



PARKRESTAURANT
LANGE ERLER
GASTRONOMIE & EVENTS

Sehr geehrte Gäste!

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen!

**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und genussvolle Momente!**

Robert Leibrecht und sein Team

APERITIVO

Kir Lange Erlen Prosecco, Crème de Cassis Prosecco, crème de cassis	9.50
Cüpli Prosecco Prosecco Armani	9.00
Blanc Cassis Weisswein, Crème de Cassis Vin blanc, Crème de cassis	6.50
Gespritzter Weisswein Weisswein, Mineralwasser oder Zitronenlimonade	7.00
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange Aperol	12.50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Mineralwasser und Pfefferminze, Prosecco	12.50
Martini Royale Martini Bianco, Prosecco, Mineralwasser, Martini Bianco, Prosecco	11.50
Moscow Mule Vodka, Ginger Ale, Limetten, Gurken	12.50
Berry Spritz Bols parfait amour, Prosecco Armani, soda	12.50
Honey Spritz Bols honey, Prosecco Armani, Limetten, Soda	12.50
Grapefrizz Bols pink Grapefruit, Prosecco Armani, Soda	12.50
Campari	6.50
Martini Bianco I Rosso	6.50
Cynar	6.50
Pastis 51	6.50

Für den kleinen Hunger

Wurstsalat CH (Zwiebel, Gurken, Tomaten)	16.00
Wurst-Käse-Salat (Greizer)	20.50
Olma Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce, Pommes	19.50
Käseschnitte mit Schinken	14.00
Grosser Salatteller mit Ei	19.50

Vorspeisen

Blattsalat Salat	9.50
Gemischter Salat	12.50
“Erlen Nüssli Salat” mit pochiertem Ei, Tomaten, Croutons und Speck und französischem Dressing	16.00

Alle Salate sind immer zur Wahl mit Italienischem oder französischem Dressing zu haben!

Hausmarinierter «Lange Erlen Graved Lachs» warme, knusprige Kartoffel-Galette und Sauerrahm-Schnittlauchsauce	19.00
Rindstatar (100g Filet CH) serviert mit Toast	23.00

Natürlich -leicht, -mittel, scharf oder -sehr scharf zu haben!

Rindstatar (100g Filet CH) serviert mit Toast und Cognac	27.00
---	--------------

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe <i>Empfehlung des Küchenteams</i>	8.50
--	-------------

Flammkuchen

«Klassik» , Speck Zwiebeln, Crème fraîche	17.50
«Gratiniert» , Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse gratiniert	18.50
«Italiana» , Tomaten, Rohschinken, Rucola	21.50
«Lange Erlen» , Gemüse, marinierter Lachs	21.50
«Elsass» , Speck, Zwiebeln, Creme Fraiche, Münsterkäse	18.50

Hauptgänge

Vegetarisch

Rösti
mit Spiegelei und Käse überbacken 19.50

Pilz-Risotto
mit Dörrtomaten und Trüffel Öl 26.00

Aus dem See

Gebratenes Saiblingfilet
auf Linseneintopf mit Gemüsewürfel dazu Pommes Dauphine
und Zitronengrass-Chorizo-Sauce 35.00

Vom Wald und Wiese

Kalb

Suuri Kalbsleberli (CH)
mit Rösti 36.00

Wiener Schnitzel (CH)
mit Bratkartoffeln und Gemüse 42.00

Kalbs Cordon bleu (CH)
mit Pommes Frites und grünem Salat 46.00

Rind

Rindsfilet Stroganoff (CH)
mit Butternudeln, Zwiebeln, Peperoni 35.00

Rinds Entrecôte 200gr (UR)
mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter 39.00

Schwein

Rahmschnitzel (CH)
mit Rahmsauce dazu Tagliatelle und Gemüse 26.50

Paniertes Schnitzel (CH)
mit Pommes und Blattsalat 24.50

Poulet

Gefüllte Maispoularde (FR)
Pilze, Rahmwirsing, Bratkartoffel 32.00

Fondue Auswahl

(Täglich ab 18.00 erhältlich)

Fondue Chinoise à discrétion

39.00 CHF

*Blattsalat
mit italienischem oder französischem Dressing*

*4 Sorten Fleisch
(Kalb, Rind, Schwein, Poulet)
5 verschiedene Saucen
dazu Pommes frites und Reis*

**Käsefondue
(Moitié-moitié, 300Gr. Pp)**

Der Klassiker

29.50 CHF

d' Chrüterchraft
Majoran, Thymian, schwarzer Pfeffer und Chili)

32.00 CHF



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% Mehrwertsteuer