LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

KALTE VORSPEISEN

Grüner Blattsalat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.01	CHF	8.50
Gemischter Salat mit französischem oder italienischem Haus-Dressing	VS.02	CHF	10.50
Nüsslisalat mit Tête de Moine, Trauben und Nussdressing	VS.03	CHF	13.50
Grilliertes Antipasti-Gemüse mit marinierten Mozzarellakugeln und eingelegten Trockentomaten auf Rucolabeet mit Foccacia serviert	VS.04	CHF	14.50
Aegeritalerkäsetatar auf Pumpernickel und Salatbukett	VS.05	CHF	14.50

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

SUPPEN

Bouillon mit Gemüseeinlage	SP.01	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	SP.02	CHF	10.50
Weggiser Morchelsuppe	SP.03	CHF	11.50
Birnencremesuppe mit Mohnblätterteiggebäck	SP.04	CHF	9.50
Brombeerensuppe mit Sauerrahm	SP.06	CHF	9.50
Tomatencremesuppe	SP.08	CHF	9.50
Minestrone	SP.09	CHF	12.50
Erbsensuppe mit fritierter Crevette (Zucht, Vietnam)	SP.10	CHF	12.50

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

FISCHGERICHTE

Pochierte Röteli (saisonal aus Ägerisee),	FG.01	CHF	38.00
Kräuterrahmsauce mit Fleuron, Pilaw Reis mit Marktgemüse	Vorspeise	CHF	26.00
Gebratenes Forellenfilet (Brügglizucht, Sattel), Luzerner Art	FG.02	CHF	38.00
Salzkartoffeln und Blattspinat	Vorspeise	CHF	26.00
Grillierter Lachs mit Kräuterbutter	FG.03		
- aus norwegischer Lachszucht		CHF	30.50
- aus Schweizer Lachszucht		CHF	34.50
Flunderröllchen (Holland) mit Trockentomatenfüllung	FG.04	CHF	32.50
Wildreis, grillierte Zucchetti	Vorspeise	CHF	24.50

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.

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Bündner Quarkpizokel mit Wirz, Marroni und Ägeritalerkäse	VG.01	CHF	21.50
Ravioli gefüllt mit Pecorino und Feigen, serviert auf Gemüsebeet	VG.02	CHF	22.50
Blätterteigpastetli mit Gemüse und Waldpilzen an Kräuterrahmsauce, serviert mit Saisongemüse	VG.03	CHF	21.50
Linsen-Wurzelgemüseragout mit Zitronenjoghurtdip	VG.04	CHF	20.50
Kürbiscasimir mit Trauben und Basmatireis und gerösteten Haselnüssen	VG.05	CHF	22.50

HAUPTGERICHTE VOM KALB

HERKUNFT CH: Unser Kalbfleisch beziehen wir aus dem Ägerital von der Metzgerei Villiger in Unterägeri.

Kalbsrahmschnitzel mit Steinpilzen Nudeln und Saisongemüse	HG.01	CHF	45.00
Kalbsschulterbraten mit Gartenkräutern Kartoffelgratin und Gemüsebukett	HG.02	CHF	34.50
Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelstock und Karotten	HG.03	CHF	31.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und Gemüsebukett	HG.04	CHF	39.50
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Butternudeln mit frischem Marktgemüse	HG.05	CHF	47.00
Kalbs Cordon bleu Röstikroketten und Saisongemüse	HG.07	CHF	46.00

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

HERKUNFT CH: Unser Schweinefleisch beziehen wir aus dem Ägerital von der Metzgerei Villiger in Unterägeri.

Schweinssaltimbocca mit Marsalasauce Safranrisotto und Marktgemüse	HG.10	CHF	29.50
Schweinskarreebraten mit milder Senfsauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse	HG.11	CHF	27.50
Paniertes Schweinskarreesschnitzel Pommes frites und Saisongemüse	HG.12	CHF	29.00

HAUPTGERICHTE VOM LAMM

HERKUNFT CH: Unser Lammfleisch von Ybrig beziehen wir bei der Metzgerei Villiger in Unterägeri.

Lammhuft (Ybrig) an Balsamico Jus, Bratkartoffeln mit Thymian und feines Ratatouille	HG.15	CHF	39.00
Lammragout mit Sternanis, Basmatireis und asiatischem Gemüsemix	HG.16	CHF	29.00
Gebratenes Lammkarree provenzalische Art Kartoffelgratin und Marktgemüse	HG.17	CHF	45.00

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM RIND

HERKUNFT CH: Unser Rindfleisch beziehen wir aus dem Ägerital von der Metzgerei Villiger in Unterägeri.

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	45.00
Rindsgeschnetzeltes an Sauerrahmsauce Gemüsereis mit gefüllten Ofen-Peperoni	HG.22	CHF	27.00

KOMBINIERTE 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	69.50
Kalbskarreebraten und Roastbeef mit Sauce béarnaise und Rotweinbutter, Marktgemüse und Kartoffelkroketten	HG.26	CHF	55.00

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

Menükarte

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

HERKUNFT: Geflügel CH, Ente F

Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Zwergorangen kleine Bratkartoffeln und Blattspinat	HG.30	CHF	35.00
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce Basmatireis und Brokkoli mit Mandeln	HG.31	CHF	29.00
Marinierte Pouletbrust an Calvadossauce Griessschnitte und Krautstiel à la crème	HG.32	CHF	31.50

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

KÄSE

Käseauswahl mit verschiedenen Käse aus dem Ägerital garniert mit Fruchtchutney, Trockenfrüchte und Nüsse	DS.01	CHF	12.00

DESSERTS

Hausgemachter Apfelkuchen	DS.06	CHF	9.00
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	DS.08	CHF	9.50
Hausgemachtes Caramelköpfli mit Rahm und Gebäck	DS.09	CHF	9.50
Gebrannte Crème Grossmutterart	DS.10	CHF	9.50
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und frischen Beeren	DS.12	CHF	14.00
Panna cotta mit Früchten und Fruchtsauce	DS.14	CHF	9.00
Dessertbüffet klein (5 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	15.50
Dessertbüffet gross (10 Sorten Dessert)	DS.15	CHF	23.00
Verschiedene Torten		CHF	5.20

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

MENUVORSCHLÄGE

RATEN

MN.01 CHF 47.00

Grüner Blattsalat an Hausdressing

Pouletgeschnetzeltes (CH) an Currysauce
Basmatireis und Brokkoli

Joghurtcrème mit Beerencoulis

MORGARTEN

MN.02 CHF 47.50

Saisonblattsalat an Gemüsevinaigrette

Schweinssaltimbocca (CH)
Safranrisotto und Marktgemüse

Schokoladenmousse auf Erdbeercoulis

SATTEL

MN.03 CHF 49.50

Bündner Gerstensuppe

Paniertes Schweinsschnitzel (CH)
Ofenkartoffeln und Marktgemüse

Fruchtsalat mit Vanilleglace

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

ÄGERITAL

MN.04 CHF 48.50

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage

Schweinskarreebraten (CH) und konfierte Zwergorangen
Bratkartoffeln und Tomaten provençale

Brownie mit Vanilleglace

SCHINDELLEGI

MN.05 CHF 55.50

Gemüsetatar mit Bündnerfleisch Domino und Pumpernickel

Marinierte Pouletbrust an Marsalabutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse

Tobleroneeisparfait mit Baileyssauce

HOCHYBRIG

MN.06 CHF 58.50

Eisbergsalat mit Ei und Croûtons mit Calypsosauce

Geschnetzeltes Kalbfleisch (CH) Zürcher Art
Rösti und Gemüsevariation

Gebrannte Crème Grossmutterart

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

ZUGERSEE

MN.07 CHF 60.50

Grilliertes Antipasti-Gemüse mit marinierten
Mozzarellakugeln und eingelegten Trockentomaten
auf Rucolabeet mit Foccacia serviert

Röteli (saisonal aus Ägerisee) an Kräutersauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Eisauflauf Grand Marnier

NAAS

MN.08 CHF 59.00

Hüttenkäseterrine mit Rüeblimantel
mit Blattsalatbouqet und Fruchtchutney

Gebratenes Brüggli-Forellenfilets vom Sattel an Rucolaschaum
Reibeküchlein und Saisongemüse

Panna Cotta auf Mango Coulis

ST. JOST

MN.10 CHF 51.00

Rauchlachs (Zucht, Norwegen) mit Wasabischaum, Brioche

Rindsschmorbraten (CH) in Burgunder-Weinsauce
Kartoffelstock, zweifarbige Rüebli und Spinatgemüse

Waldbeereneisparfait

LÄNDLI

Hotel und Seminarhaus Oberägeri

Menükarte

WILDSPITZ MN.11 CHF 69.50

Bunte Blattsalate mit Kaninchenrückenfilet (CH)
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 66.00

Weggiser Morchelsuppe

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

Panna Cotta mit Beeren und Früchtecoulis, Gebäck

SAISONALE MENUS

Frühlingsmenu SM.01 CHF 81.00

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 77.50

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 79.00

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

Salmschnitzel mit Rieslingsauce und Fleuron
Dampfkartoffeln
Blattspinat und Fenchel

Sautierte Ananastranche mit Vanilleglace und Kokoslikör

Kinder-Menu

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