



Treffpunkt für Geniesser

DEINE SPEISEKARTE

Dein Alpenresort-Team
heisst dich herzlich willkommen
im Restaurant Eienwäldli!

Wir können es kaum erwarten, dich mit heimischen
und ausgewählten saisonalen Spezialitäten nach
Strich und Faden zu verwöhnen.

Sei unser Gast und lass es dir
bei uns gut gehen!


alpenresort

Restaurant · Wasserfallstrasse 107 · CH-6390 Engelberg · +41 41 637 38 80 · info@alpenresort.ch

GENUSSVOLL STARTEN

Grüner Blattsalat 	9.50
Mit gebratenem Speck und Croutons	+3.—
French Dressing   , Italian Dressing   oder Bärlauch Dressing  	
Gemischter Salat 	13.—
French Dressing   , Italian Dressing   oder Bärlauch Dressing  	
Hausgemachte Frühlingsrollen (2Stk.) 	16.—
Gemüse/ Shiitake/ Sojasprossen/ Glasnudeln und Koriander Serviert mit Süsssaurer-Chilisauce	
Frühlingssalat 	19.—
Rucola, frittierte Parmesanbälle, Spargelspitzen, Cherry Tomaten Frühlingzwiebeln mit Balsamicoessig und Olivenöl	
Sechs Weinbergschnecken	24.—
Im Pfännli mit Knoblauchbutter überbacken und Baguette serviert (Dauer: 15 Minuten)	
Hausmariniertes Lachs-Carpaccio	27.—
Zitronen-Vinaigrette, Frühlingzwiebeln, Rucola und Parmesanflocken	
Rinds Tatar «Maison» 140g	35.—
Toast und Butter	
Kleine Portion 70g	28.—
Rinds-Tartar mit Spargeln «Primavera» 140g	37.—
Toast und Butter	
Kleine Portion 70g	30.—

SUPPEN

Rinds-Bouillon mit Kräuter-Flädli	12.—
Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Bärlauch-Pesto 	13.50
Duett-Komposition «Süpli und Salat» 	18.—
Spargelcreme-Süpli und kleiner Frühlingssalat an Bärlauch Dressing	

HAUS-SPEZIALITÄTEN

Alpenresort «Pot au Feu»	34.—
Rinds-Tafelspitz, Ländler-Saucisson, Rippli, Speck Kräftige Bouillon, Saisongemüse, Frühlingkartoffeln und Senf	
«Coq Riesling aux asperges» im Pfännli serviert	36.—
Spätzli, ausgelöste Pouletschenkel in Weissweinsrahmsauce Spargeln, Karotten, Frühlingzwiebeln und Champignons	
Schweinekotelett «Dry Aged» am Knochen gereift	39.—
Bärlauchbutter, Gemüse Garnitur und Rösti-Fries	

Tete a Tete ab 2 Personen serviert (Wartezeit 25 Minuten)

«Chateaubriand»	pro Person	66.—
Sauce Bearnaise, reich garniert mit Gemüse, Saison-Pilze Pommes Frites, Kroketten oder Rosmarin-Kartoffeln (Wähle pro Service eine Stärkebeilage)		

Klassiker

Zanderknusperli im Körbli	32.—
Pommes Frites und hausgemachte Sauce Tartare	
Petit Cordon-Bleu «Maison» 200g	33.—
gefüllt mit Gerschnialp-Käse und Bauernschinken Gemüse und Pommes Frites	
Schweins-Cordon-Bleu «Maison» 350g	38.—
gefüllt mit Gerschnialp-Käse und Bauernschinken Gemüse und Pommes Frites	
Angus-Rinds-Entrecôte vom Grill 200g	45.—
Café de Paris Sauce, Gemüse Garnitur und Pommes Frites	

RÖSTI-SPEZIALITÄTEN

Bauern Rösti	27.—
Eigens kreierte Bratwurst «Halb-Halb» mit heimischen Kräutern und Zwiebelsauce	
Engelberger Rösti	28.—
Überbacken mit Alpkäse von der Gerschnialp, Tomaten und Speck ohne Speck 	24.—
Rösti «Primavera» 	28.—
Spargel, Tomaten, Bärlauch und Schweizer-Mozzarella überbacken	
Vegi Rösti Burger rein pflanzlich 	32.—
zwischen einem Rösti-Taler und einem Burgerbrot, rauchige Barbecue-Sauce Alpkäse, Tomaten und Essiggurken	
Alpenresort-Rösti-Burger	37.—
Angus-Beef-Burger 200g vom Grill zwischen einem Rösti-Taler und einem Burgerbrot, rauchige Barbecue-Sauce Alpkäse, Tomaten und Essiggurken kleiner Haus-Salat	
Fjord-Rösti	36.—
Räucherlachsstreifen, Sauerrahm, Dill-Gurkensalat mit roten Zwiebeln	
Grosi Rösti	39.—
Kalbsleber Streifen in Butter gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern	
Züri Rösti	45.—
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonrahmsauce	

DEKLARATION

Wir sind bestrebt, die bestmögliche Qualität jedes einzelnen Produktes zu verarbeiten. Wenn immer möglich, verwenden wir Produkte aus der Region.

Soweit nicht weiter deklariert, gilt folgende Herkunft:

Schweinefleisch	CH
Geflügel	CH EU
Kalbfleisch	CH EU
Rindfleisch	CH IRL
Weinbergschnecken	CH FR
Lachs / Zander	NOR EU
Hirsch	EU
Bratwurst	CH
Aufschnitt, Wurst, Salami, Schinken und Rohschinken	CH EU
Brot	CH
Glutenfreies Brot	CH DE

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Servicepersonal.

Zeichenerklärung:

Vegetarisch 

Glutenfrei 

Laktosefrei 

Beilagen Änderung für Rösti oder Spätzli – Aufpreis	3.—
Zusätzliche Portion Pommes Frites oder Gemüse	5.—
Zusätzliches Gedeck	5.—

Wir möchten Food-Waste reduzieren.

Gerne kannst du deine übrig gebliebenen Speisen mit nach Hause nehmen. Für die Verpackung berechnen wir eine kleine Gebühr.

2.—