



lenkerhof

gourmet spa resort

Roomservice



618



















Kalte Köstlichkeiten | Petits plats | Small dishes

*diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 – 22:00 Uhr

* nous servons ces plats de 11h30 à 22h00

*we serve these dishes from 11.30 am – 10.00 pm

Tatar vom Schweizer Rind mit getoastetem Sauerteigbrot und Lenker Butter	150 gr	29.-
Tartare de bœuf Suisse, pain au levain grillé et beurre de la Lenk Tartare of Swiss beef with toasted sourdough bread and butter from Lenk		
Wahlweise mit en option avec optionally with		
Cognac Hennessy VS 40%		+10.-
 Rindscarpaccio mit Trüffel und Belper Knolle		26.-
Carpaccio de bœuf à la truffe et boule de Belp Beef carpaccio with truffle and Belper Knolle		
 Lattich Salat mit Croutons und Dressing nach Wahl		17.-
Salade de laitue, croûtons et sauce à salade au choix Lettuce salad with croutons dressing of your choice		
Wahlweise mit en option avec optionally with		
 Lenker Hobelkäse und Lenker Ei		+ 4.-
 Fromage à rebibes et oeuf de la Lenk slided cheese and egg from Lenk		
 Schweizer Pouletstreifen		+ 8.-
Émincé de poulet Suisse Swiss sliced chicken		
 Vegi Sojastreifen		+ 8.-
Lamelles de soja soya slices		
 Bio Black Tiger Garnelen	160 gr	16.-
 Crevettes black tiger bio organic black tiger shrimps		
 Tomatencremesuppe mit Croûtons		14.-
Crème de tomate et croûtons Tomato cream soup with croutons		
Gurken Kaltschale mit Lenker Rauchforelle und Meerrettich		16.-
Soupe froide de concombre avec truite fumée de la Lenk et raifort Cold cucumber soup with smoked trout from Lenk and horseradish		
Rösti fries mit	Sauerrahm Crème fraîche Sour Cream	12.-
Rösti frites	Raclette Käse Fromage à raclette Raclette cheese	16.-
Rosti fries		










-  **Focaccia mit Tomaten, Büffel Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola** 18.-
 Focaccia aux tomates, mozzarella di buffala, pesto au basilic et roquette
 Focaccia with tomatoes, buffalo mozzarella, basil pesto and rocket salad
-  **Hausgemachtes Focaccia mit Tomaten und Rosmarin dazu Antipasti** 21.-
 (getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken, gefüllte Paprikaschoten Gelberbsenhummus, Baba Ganoush)
 Focaccia maison aux tomates et au romarin avec antipasti
 (tomates séchées, olives, artichauts, poivrons farcis, houmous de pois jaunes, baba ganoush)
 Homemade focaccia, tomato and rosemary with antipasti
 (sun-dried tomatoes, olives, artichokes, stuffed peppers, yellow pea hummus, baba ganoush)
-  **Caprese Büffelmozzarella** (Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Balsamicoessig & Olivenöl) 18.-
 Mozzarella de bufflonne Caprese (tomates cerises, roquette, basilic, vinaigre balsamique & huile d'olive)
 Caprese buffalo mozzarella (cherry tomatoes, rocket salad, basil, balsamic vinegar & olive oil)
-  **Lenker Fleisch Plättli** 24.-
 Planchette de la Lenk
 Apero plate from Lenk
 (Lenker Pouletstrubeli, Lenker Burewurst, Lenkerli und Lenker Hobelkäse, Lenker Vacherin, Lenker Bergtummeli geräuchert, Essiggemüse)
-  **Lenkerhof Käseteller** 19.-
 Assiette de fromage Lenkerhof
 **Lenkerhof cheese plate**
 (Lenker Bergtummeli fumée, Brie de Meaux, Lenker Berg Bleu, Strubel Bergblumen Käse, Alpkäse 2 Jährig Alp Pöris)
-  **Lenkerhof Käsebuffet** (18:30 - 21:30) 26.-
 Notre buffet de spécialités fromagères (18:30 - 21:30)
 Our fine cheese specialities from the buffet (18:30 - 21:30)

Warme Köstlichkeiten | Plats chaud | Warm dishes

*diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 – 22:00 Uhr

* nous servons ces plats de 11h30 à 22h00

*we serve these dishes from 11.30 am – 10.00 pm

-  **Fettuccine mit Tomaten, Basilikum Pesto und Pinienkernen** 29.-
 Fettuccine aux tomates, pesto au basilic et pignons
Fettuccine with tomato, basil pesto and pine nuts
- Hummer Fettuccine** (ein halber Hummer ausgelöst 100g) 46.-
mit Krustentiersauce und Piment d'Espelette
Fettuccine de homard (un demi-homard) avec sauce aux crustacés et piment d'Espelette
Lobster fettuccine (half a lobster) with crustacean sauce and piment d'Espelette
-  **Pesto Rosso Fettuccine mit Pinienkernen Kirschtomaten und Burrata** 36.-
 Fettuccine au pesto rosso, pignons de pin, tomates cerises et burrata
Pesto Rosso fettuccine with pine nuts, cherry tomatoes and burrata
-  **Risotto mit Waldpilze Parmesan und Lauch** 34.-
 Risotto aux champignons des bois, parmesan et poireaux
Risotto with wild mushrooms, parmesan cheese and leek
-  **Hausgemachte Parmigiana mit Tomaten Coulis und Basilikum Pesto** 32.-
 Parmigiana maison avec coulis de tomates et pesto de basilic
Homemade parmigiana with tomato coulis and basil pesto
-  **Schweizer Rindsentrecôte 180gr mit Café de Paris Butter** 48.-
Entrecôte de bœuf Suisse 180gr et beurre Café de Paris
Swiss beef entrecôte 180gr with Café de Paris butter
-  **Rinds-Tagliatta mit Rucola, Kirschtomaten und Hobelkäse** 46.-
Tagliata de bœuf avec roquette, tomates cerises et copeaux de fromage alpin
Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and Alp cheese shavings
-  **Maispoulet mit Kräutern gebratenes Tagesgemüse und Beilagen nach Wahl** 42.-
Poulet de maïs rôti aux herbes, légumes du jour et garniture au choix
Corn chicken roasted with herbs, vegetables of the day and side dishes of your choice

Die Hauptgänge werden Ihnen immer mit Tagesgemüse und wahlweise mit Röstitaler, Paprikapommes, Pommes oder Reis serviert.

Les plats principaux vous seront toujours servis avec des légumes du jour et au choix avec roesti, frites au paprika, frites ou riz.

We always serve the main courses with vegetables of the day and either with hash browns, paprika fries, French fries or rice.

Lenker Kalbs Burger

(Salat, Tomate, Gurke, Käse, Zwiebel, Speck, Barbecue Sauce und Paprika Pommes)

Burger de veau de la Lenk

(Salade, tomate, concombre, fromage, oignon, lard, sauce barbecue et frites au paprika)

Veal burger from Lenk

(Salad, tomato, cucumber, cheese, onion, bacon, barbecue sauce and paprika fries)

33.-



Crispy Soja Burger

(Salat, Tomate, Gurke, Avocado, Zwiebel, Cocktail sauce und Paprika Pommes)

Burger de soja croustillant

(Salade, tomate, concombre, avocat, oignon, sauce cocktail et frites au paprika)

Crispy soy burger

(Salad, tomato, cucumber, avocado, onion, cocktail sauce and paprika fries)







29.-

Süsse Köstlichkeiten | Dessert | Sweet dishes

*diese Gerichte servieren wir Ihnen von 11:30 – 22:00 Uhr

* nous servons ces plats de 11h30 à 22h00

*we serve these dishes from 11.30 am – 10.00 pm

- | | | | |
|---|--|--------------|------|
|  | Kalte Lust premium Eis aus Olten | 120ml Becher | 7.8 |
| | Glace "Kalte lust premium" d'Olten | | |
| | Ice cream "Kalte lust premium" from Olten | | |
| | <ul style="list-style-type: none">• Bananasplit Banana split Banana split• Stracciatella• Kaffee Café Coffee• Pistazie Pistache Pistachio• Sauerkirsche-Schokolade Chocolat aux griottes Sour cherry chocolate• Erdnuss & Schokolade Cacahuète & chocolat Peanut & chocolate• Himbeersorbet Sorbet framboise Raspberry sorbet• Erdbeersorbet Sorbet fraise Strawberry sorbet• (Vegan) Haselnuss Noisette Hazelnut• (Vegan) Karamell Caramel Caramel | | |
|  | Hausgemachter Eiskaffee | | 14.- |
| | Café glacé maison | | |
|  | Homemade iced coffee | | |
|  | Hausgemachte Felchlin-Schokoladenmousse mit Waldbeeren Ragout | | 16.- |
| | Mousse au chocolat Felchlin maison et ragout de baies | | |
| | Homemade chocolate Felchlin mousse with wildberries ragout | | |
|  | Hausgemachter Brownie mit Schlagrahm | | 8.50 |
| | Brownie et crème fouettée | | |
| | Brownie with whipped cream | | |
|  | Hausgemachter Apfel Streuselkuchen mit Schlagrahm | | 8.50 |
| | Tarte aux pommes, crumble et crème fouettée | | |
| | Apple crumble cake with whipped cream | | |









Nachtkarte | Carte de nuit | Night menu

Diese Gerichte werden Ihnen von 22:00 bis 07:00 Uhr serviert.

Ces plats seront servis de 22h00 - 07h00.

These dishes can be served from 10:00pm - 07:00am.

- | | | |
|---|---|------|
|  | Pouletbruststreifen in mildem gelben Thai Curry | 32.- |
| | Wokgemüse und Basmati Reis | |
|  | Emincé de poitrine de poulet au curry jaune thaïlandais doux
légumes au wok et riz basmati
Chicken breast strips in mild yellow Thai curry
wok vegetables and basmati rice | |
|  | Pouletbruststreifen in Erdnussauce indischer Art und Basmati Reis | 32.- |
| | Emincé de poitrine de poulet, sauce aux cacahuètes à l'indienne | |
|  | Chicken breast strips in Indian-style peanut sauce and basmati rice | |
|  | Pouletbruststreifen Butter Chicken Style mit Basmati Reis | 32.- |
| | Emincé de poitrine de poulet butter chicken style avec riz basmati
Chicken breast strips butter chicken style with basmati rice | |
| | Poulet Carbonara mit Orecchiette in Käse-Sahnesauce | 29.- |
| | Poulet carbonara avec orecchiette, sauce au fromage crémeux
Chicken carbonara with orecchiette in a creamy cheese sauce | |
|  | Bio Tortellini mit Ricotta und Spinatfüllung in Tomatensauce | 26.- |
| | Tortellini bio farcis à la ricotta et aux épinards, sauce tomate
Organic tortellini with ricotta and spinach filling in tomato sauce | |
|  | Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebeln | 26.- |
| | Spätzle au fromage savoureux avec oignons grillés
Savoury cheese spaetzle with fried onions | |
| | Goulasch vom Rind mit Spätzli | 31.- |
| | Goulasch de bœuf avec spätzli
Beef goulash with spaetzli | |
| | Maccaroni Bolognese mit Rindfleisch Gehacktem | 28.- |
| | Maccaroni à la bolognaise avec viande de bœuf hachée
Maccaroni Bolognese with minced beef meat | |
|  | Vegan Falafelbällchen mit Bulgur und Gemüsecurry | 27.- |
| | Boulettes de falafels végétaliens avec boulgour et curry de légumes | |
|  | Vegan falafel balls with bulgur and vegetable curry | |
|  | Veganes rotes Linsencurry an Basmati Reis | 26.- |
| | Curry de lentilles rouges végétalien au riz basmati | |
|  | Vegan red lentil curry with basmati rice | |

	Mais & Käse Nachos Nachos au maïs et au fromage Corn & cheese nachos		5.5
	Gemüsechips Chips de légumes Vegetable chips		10.5
 	Salsa mild Salsa douce Mild salsa		8.-
 	Guakamole Dip Dip de guacamole Guacamole dip		8.5
 	Lenkerhof Nussmix Mélange de noix Lenkerhof Lenkerhof nut mix	100g	6.5
	Kalte Lust premium Eis aus Olten Glace "Kalte lust premium" d'Olten Ice cream "Kalte lust premium" from Olten	120ml Becher	7.8
	<ul style="list-style-type: none"> • Bananasplit Banana split Banana split • Stracciatella • Kaffee Café Coffee • Pistazie Pistache Pistachio • Sauerkirsche-Schokolade Chocolat aux griottes Sour cherry chocolate • Erdnuss & Schokolade Cacahuète & chocolat Peanut & chocolate • Himbeersorbet Sorbet framboise Raspberry sorbet • Erdbeersorbet Sorbet fraise Strawberry sorbet • (Vegan) Haselnuss Noisette Hazelnut • (Vegan) Karamell Caramel Caramel 		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Wir verwenden überwiegend Fleisch aus Schweizer Herkunft.

Sur demande, nous vous renseignerons avec plaisir sur les ingrédients susceptibles de causer une réaction allergique.

Nous utilisons principalement de la viande d'origine Suisse.

At your request our service staff can give you information about ingredients that could lead to an allergic reaction.

We primarily use meat sourced from Switzerland.



Vegetarisches Gericht
Alimentation végétarienne
Vegetarian food



Glutenfreies Gericht
Alimentation sans gluten
Gluten-free food



Lactosefreies Gericht
Alimentation sans lactose
Lactose-free food