



MENU-ANGEBOT KLOSTER ENGELBERG

(Diese Angebote servieren wir Ihnen ab 10 Personen)

Menu I

Tomatensuppe mit Basilikum und Rahmhaube

* * * * *

Kalbsgeschnetzeltes «Obwaldner Art»
(mit Moscht, Apfelwürfel und Baumnüssen)

Butterrösti

Zweifarbige Bohnen mit Speck

* * * * *

Engelberger Rahmkirschtorte

CHF

46.00

* * * * *

Menu II

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen & Sherry

* * * * *

Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce

Feine Nudeln

Grilltomate und Blattspinat

* * * * *

Karamelköppli mit «Niddle»

CHF

38.00

* * * * *

Menu III

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Thymian

* * * * *

Schweinspiccata «Mailänder Art»
(Schinken & Champignons)

Safran-Risotto

Assortiertes Gemüse

* * * * *

Crêpes mit warmen Waldbeeren & Vanilleeis

CHF

41.00



Kloster
Engelberg

Benediktinerabtei seit 1120

Vegi Menu

Asiatische Gemüsesuppe mit Glasnudeln

* * * * *

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Sweet Chili Sauce

Basmatireis

Broccoligemüse mit Mandelbutter

* * * * *

Exotischer Fruchtsalat mit Frozen-Joghurt-Glace

CHF 33.00



ANGEBOT KLOSTER ENGELBERG

Vorspeisen

Suppen

Tagessuppe	CHF	7.50
Zwiebelsuppe mit Klosterkäse und Toastbrot­scheiben	CHF	8.50
Zweifarbige Karottensuppe mit Petersilie	CHF	8.50
Steinpilzsuppe mit Sauerrahm & Schnittlauch	CHF	8.50
Kürbissuppe mit seinen Kernen (Saisonal)	CHF	8.50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käse­stange	CHF	10.50

Salate

Grüner Blattsalat mit Hausdressing	CHF	7.50
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF	9.50
Gartensalat mit warmen Pilzen, Speckstreifen und Croutons	CHF	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella-Perlen, Basilikum & Oregano	CHF	11.50

Kalte Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet auf Gurkencarpaccio	CHF	16.50
Vitello tonnato mit Kapernapfel und Randensprossen	CHF	17.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum und Buchweizenküchlein	CHF	17.50

Warme Vorspeisen

Kräutercrevetten auf Boursinrisotto mit Dörrtomaten	CHF	16.50
Seeteufelmedaillon mit Kräuterkruste, Champagnerschaum & Reis	CHF	19.50
Zanderfilet auf Lauchgemüse, Limonensauce und Schnittlauchkartoffeln	CHF	18.50



Hauptgang

Schweinefleisch

Schweinsrückenbraten «Calvados» (mit Apfel & Calvados) Williams Kartoffeln Rustikales Gemüse	CHF	23.50
Schweinssteak «Förster Art» (mit Champignons, Speck, Silberzwiebeln & Rosmarin) Grüne Nudeln Gartengemüse	CHF	25.50
Schweinsfilet im Heu gegart Portweinsauce Hausgemachte Spätzli Mischgemüse mit Sonnenblumenkernen	CHF	37.50

Kalbfleisch

Kalbschnitzel «Saltimbocca» Marsalasaucе Safran Risotto mit Steinpilzen Blattspinat und Käsetomate	CHF	40.50
Kalbskotelette am Stück gebraten Salbeisauce mit Rohschinken Bratkartoffeln mit Zwiebeln Rustikales Gemüse	CHF	45.50
Rose am Stück gebratenes Kalbsfilet Balsamicozwiebeln Tagliatelle Gartengemüse	CHF	47.50

Geflügelfleisch

Pouletgeschnetztes «Sweet and Sour» (mit Ananas, Peperoni & Frühlingszwiebeln) Reisnudeln Sprossengemüse	CHF	23.50
Sautierter Pouletbrustspieß Karamellisierte Pfeffer-Orangensauce Risi Bisi Ofengemüse mit Kräutern	CHF	24.50
Glasierter Truthahnbraten Kürbis-Preiselbeersauce Semmelknödel Rahmsauerkraut mit rosa Pfeffer	CHF	22.50



Rindfleisch

Rindsgeschnetztes «Stroganoff» (Peperoni, Champignons, Gurken, Papparikarahmsauce) Pilav-Reis Bohnenbündeli	CHF	33.50
«Suure Mocke» (Rindsschmorbraten) Barolosauce Kartoffelstock Zweifarbige Rüeбли	CHF	31.50
Gebratenes Rindsfilet Grüne Pfeffersauce Rösti-Kroketten Peperonigemüse	CHF	43.50

Fisch

Gebratenes Felchenfilet Mandelbutter Langkornreis mit Mangostücken Lauchgemüse	CHF	31.50
Forellenfilet «Obwaldner Art» (mit Gemüsestreifen und Sbrinz gratiniert) Zitronenjuz Salzkartoffeln Gebratenes Gemüse	CHF	26.50
Gebratenes Pangasiusfilet Mit grünem Pfeffer und Bananen Kartoffelnocken Rosenkohl	CHF	23.50

Vegetarisch

Aelpler Magronen mit Zwiebelschwitze Apfelmus	CHF	22.00
Gemüseragout «Tikka Masala» (an Tomaten-Curry-Joghurtsauce) Reisring	CHF	22.00
Zucchettipiccata Rassige Tomatensauce Moscato-Risotto mit Parmesan-Cracker	CHF	22.00



Süssspeisen (Preise verstehen sich pro Person)

Fruchtsalat mit Vanilleeis	CHF	9.50
Panna Cotta mit Mangocoulis	CHF	8.50
Apfelküchlein mit Vanillesauce	CHF	12.50
Willisauer-Ringlimousse	CHF	8.50
Fruchtkissen mit Eis (saisonal)	CHF	10.50
Obwaldner «Wökli» mit Niddle	CHF	7.50
Cappuccino-Muffin in der Tasse	CH	8.50
Klostervariation (Lassen Sie sich überraschen)	CHF	12.50

Fruchttarte

Hausgemachte Apfeltarte mit Vanilleeis	CHF	8.50
Hausgemachte Birnentarte mit Vanilleeis	CHF	8.50

Torten

Hausgemachte Engelberger Nusstorte	CHF	7.50
Hausgemachte Schwarzwälder Torte	CHF	7.50
Hausgemachte Grand Marnier Torte	CHF	7.50
Hausgemachte Früchtequarktorte (saisonal)	CHF	7.50
Hausgemachte Pfarrhaustorte	CHF	7.50

- Sämtliche Preise verstehen sich inkl. Geschirr, Servietten und Service
- Raummiete wird separat verrechnet.
- Verlangen Sie unsere Getränkekarte

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Sie haben einen speziellen Wunsch oder Rückfragen? Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.

Kloster Engelberg

Gastabteilung

Birgit Miller

Tel.: +41 (0)41 639 61 19

birgit.miller@kloster-engelberg.ch

Kloster Engelberg

Gastronomie

Monika Tschanz

Tel.: +41 (0)41 639 61 37

klosterkueche@kloster-engelberg.ch