



Liebe Gäste



**Schön, dass wir Sie heute in Gadmen kulinarisch verwöhnen dürfen.
Unsere authentische Küche legt Wert auf hochwertige, regionale Produkte
aus dem Haslital. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und
«e Gööte»**

Ihr Lodge-Team

Püüre Laden Gadmen

Die fleissigen Bauernfrauen im Tal stellen je nach Saison Konfitüren, Sirup, Likör, Niidletäfel, Brätzeli und viele weitere Leckereien aus dem Tal her. Eine erlesene Auswahl der Püüre Laden Produkte finden Sie in unserem Lädeli.



zum Apéro

Lodge-Plättli (für zwei)	29
<i>Alp- und Hobelkäse von der Birchlaui oder Wenden Alp, Gadmer-Chnebel, Trockenfleisch Chnobli-Chnebel, Keve`s Essiggemüse und Hasli-Brot von der Bäckerei Frutal</i>	
Sandwich	7.50
<i>mit Alpkäse, mit Vorderschinken oder gemischt</i>	
«Chue-Flade»	14
<i>Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Basilikumpesto, Speck und Tomaten</i>	
Herbscht-Flade	13
<i>Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Cumberlandsauce und Hokkaido-Kürbis</i>	
Gadmer-Frites	6 / 9
<i>rustikale Pommes Frites mit Alpenkräutersalz</i>	

Vorspiise



Haslitaler Gärschtesuppe <i>crèmige, vegetarische Gerstensuppe</i>	9
mit einem Schweinswüstli von der Metzgerei Abplanalp Trauffer in Innertkirchen	+5
crèmige Kürbissuppe <i>vom Hokkaido-Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Rahmhaube</i>	12.50
Herbscht-Salat <i>bunter Blattsalat mit Hasli-Croûtons, Trauben und Kürbiskernen an Lodge-Dressing</i>	8
Lauwarmer Ziegenkäse mit Gadmer Honig <i>serviert mit buntem Herbst-Salat</i>	12
Nüssli-Salat <i>mit gekochtem Ei und gebratenem Speck an Lodge-Dressing</i>	14
Rindstatar <i>würziges Rindstatar mit geröstetem Haslibrot und Alpenkräuterbutter</i>	19 / 29

Hauptgänge

Püüre-Bratwurst	24
<i>urchige Schweinsbratwurst serviert mit Rösti, Zwiebelsauce und Gemüse</i>	
Rösti mit Ei	18
<i>Kartoffelrösti mit 2 Spiegeleiern</i>	
Lodge-Rösti	24
<i>Kartoffelrösti mit Vorderschinken, Alpkäse und zwei Spiegeleiern</i>	
Schnitzel vom «Schwii»	26
<i>paniertes Schweineschnitzel (CH) mit Gadmer-Frites und saisonalem Gemüse</i>	
Wurst-Käse-Salat	15/21
<i>feiner hiesiger Alpkäse mit Zwiebeln und Essiggurken an Gadmer-Dressing</i>	
Fondue von der Molkerei Meiringen	23 p.P
<i>mit Brot, Kirsch und Keve`s Essig-Gemüse serviert</i>	
Älpler-Maggrone	19
<i>Makronen, Kartoffeln, Alpkäse, Zwiebeln (vegetarisch) serviert mit hausgemachtem Apfelmus im Weckglas</i>	

- «Lodge» Cordon-Bleu (Schwein, CH) 33**
*gefüllt mit Vorderschinken und Meiringer Raclette
serviert mit Gadmer-Frites und saisonalem Gemüse
auch als Fitness-Teller mit herbstlichem Blattsalat erhältlich*
- «Alpenfüür» Cordon-Bleu (Schwein, CH) 35**
*gefüllt mit Vorderschinken, Meiringer Raclette, Alpenchili-Sauce und einer Jalapeño
serviert mit Gadmer-Frites und saisonalem Gemüse
auch als Fitness-Teller mit herbstlichem Blattsalat erhältlich*
- Poulet-Chnuschperli 18 / 24**
*hausgemachte Pouletfilets in Alpenkräuter-Panade
serviert mit Gadmer-Frites und Cocktail-Joghurt Dip*
- Töff-Burger 19**
*herzhaftes Rindfleisch (CH) von der Metzgerei Abplanalp-Trauffer in Innertkirchen im
Brioche-Brötchen mit Zwiebelchutney, Speck, Raclette-Käse, Spiegelei und Gadmer-Dip

serviert mit Gadmer Frites oder Herbst-Salat*
- Schweizer Rinds-Entrecôte (180 Gramm) 39**
serviert mit Alpen-Kräuterbutter, saisonalem Gemüse und Gadmer-Frites



Hasli-Glace

Molkerei Meiringen

Die Molkerei in Meiringen stellt aus regionaler Milch und mit viel Liebe die Hasli-Glace her.
Folgende Aromen sind bei uns erhältlich:

- ♥ Vanille
- ♥ Fresh-Lemon
- ♥ Erdbeer
- ♥ Haselnuss
- ♥ Caramel
- ♥ Schoggi
- ♥ Mocca
- ♥ Zimt

Preis pro Kugel 4

mit Rahm +1.50

Frappé **8**
auch mit Milch schmeckt die Hasli-Glace hervorragend

Coupe à Deux **21**
alle Sorten Hasli-Glace mit Rahm, Meringues und Früchten garniert

Coupe Nesselrode **9 / 11**
Moser Vermicelles mit Me(i)ringues, Vanilleglace und Niidle

Hasli-Chööche oder Fruchtekuchen des Tages **6**
*erkundigen Sie sich bei den Mitarbeitenden nach der aktuellen Frucht
mit Niidle* **+1.50**

Meringues

Frutal Versandbäckerei Meiringen

Ja – die berühmte «Merängge» soll tatsächlich in Meiringen entstanden sein – und zwar durch ein Unglück eines Kochlehrlings im Hotel «Zum wilden Mann». Die Frutal Bäckerei in Meiringen stellt unsere luftigen Meringues her.

Me(i)ringues mit Rahm	7
Me(i)ringues mit Vanilleglace und Rahm	9.50
Eiskaffee <i>gerührter Eiskaffee</i>	8
Eiskaffee mit Schuss <i>wahlweise mit Baileys oder Kirsch</i>	12
Bsoffnegi Zwätschge <i>warme Rotwein-Zwetschgen auf Zimtglace mit Niidle</i>	7 / 9
Schoggi-Brownie <i>Schokoladen-Brownie serviert mit Vanille-Glace und Rahm</i>	11