



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS



PARKRESTAURANT
LANGE ERLÉN
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





PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Aperitiv

Kir Lange Erlen	9.50
Prosecco, Crème de Cassis Prosecco, crème de cassis	
Cüpli Prosecco	9.00
Prosecco Armani	
Blanc Cassis	6.50
Weisswein, Crème de Cassis Vin blanc, Crème de cassis	
Gespritzter Weisser Sauer oder Süss	7.00
Weisswein, Mineralwasser oder Zitronenlimonade	
Aperol Spritz	12.50
Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orange Aperol	
Hugo	12.50
Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Mineralwasser und Pfefferminze, Prosecco	
Martini Royale	11.50
Martini Bianco, Prosecco, Mineralwasser, Martini Bianco, Prosecco	
Moscow Mule	11.50
Vodka, Ginger Beer, Limetten, Gurken	
Berry Spritz	12.50
Bols parfait amour, Prosecco Armani, soda	
Honey Spritz	12.50
Bols honey, Prosecco Armani, Limetten, Soda	
Grapefrizz	12.50
Bols pink Grapefruit, Prosecco Armani Soda	
Campari	6.50
Campari Orange oder Soda	8.50
Martini Bianco I Rosso	6.50
Cynar	6.50
Pastis 51	6.50



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, mariniertes Lachs	21.50
"Elsass" , Speck, Zwiebeln, Creme Fraiche, Münsterkäse	18.50

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gerichte 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Wochenkarte

vom 18.02. bis 24.02.2019

Ratatouille  mit Polenta Schnitte	19.50
Penne al Arrabiatta (Scharf)  mit Peperonistreifen und Tomatensauce	19.50
Schweinssteak an Kräuterjus, dazu Rösti-Galetten und glasierte Rüeblli	22.50
Panierte Pouletbrust mit Pommes Frites und Gemüse	22.50
Frikassee vom Kalb mit Erbsen, Pilzen und Kapern und Reis	26.50
Zanderfilet in Eihülle mit Salzkartoffeln und Spinat	24.50



Vielleicht einen Erlen-Picker?

Schoggi Muffin	5.00
Hausgemachte Mini Brownies	5.00

Oder fragen Sie bitte nach der Dessertkarte!



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Vorspeisen

Blattsalat Salat 	9.50
Gemischter Salat 	12.50
“Erlen Nüssli Salat” mit pochiertem Ei, Tomaten, Croutons und Speck und französischem Dressing	19.50
<i>Alle Salate sind immer zur Wahl mit Italienischem oder französischem Dressing zu haben!</i>	
Hausmarinierter «Lange Erlen Graved Lachs» dazu knusprige Kartoffel-Galette und Sauerrahm-Schnittlauchsauce	19.00
Rindstartar (100g Filet) serviert mit Toast	23.00
<i>Natürlich -leicht, -mittel, scharf oder -sehr scharf zu haben!</i>	
Rindstartar (100g Filet) serviert mit Toast und Cognac	27.00



Aus dem Suppentopf

Tagessuppe Empfehlung des Küchenteams	8.50
---	-------------



Für den kleinen Hunger

Wurstsalat mit Zwiebel, Gurken, dazu Pommes frites	16.00
Wurst-Käse-Salat mit Greyerzer Käse und Pommes frites	20.50
Olma Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
Käseschnitte mit Schinken	14.00
Grosser gemischter Salatteller mit Ei <i>mit Italienischem oder französischem Dressing</i>	19.50

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Hauptgänge

Vegetarisch 

Rösti mit Käse überbacken dazu kleiner Blattsalat	19.50
Rösti mit Käse überbacken dazu zwei Spiegeleier und kleiner Blattsalat	21.50
Waldpilz-Risotto mit Dörrotomaten und Trüffel Öl	26.00



Aus dem See

Gebratenes Saibling Filet mit Mandel-Broccoli und Peterli-Kartoffeln	35.00
--	--------------

Vom Wald und Wiese

Kalb

Suuri Kalbsleberli mit Rösti	36.00
--	--------------

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und auf Wunsch mit Gemüse oder Blattsalat	37.00 5.00
--	-----------------------------

Kalbs Cordon bleu mit Fetakäse und Dörrotomaten dazu Pommes Frites <i>Neu</i> und auf Wunsch mit Gemüse oder Blattsalat	41.00 5.00
--	-----------------------------

Rind

Rindsfilet Stroganoff mit Butternudeln, Zwiebeln und Peperoni	39.00
---	--------------

Rinds Entrecôte 200gr mit Bratkartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter	39.00
--	--------------

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Schwein

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **21.50**
und auf Wunsch mit Gemüse **oder** Blattsalat **5.00**

Rahmschnitzel **26.50**
mit Rahmsauce dazu Teigwaren und Gemüse

Schweins Cordon Bleu mit Rohschinken Appenzeller Käse *Neu*
dazu Pommes Frites **34.00**
und auf Wunsch mit Gemüse **oder** Blattsalat **5.00**



Fondue Auswahl

(Täglich ab 18.00 erhältlich)

Fondue Chinoise à discrétion **39.00**

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**

d' Chrüterchraft **32.00**
mit Majoran, Thymian, Schwarzen Pfeffer und Chili

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLÉN
GASTRONOMIE & EVENTS

Wein

im offenen Ausschank

Weissweine

	1dl	2dl	3dl	Flasche
Chardonnay Grand Sasso, Farnese (ITA)	5.60	11.20	16.80	41.00
Epresses "Les Chapelles" Jean Vogel (CH)	6.40	12.80	19.20	47.00
Sauvignon Blanc Campo Napoleone (ITA)	5.60	11.20	16.80	41.00
St Saphorin Lavaux Freres Dubois	5.60	11.20	16.80	41.00
Petite Arvine (CH)	6.40	12.80	19.20	47.00

Rotweine

Primitivo Gran Sasso (CH)	5.90	11.80	17.70	43.00
Ramon Bilbao Rioja E.Limitada	5.60	11.20	16.80	41.00
Ripasso della Valpolicella Armani (ITA)	6.20	12.40	18.60	45.00
Buusner Paradysli Pinot Noir (CH)	5.60	11.20	16.80	41.00
Chateau Margaux Blason d'Issan 2007	11.50	23.00	34.50	85.00

Roseweine

Ramon Bilbao Edition Limitada(SP)	5.60	10.40	15.60	41.00
-----------------------------------	------	-------	-------	-------



Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLÉN
GASTRONOMIE & EVENTS

Mineralwasser

Eptinger (Grün-Blau)	3.3dl	5.30
Eptinger (Grün-Blau)	5dl	6.60
Eptinger (Grün-Blau)	1L	8.50

Softgetränke

Coca Cola/Zero/Light/	3.3dl	5.30
	5dl	6.10
Fanta	3.3dl	5.30
	5dl	6.10
Sprite	3.3dl	5.30
	5dl	6.10
Eistee	3.3dl	5.30
	5dl	6.10
Apfelschorle	3.3dl	5.30
	5dl	6.10
Rivella rot, blau, grün	3.3dl	5.30
Pepina Grappefruit	3.3dl	5.30



Swiss Mountan Tonic	2dl	4.90
Swiss Mountan Lemon	2dl	4.90
Swiss Mountan Ginger Ale	2dl	4.90
Red Bull	2dl	6.00



Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Säfte

Orangen Premium	2dl	5.60
Tomatensaft	2dl	5.60
Bodyguard (Multivitamine)	2dl	5.60
Cranberry Saft	2dl	5.60
Apfelsaft sauer Möhl	3dl	5.30
Roter Traubensaft	2dl	5.00

Bier im offenen Ausschank

Maximilian hell & Panaché	3dl	5.00
	5dl	6.50
Ueli Weizen hell	3dl	5.50
	5dl	8.20
Ueli Spezial Lager	3dl	5.20
	5dl	6.70

Bier in Flaschen

Appenzeller alkoholfrei	3.3dl	5.80
Paulaner Weizen Dunkel	5dl	8.40
Ueli Reverenz Bügelflasche	5dl	6.50
Kitchen Brew	3.3dl	5.80



Warme Getränke

Espresso/Ristretto		4.90	
Kaffee crème		4.90	
Tee		4.90	
Cappuccino, Latte Macchiatto		5.90	
Heisse oder Kalte Schoggi / Ovo		4.90	
Espresso Coretto	2cl	40%	7.00
Milch (kalt / warm)		3.50	
Doppelter Espresso		6.50	
Früchte Punch		6.20	
Irish Kaffee	4cl	40%	12.00
Kaffee Lutz/Fertig/Tee Rum	4cl	40%	7.00
Glühwein	2dl	18%	6.20

Unser Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz, und Fisch immer MSC, Vegetarische Gericht 

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



PARKRESTAURANT
LANGE ERLLEN
GASTRONOMIE & EVENTS

Fernet Branca	4cl	40%	6.50
Appenzeller	4cl	29%	6.50
Jägermeister	4cl	11%	6.00
Averna	4cl	16%	6.00

Liqueur

Amaretto	4cl	28%	8.50
Bailey's Irish Cream	4cl	17%	9.50
Grand Marnier	4cl	40%	8.50
Cointreau	4cl	24%	8.50

Sherry/Porto

Tio Pepe	4cl	18%	6.50
Porto Grahams 10 Years	4cl	20%	9.50

Whisky

Chivas Regal 12 Years	4cl	40%	9.50
Jack D. "Single Barrels"	4cl	40%	9.50
Tullamore Dew	4cl	40%	11.50
Swiss Highland Malt 43	4cl	40%	11.50
Lagavullin 16 Years	4cl	40%	13.50
Ballantines	4cl	40%	8.00

Cognac

Remy Martin VSOP	4cl	40%	11.50
------------------	-----	-----	-------

Grappa

Epfelung aus unserer Grappakarte

Rum

Rum diplomatico GR	4cl	40%	9.50
Zacapa 23 Centenario	4cl	40%	12.00

Versch. Digestivs

Gin Bombay Sapphire	4cl	40%	8.00
Gin Henkes	4cl	40%	9.50
Kirsch	4cl	42%	7.00
Vieille Williams	4cl	40%	9.00
Calvados	4cl	40%	9.00
Vieille Prune	4cl	40%	12.00
Vodka Stolichnaya	4cl	40%	8.00
Vieille pomme barrique	4cl	40%	11.50
Himbeeren Geist	4cl	42%	9.50
Mirabellen	4cl	42%	9.50



PARKRESTAURANT
LANGE ERLÉN
GASTRONOMIE & EVENTS

Sehr geehrte Gäste!

*Parkrestaurant Lange Erlen ist ein einzigartiger Ort,
um ein Fest oder einen Anlass zu veranstalten.*

*Ob eine Hochzeit oder ein Familienfest, ein Geburtstag,
ein Firmenessen, eine Jubiläumsfeier
oder ein Apéro oder GV von Vereinen und Verbänden,
für das alles sind wir Vorbereitet.*

*Wir würden uns freuen,
wenn Sie Ihren Anlass bei uns durchführen würden!*

Robert Leibrecht und sein Team

