



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.01	CHF	6.80
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.02	CHF	7.80
Nüsslisalat mit Tête de Moine, Trauben und Nussdressing	VS.03	CHF	10.50
Antipastiterrine auf farbigen Peperonicoulis und Aceto Balsamico	VS.04	CHF	9.50
Aegeritalerkäsetatar auf Pumpernickel und Salatbukett	VS.05	CHF	11.00



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

SUPPEN

Bouillon mit Gemüseeinlage	SP.01	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	SP.02	CHF	7.50
Weggiser Morchelsuppe	SP.03	CHF	9.50
Birnencremesuppe mit Mohnblättereiggebäck	SP.04	CHF	8.50
Avocado Bisque mit gerösteten Haselnüssen	SP.05	CHF	9.50
Brombeerensuppe mit Sauerrahm	SP.06	CHF	8.50
Kokossuppe mit Ingwer	SP.07	CHF	11.00



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

FISCHGERICHTE

Pochierte Röteli (saisonal aus Ägerisee), Kräuterrahmsauce mit Fleuron, Pilaw Reis mit Marktgemüse	FG.01 Vorspeise	CHF CHF	34.00 22.00
Gebratene Eglifilets Luzerner Art Salzkartoffeln und Blattspinat	FG.02 Vorspeise	CHF CHF	36.00 24.00
Grilliertes Lachssteak CAFE DE PARIS Ofenkartoffeln und Gemüse Pot-pourri	FG.03 Vorspeise	CHF CHF	31.00 21.00
Überbackenes Flunderfilet in Trockentomatenkruste Wildreis, grillierte Zucchini, Kirschtomaten	FG.04 Vorspeise	CHF CHF	24.00 18.00

Bei den Menüs handelt es sich um Tellergerichte. Gerne können wir Ihnen gegen einen Aufpreis von CHF 4.00 pauschal pro Person auch Nachservice anbieten.



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bündner Quarkpizokel mit Spinat und Ägeritalkäsesauce	VG.01	CHF	18.50
Tortelloni mit Ricotta und Spinat auf marinierten Zucchetti und Auberginen, serviert mit Pestokräutersauce	VG.02	CHF	18.00
Blätterteigpastetli mit Gemüse und Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, serviert mit Erbsli und Rüepli	VG.03	CHF	18.50
Risotto mit Fetakäse, frischem Spinat mit Vodka parfümiert	VG.04	CHF	16.00
Kürbiscasimir mit Trauben und Basmatireis und gerösteten Haselnüssen	VG.05	CHF	18.50



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM KALB (HERKUNFT CH)

Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzen Nudeln und Saisongemüse	HG.01	CHF	33.00
Kalbskarreebraten mit Gartenkräutern Williamskartoffeln und Gemüsebukett	HG.02	CHF	38.00
Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock und Karotten	HG.03	CHF	27.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüsebukett	HG.04	CHF	32.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln mit frischem Marktgemüse	HG.05	CHF	44.50
Kalbshaxe Cremolata Bramata Polenta mit Ofengemüse	HG.06	CHF	29.00
Kalbs Cordon bleu Röstikroketten und Saisongemüse	HG.07	CHF	34.00



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN (HERKUNFT CH)

Schweinsaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto und Marktgemüse	HG.10	CHF	27.00
Schweinskarreebraten nach schwedischer Art mit milder Senfsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	HG.11	CHF	26.00
Paniertes Schweinskarreeschnitzel mit Limonenbutter Röstikroketten und Saisongemüse	HG.12	CHF	26.00

HAUPTGERICHTE VOM LAMM (HERKUNFT CH, AUS, NZ)

Lammuft an Balsamico Jus, Bratkartoffeln mit Thymian feines Ratatouille	HG.15	CHF	32.00
Lammragout mit Sternanis und Bananen Basmatireis und asiatischem Gemüse	HG.16	CHF	29.00
Gebratenes Hochybrig-Lammkarree provenzalische Art Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG.17	CHF	35.00

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM RIND (HERKUNFT CH)

Rinderbraten an Baarer Biersauce mit Perlzwiebeln, Speck und Croûtons, Kartoffelstock und Gemüsebukett	HG.20	CHF	28.00
Roastbeef mit Sauce Bearnaise Dauphine-Kartoffeln und Marktgemüse	HG.21	CHF	35.00
Rindsgeschnetzeltes an Sauerrahmsauce Gemüsereis mit gefüllten Ofen-Peperoni	HG.22	CHF	24.00

KOMBINIERTER FLEISCHGERICHTE (HERKUNFT CH)

Rinds-, Kalbs- und Schweinsfilet «LES TROIS FILETS LÄNDLI» mit Kräuterbutter, Morchel- und Steinpilzrahmsauce Beilage nach Wahl* mit Gemüsebukett (in 2 Gängen serviert)	HG.25	CHF	52.00
Kalbskarreebraten und Roastbeef mit Sauce béarnaise und Rotweinbutter, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	HG.26	CHF	42.00

* Nudeln, Reis, Kartoffel-/Rösti-Kroketten, Pommes frites



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL (HERKUNFT CH, F)

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Zwergorangen Blattspinat und kleine Bratkartoffeln	HG.30	CHF	35.00
Pouletgeschnetztes Casimir Basmatireis und Früchtespiessli	HG.31	CHF	23.00
Marinierte Pouletbrust an Calvadossauce Griessschnitte und Krautstiel à la crème	HG.32	CHF	28.00



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

KÄSE

Käseauswahl von in- und ausländischen Hart- und Weichkäsen DS.01 CHF 12.00

DESSERTS

Apfelkuchen alter Art	DS.06	CHF	9.00
Saisonaler Früchteteller mit seinen Sorbets	DS.07	CHF	11.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	DS.08	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Gebäck	DS.09	CHF	8.50
Gebrannte Crème Grossmutterart	DS.10	CHF	8.00
Sachertorte	DS.11	CHF	11.00
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren	DS.12	CHF	14.00
Panna cotta mit Früchten und Fruchtsauce	DS.14	CHF	11.00
Dessertbuffet klein (5 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	13.50
Dessertbuffet gross (10 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	19.00
Verschiedene Torten		CHF	5.20



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

MENUVORSCHLÄGE

RATEN

MN.01 CHF 32.50

Grüner Blattsalat an Hausdressing
Pouletbruststreifen (CH) in Currysauce
Ananas mit Kokos, Basmatireis mit Gemüse
Joghurtcrème mit Beerencoulis

MORGARTEN

MN.02 CHF 34.50

Saisonblattsalat an Gemüsevinaigrette
Schweinsaltimbocca (CH) an Salbeijus
Safranrisotto und Marktgemüse
Schokoladenmousse auf Erdbeercoulis

SATTEL

MN.03 CHF 33.00

Bündner Gerstensuppe
Paniertes Schweinsschnitzel (CH) an Limonenbutter
Ofenkartoffeln und Marktgemüse
Fruchtsalat mit Vanilleglace



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

ÄGERITAL

MN.04

CHF

36.00

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinskarreebraten (CH) und konfierte Zwergorangen
Bratkartoffeln und gefüllte Tomaten provençale

Drei verschiedene Glacen Aromen in der Waffel serviert

SCHINDELLEGI

MN.05

CHF

38.00

Gemüsetatar mit Bündnerfleisch Domino und Pumpernickel

Marinierte Pouletbrust an Marsalabutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Tobleroneeisparfait mit Baileyssauce

HOCHYBRIG

MN.06

CHF

39.00

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons mit Calypsosauce

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher Art
Rösti und Spinatterrine im Karottenmantel

Gebrannte Crème Grossmutterart



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

ZUGERSEE

MN.07

CHF 39.50

Antipasti-Terrine auf Tomatencarpaccio mit Pesto

Röteli (saisonal aus Ägerisee) an Kräutersauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Eisauflauf Grand Marnier

NAAS

MN.08

CHF 39.50

Hüttenkäseterrine mit Gemüsechutney

Gebratene Forellenfilets an Rucolaschaum
Reibeküchlein und Saisongemüse

Panna Cotta auf Frühtecarpaccio

BÖSCHI

MN.09

CHF 45.00

Melonenschiffchen mit Bündner Trockenfleisch (CH)

Kalbs-Involtini (CH) mit Tomaten und Mozzarella an Marsalasaucce
Pilaw Reis mit Gemüse und Auberginenpiccata

Bereneissoufflé mit Vanillerahm



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

ST. JOST

MN.10

CHF

46.00

Rauchlachs (Norwegen) mit Wasabischaum, Brioche

Gespickter Rindsschmorbraten (CH) in Burgunder-Weinsauce

Kartoffelstock, zweifarbige Rüebli und Spinatgemüse

Waldbeereneisparfait mit Zitronensauce

WILDSPITZ

MN.11

CHF

46.00

Bunte Blattsalate mit Kaninchenrückenfilet (FR)
mit Honig und Soja mariniert

Kalbs Cordon Bleu (CH), Kartoffelkroketten
Brokkoli und Karotten

Ballon rosé, Erdbeereis mit Cherry Brandy
und geschlagenem Rahm, Gebäck

RIGI

MN.12

CHF

46.00

Weggiser Morchelsuppe

Roastbeef (PY) englische Art mit Béarnaise Sauce
Kartoffelgratin und Saisongemüse

Panna Cotta mit Beeren und Früchtecoulis, Gebäck



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

SAISONALE MENUS

Frühlingsmenu

SM.01

CHF

69.00

Löwenzahnsalat mit Morcheln

Geflügelbrühe Anna

Glasiertes Kalbskarree mit Spargeln

Neue Kartoffeln und Karotten

Mandelhüppe-Gebäck mit frischen marinierten
Erdbeeren und Doppelrahm

Sommermenu

SM.02

CHF

67.00

Sommerblattsalate mit Melonenkugeln

Limonensuppe mit Mohn-Paillette

Roastbeef englisch gebraten an Rotweinsauce

Kartoffelgratin und Gemüse Pot-pourri

Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglace



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

Herbstmenu

SM.03

CHF 68.00

Wildterrine mit Cumberlandsauce

Kürbissuppe

Hirschrückenfilet mit Wacholdersauce

Spätzli

Sautierter Rosenkohl mit Curry

Rotkohl

Marronimousse

Wintermenu

SM.04

CHF 66.00

Nüsslisalat mit Granatapfelkernen

Orangen-Karottensuppe mit Lebkuchengewürz

Pochierte Salmschnitzel mit Rieslingsauce und Fleuron

Dampfkartoffeln

Blattspinat und Fenchel

Sautierte Ananastranche mit Vanilleglace und Kokoslikör



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

RUSTIKALES SCHWEIZER BAUERNBUFFET

KALTES BUFFET

BF.01

CHF

66.00

Bauernschüblige, Salzis, Chämispeck,
Salami, Rohschinken, Mostbröckli,
gefüllte Kalbsbrust mit Schnittlauchsauce,
geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich

Karotten-, Mais-, Randen-, Kabis- und Kartoffelsalat,
Grünerbsensuppe mit Speck, rustikale Käseplatte

Diverse Brote

WARMES BUFFET

Siedfleisch, Rippli, geräucherter Speck, Waadtländer
Saucissons, Salzkartoffeln, Schweinsbratwurst am Meter,
Beinschinken im Brotteig, grüne Bohnen

DESSERT BUFFET

Rüebliorte, Grossmutter's Oepfelwähe,
Nusstorte, Caramelköppli, gebrannte Creme,
Cremeschnitte, Meringues mit Rahm, Fruchtsalat



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

BUFFET BELLA ITALIA

KALTES BUFFET

BF.02

CHF

66.00

Vitello Tonnato
Sardinen und Sardellen in Olivenöl
Salat Caprese
Marinierter Gamberoni mit Knoblauch
Marinierte Zucchini, Artischocken, Auberginen
mit Knoblauch und getrockneten Tomaten
Eingelegte Peperoni mit Chilis

WARMES BUFFET

Brassato (Rindsschmorbraten)
Ossobuco gremolata
Penne all' arrabbiata
Risotto und Blattspinat mit Sardellenpüree

DESSERT BUFFET

Amaretti Gebäck
Panna cotta
Tiramisu
Zimtkuchen
Cassataeistranche und div. Glacen
Fruchtsalat



LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

Kinder-Menu

Spaghetti mit Tomatensauce	KM.01	CHF	6.50
Kleine Portion Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.02	CHF	5.00
Schweinschnitzel paniert Pommes frites	KM.03	CHF	9.50
Kalbsrahmschnitzel Nüdeli und Rüeblì	KM.04	CHF	12.50
Fischstäbchen und Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	KM.05	CHF	7.50



...mit einem Lolly Pop