



Menüvorschlag

Entdecken Sie unsere erlesenen Speisen



Liebe Gäste, liebe Freunde

Es gibt unzählige Anlässe zum Feiern und den passenden Rahmen für ihr Fest gibt es bei uns.

Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses. Für den kulinarischen Teil haben wir auf den nächsten Seiten Vorschläge für Sie zur Inspiration. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü nach Ihrem Wunsch und Budget zusammen.

Wir zeigen Ihnen bei einem Besuch unsere Räumlichkeiten und die Hotel Zimmer.
Ab 10 Personen bitten wir Sie sich für ein gemeinsames Menü zu entscheiden.

«En Guete» wünscht

Restaurant s'Engelberg
Familie Infanger, Dorfstrasse 14, 6390 Engelberg
www.hotel-engelberg.ch

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

★★★ Menü

Hausespezialität	3 Gang Menü	Pro Person	CHF.	51.00
------------------	-------------	------------	------	-------

Bunter Blattsalat

«Suure Mocke» Rindssauerbraten hausgemacht
serviert mit seiner kräftigen Sauce und Kartoffelstock

Orangenmost Crème

MENÜ 101	3 Gang Menü	Pro Person	CHF.	45.00
----------	-------------	------------	------	-------

Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella und wildem Oregano
Basilikum, Ruccola und Balsamico-Reduktion

Zitronenrisotto mit saisonalem Gemüse, knusprigem Speck

Panna Cotta mit Himbeersauce und Waldbeeren

MENÜ 102	3 Gang Menü	Pro Person	CHF.	55.00
----------	-------------	------------	------	-------

In Scheiben geschnittener, gebackener Schweinrücken
mit Orangen- und Fenchelsalat dazu karamellisierten Walnüssen

Gebratene Pouletbrust
serviert mit Gnocchi Alpenblauschimmelkäse
Birnen und Walnüssen

Mascarponecreme mit Beeren und dunkler Schokolade

★★★ Menü

MENÜ 201	4 Gang Menü	Pro Person	CHF.	85.00
----------	-------------	------------	------	-------

Rindercarpaccio mit Cipriani-Trüffelsauce mit Salat und Alpenkäseflocken

Tagliatelle mit frischem Trüffel und hartem Alpenkäse

Schweinefilet mit Portweinsauce und Gemüse-Caponata

Tiramisu classico alla Gioacchino

★★★ Menü

MENÜ 301	3 Gang Menü	Pro Person	CHF.	100.00
----------	-------------	------------	------	--------

Kleiner Nüsslisalat mit Ei

Roastbeef am Stück gebraten mit Portweinsauce
mediterranes Gemüse

Zimtzwetschgen mit Vanilleeis

VEGETARISCHE GERICHTE

-  Karamellierter Ziegenkäse auf Gemüse-Caponata und Balsamico-Reduction
-  Caprese-Salat mit Tomaten, Mozzarella mit wildem Oregano, Basilikum, Rucola und Balsamico-Reduktion
-  Ravioli gefüllt mit Untertrübsee Alpkäse, saisonalem Gemüse, Kirschtomaten und Basilikumpesto
-  Tagliatelle mit frischem Trüffel und hartem Alpkäse
-  Gnocchi mit Alpenblauschimmelkäse, Birnen und Walnüssen

VEGAN GERICHTE

-  Vegane Brokkoli-Kichererbsen Pfanne mit Knoblauch-Ingwer, Curry Sauce
serviert mit Basmatireis
-  Vollkornnudeln mit veganer Tomatesauce und Spinat, gerösteten
Cashewkernen
-  Tartina mit Gemüse-Caponata, Tofu und Pinienkernen

Alle Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt