engelberg.



Coq au Vin

zarte, ausgelöste Hähnchenoberkeulen
in Rotwein mit Speck und Perlzwiebeln,
dazu Parmesan-Polenta-Schnitte • 25,40 €

Schweinemedallions in Orangen-Pfeffer-Schmand

zarte Schweinemedallions in einer
Orangenrahmsauce mit rosa
Pfefferkörnern, dazu handgeschabte
Spätzle • 27,90 €

Onglet

sous-vide-gegarte Rindfleischstücke vom
Kronfleisch mit edler Schokolade und
traditionell gereiftem Balsamico verfeinert,
dazu Kartoffel-Sellerie-Pürree • 31,90 €

Cashew-Nuss-Braten ✓

feinwürziger Cashew-Nuss-Braten,
mit italienischen Kräutern und
Stangensellerie abgerundet, dazu
glasierte Möhren, Petersilienkartoffeln
und veganes Rotweinjus • 25,40 €

Gemüsebeilage ✓

glasierte, bunte Möhren • 4,60 €

UNSERE KLASSIKER

kreieren Sie Ihr individuelles Menü



engelberg.



Schnitzel mit Pommes

vom Oberriexinger Landschwein, dazu
rustikale Pommes • 18,90

kleine Portion • 16,90

Engelbergschnitzel mit Pommes

überbacken mit Schwarzwälder Schinken
und Emmentaler, dazu rustikale Pommes

• 20,90 / kleine Portion • 18,90

Lachsfilet auf Blattspinat

in Limetten-Buttersauce, zarter
Blattspinat in einer leicht cremigen
Sauce, dazu Langkornreis • 27,70

Rostbraten

vom Rind, geschmorte Zwiebel,
Bratenjus und geschabte Spätzle • 29,90

Elsässer Flammkuchen

Speck, Zwiebel, Rahm • 13,20

Griechischer Flammkuchen ✓

Feta, Peperoni, Rahm • 13,70

Nordischer Flammkuchen

Wildlachs, Lauch, rote Zwiebeln • 13,90

“Quer durch den Garten” Flammkuchen ✓

sieben Gemüsesorten aus ökologischem
Anbau, vegan • 14,90



FESTLICHES DESSERT

bereichern Sie Ihr individuelles Menü



Apfel-Brombeer-Crumble ✓

lauwarm serviert, mit Vanilleeis und Sahne, wahlweise vegan • 8,40 €

Portwein-Zwetschgen begleitet von Walnusseis ✓

winterlich abgeschmeckte, lauwarme Portwein-Zwetschgen an Walnusseis mit Sahnehaube, wahlweise mit veganem Vanilleeis und veganer Sahne • 8,40 €

Feines Kaffeeparfait

hausgemachtes Halbgefrorenes mit Schichten von dunkler Schokolade, an edler Schokosahnehaube • 8,40 €

Kugel Eis mit einem Gläschen Schnaps

eine Kugel Walnusseis an edler Schokosahnehaube, dazu ein Schnaps nach Wahl • 8,40 €

