



"ES ISCH SPARGEL-ZYT"

UNSERE SPARGEL-SPEZIALITÄTEN:

"ZUR VORSPIIS"

SPARGEL-SUPPE

14.50

crémige Suppe vom weissen Spargel
mit Poulet-Arancini

SPARGEL-GARTEN

16.50

leichter Salat von Spargel & Erdbeere
mit gebeiztem Lachs

SPARGEL-FLADE

13.50

Flammkuchen mit Sauerrahm, Bärlauchöl,
frischem Spargel und roten Zwiebeln

nach Wunsch mit Rauchlachs bereichert

+2.50

"ÖPIS RÄCHTS"

KALBS-STEAK

45

gebratenes Steak vom Kalb (CH)
an Morchelrahmsauce
serviert mit neuen Kartoffeln,
grünem Spargel und Sauce Hollandaise

SPARGEL-RISOTTO

28

sämiges Risotto mit Spargel
Bärlauchöl und Hobelkäse von der Birchlauri-Alp



Preise in CHF und inklusive MwSt.

FRÜEHLIGS ZOUBER

"FRÜHLING IST, WENN DIE SEELE WIEDER BUNT DENKT"



"ZUR VORSPIIS"

FRÜEHLIGS-SALAT

9.50

bunter Blattsalat mit Hasli-Croûtons, roten Zwiebeln und Curry-Cashewkernen an unserem Hausdressing

ERBSEN-APFEL SUPPE

14.50

crémige suppe von Erbsen und Granny Smith Apfel serviert mit Zitronenmelissen-Schaum und knusprigem Speck

TOMATEN-BURRATA SALAT

19.50

bunte Cherrytomaten an italienischem Dressing serviert mit herzhaftem Burrata

GEISS-CHÄS MIT GADMER HONIG

13.50

lauwarmer Ziegenkäse mit Gadmer Honig, serviert mit buntem Frühlings-Salat

nach Wunsch mit Trüffel verfeinert

+2.50

RINDS-TATAR

19

würziges Tatar (70 Gramm) an unserer Sauce mit geröstetem Huus-Brot & Alpenkräuterbutter



Preise in CHF und inklusive MwSt.



GNUSS-MOMÄNTE

MIT LIEBE FÜR DICH GEKOCHT

APRIKOSE-HÜEHNDLI

saftiger Pouletoberschenkel
an Aprikosen-Knoblauch Marinade

29



RINDS-ENTRECÔTE

rosagebratenes Entrecôte vom Rind (CH)
an dunklem Wildkräuter-Jus

42

VESPA-BURGER

Brioche-Brötchen, Tomaten-Konfitüre,
eingelegte rote Zwiebeln, Burrata,
Salat und Guacamole

24

TÖFF BURGER

herzhaftes Rindfleisch (160 Gramm, CH)
von der Metzgerei Abplanalp-Trauffer in
Innertkirchen im Brioche Brötchen mit
Zwiebelchutney, Speck, Raclette-Käse,
Spiegelei und Gadmer-Dip

28



CHOOSE YOUR SIDE:



Frühlingsalat
an Lodge-
Dressing

4



Gadmer-Frites
an Swiss Alpine
Alpenkräutersalz

4



mediterranes
Ofengemüse
mit Kartoffeln

4



Preise in CHF und inklusive MwSt.

LODGE-KLASSIKER



SELBSTVERSTÄNDLICH DARF UNSER GUTES CORDON BLEU NICHT FEHLEN...



| | |
|---|-------------------|
| "LODGE" CORDON BLEU | 34 |
| gefüllt mit Vorderschinken und Raclette Käse serviert mit Gadmer-Frites und Ofengemüse | |
| "ALPENFÜÜR" CORDON BLEU | 36 |
| gefüllt mit Vorderschinken und Raclette Käse, Alpenchili-Sauce und einer Jalapeno serviert mit Gadmer-Frites und Ofengemüse | |
| SCHNITZEL VOM "SCHWIIN" | 28 |
| paniertes Schweineschnitzel (CH) mit Gadmer-Frites und Ofengemüse | |
| POULET CHNUSCHPERLI | 28 |
| hausgemachte Poulet-Filets (CH) in Alpenkräuter-Panade, serviert mit Cocktail- Joghurt Dip | |
| RAVIOLI | 26 |
| handgemachte Ravioli aus Leissigen gefüllt mit Ricotta und Zitronen Hobelkäse von der Birchloui-Alp | |
| FONDUE | 29 |
| Hausmischung von der Molkerei Meiringen serviert mit Brot, Keve's Essiggemüse und Gschwellti | PRO PERSON |
| LODGE-RÖSTI | 26 |
| Kartoffelrösti mit Vorderschinken, Alpkäse und zwei Spiegeleiern | |

ZUM SCHLUSS ÖPIS SÜESSES...

COUPE ROMANOFF

10.50

frische Erdbeeren mit Erdbeer- und Vanilleglace, Niidle und Meringues



ERDBEER-PARFAIT

5

kleine süsse Verführung im Weckglas

ES CHUGELI GLACE - ODER ZWÖII...

ei Chugle Glace

4

mit Niidle

+1.50



VANILLE



FRESH-LEMON



ERDBEER



HASELNUSS



CARAMEL



MOCCA



SCHOGGI

FRAPPÉ

8

auch mit Milch hervorragend erfrischend



Preise in CHF und inklusive MwSt.

UND NO ÖPIS FÜRS HÄRZ...



COUPE À DEUX

alle Aromen Hasliglace mit Rahm und Meringues

25

HASLI-CHÖÖCHE

der Klassiker aus dem Haslital, mit Rahm

9.50

FRÜCHTEKUCHEN

erkundigen sich nach dem tagesaktuellen Kuchen

6

mit Niidle +1.50

ME(I)RINGUES MIT RAHM

zusätzlich mit einer Kugel Vanille-Glace +2.50

9

EISKAFFE

unser feiner Klassiker

9.50

verfeinert mit einem Schuss Baileys +3

SCHOGGI-BROWNIE

hausgemachter Schokoladen-Brownie
serviert mit Vanille-Glace und Rahm

12.50



Preise in CHF und inklusive MwSt.

