

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen bei uns im Berghotel Leiterli. Täglich überraschen wir Sie mit Gutem aus Küche und Keller. Wir geben unser Bestes Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten und Sie nach „Strich und Faden“ zu verwöhnen.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihres Ausfluges oder einem anderen Event. Übernachtungen & Essen sind bei uns jederzeit möglich. Zögern Sie nicht und lassen Sie uns Ihr individuelles Angebot zusammenstellen.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen auf dem Leiterli.

Ihr Berghotel Leiterli-Team

BERGHOTEL LEITERLI
by *Hüttenzauber*☆

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen großen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und welchen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns auf dem Leiterli.

* Wenn auf der Karte nichts anderes vermerkt ist, können die markierten Lebensmittel mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Rind	Schweiz	Crevetten	Vietnam/Thailand
Kalb	Schweiz	Eier	Familie Zeller, Lenk
Schwein	Schweiz		
Reh	EU		
Poulet	Schweiz		
Poulet Crack Nuggets	Schweiz		

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranz auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



Auch vegetarisch erhältlich (gleicher Preis)
Aussi végétarien (même prix) / Also vegetarian (same price)





Auch glutenfrei erhältlich (gleicher Preis)
Aussi sans gluten (même prix) / Also gluten free (same price)

Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.
Tous les prix en francs suisses statuaire TVA incluse.
All prices in Swiss francs statutory VAT included

Apéro / Apéro / Appetizer

Knoblauchbaguette 	11.00
Baguette à l'ail <i>Garlic bread</i>	
Portion Hobelkäse aus der Lenk  	21.00
Portion fromage à rebibes du Lenk <i>Shaved cheese from Lenk</i>	
Hüttenzauber Plättli 	28.50
Hobelkäse - Lenker Käse - Trockenfleisch - Rohschinken - Rohessspeck - Trockenwurst - Essiggemüse - Chutney Plat froid avec fromage à rebibes - fromage de Lenk - viande séchée - Jambon cru -lard cru - saucisson dur - légumes au vinaigre - chutney <i>Cold plate with shaved cheese - Lenker cheese - dried meat - dry aged ham - cured bacon -dry sausage - mixed pickles - chutney</i>	

Suppen / Potages / Soups

	klein	gross
Leiterli Tagessuppe	7.50	11.50
Potage du jour <i>Soup of the day</i>		
Hausgemachte Gulaschsuppe 	12.50	15.00
Rindfleischwürfel - Kartoffeln - Peperoni - Paprika Goulache de bœuf fait à la maison - pommes de terre - poivrons - paprika <i>Homemade goulash soup - potatoes - peppers - paprika</i>		
Simmentaler Bergkräutersuppe 	13.50	16.50
Mit Swiss Alpine Herbs aus Därstetten - Trockenwurst - Lenker Bergkäse Potage aux fines herbes alpines - saucisson - fromage des montagnes <i>Alpine herb soup - sausage - mountain cheese</i>		

Vorspeisen / Hors d'œuvre / Starters

	klein	gross
Siedfleischcarpaccio 	14.50	21.50
Salatbouquet - Apfel-Baumnussvinaigrette Carpaccio de viande à bouilli - bouquet de salade - pomme-noix-vinaigrette <i>Stewing meat carpaccio - green salad - apple-nut-vinaigrette</i>		
Rindstatar «Hüttenzauber» 		20.50
Rindstatar nach Hausmischung - Salatbouquet - Essiggemüse - Toast - Butter Tatare de bœuf - bouquet de salade - légumes au vinaigre - toast - beurre <i>Beef tatar - green salad - mixed pickles - toast - butter</i>		
Avocado & Rauchlachs	15.50	22.50
Baby Lattich - Meerrettich - Olivenöl - Alpenblüten Avocat & saumon fumé - laitue baby - raifort- huile d'olive - fleurs alpines <i>Avocado & smoked salmon - baby lettuce - horseradish- olive oil - alpine herbs</i>		
Bunt gemischter Gartensalat*  	6.50	9.50
Salades saisonnier du jardin <i>Fresh seasonal green salad from the garden</i>		
Gemischter Gemüse- & Blattsalatteller*  	9.50	12.50
Croûtons - geröstete Kerne Salades méele - croûtons - graines grillés <i>Vegetable salads & green salad - croutons - roasted seeds</i>		
Leiterlissalat*  	17.50	19.50
Salatvariationen - Specktranche - Croûtons - Lenker Bergkäse Salade avec lard, croûtons et fromage de montagne <i>Salad with bacon, croutons and mountains chees</i>		
Mit Pouletstreifen	21.50	23.50
Avec poulet <i>With chicken</i>		
Mit Rindsfiletstreifen	22.50	24.50
Avec lanières de filet de bœuf <i>With beef fillet strips</i>		

*Französisch, Italienisches Toscana, Essig & Öl

*Sauce à salade fait maison: française, Italienne Toscana, vinaigre & huile
Our homemade salad sauce: French, Italian Toscana, vinegar & oil

Fondue & Käse / Fondue & fromage / Fondue & cheese

Käsefondue vom Chäs Spycher Zbären Lenk 

Fondue de fromage
Cheese fondue

"Klassisch" mit Knoblauch pro Person 25.00
Avec ail
With garlic

"Eichhörnchen" mit Eichhof Lagerbier pro Person 25.00
Avec de la bière
With beer

"Pistenfeger" mit Chili & Speck pro Person 27.00
Avec lard et chili
With bacon and chili

Unser Fondue wird mit frischem Brot serviert.

Notre fondue est servie avec du pain frais.

Our fondue is served with fresh bread

Auf Wunsch servieren wir auch Geschwellti

Nous servons également pommes de terre en robe des champs sur demande

We also serve potatoes in their skin on request

Rösti «Wildstrubel»  24.50

Lenker Vacherin - Specktranche - Zwiebeln - Spiegelei
Roesti - Vacherin du Lenk - lard - oignons - œuf sur le plat
Roesti (hash browns) - Vacherin from Lenk - bacon - onions - fried egg

Rösti «Lenkerseeli» 26.50

Ruccola - geräucherter Lachs
Roesti - saumon fumé - roquette
Roesti (hash browns) - smoked salmon - garden rocket

Rösti «Haslerberg»   23.50

Mit Fondue übergossen - Gemüse - Röstzwiebeln
Roesti - napper avec du fondue - légumes - oignons frits
Roesti (hash browns) - coated with fondue - vegetables - fried onions

Käseschnitte «Plaine Morte»  22.50

Knoblauchmousse - Lenker Vacherin - Spiegelei - Essiggemüse
Croûte au fromage - mousse d'ail - Vacherin de Lenk - œuf sur le plat - légumes au vinaigre
Cheese crust - garlic mousse - Vacherin from Lenk - fried egg - mixed pickles

Käseschnitte «Tschuggen» 26.50



Knoblauchmousse - Lenker Vacherin - Trockenwurst - Balsamicozwiebeln
Croûte au fromage - mousse d'ail - Vacherin de Lenk - saucisson dur - oignons aux balsamique
Cheese crust - garlic mousse - Vacherin from Lenk - dried sausage - balsamic onions

Leiterli Klassiker / Leiterli classique / Leiterli classics

	klein	gross
Äplermakkronen  Käserahmsauce - Kartoffeln - Speck - Röstzwiebeln - Apfelmus - Schweinswürstli "Hüttenzauberli" <i>Macaroni alpestre - sauce de crème aux fromage - pommes de terre - lard - oignons frits - purée de pommes - saucisse de porc «Hüttenzauberli» Macaroni alpine style - creamy cheese sauce - potatoes - bacon - fried onions - apple sauce - pork sausage «Hüttenzauberli»</i>	16.50	19.50
Gemischte Grillbratwurst von der Dorfmetzgerei Schläppi Zwiebelsauce - Rösti oder Pommes Frites <i>Saucisse de veau et de porc grillée - sauce aux oignons - roesti ou pommes frites Grilled veal and pork sausage - onion sauce - roesti (hash browns) or French fries</i>		22.50
Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein Schweinsnierstück - Lenker Tummeli - Lauch - Speck - Pommes Frites <i>Cordon bleu de porc - fromage de Lenk - poireau - lard - pommes frites Pork cordon bleu - cheese form Lenk - leek - bacon - French fries</i>		32.50
Rindstatar «Hüttenzauber»  Rindstatar nach Hausmischung - Salatbouquet - Essiggemüse - Toast - Butter <i>Tatare de bœuf - bouquet de salade - légumes au vinaigre - toast - beurre Beef tatar - green salad - mixed pickles - toast - butter</i>		28.50
Pouletbrust Suprême  Aprikosensauce - Gemüsenudeln <i>Suprême de poulet - sauce aux abricots - nouilles au légumes Chicken breast - apricot sauce - noodles with vegetables</i>		29.50
Kalbsrahmschnitzel gebratene Kalbsschnitzel vom Bäggli - Pilzrahmsauce - Gemüse- Butternudeln <i>Escalope de porc à la crème aux champignons - légumes - nouilles Grilled veal escalope - mushroom cream sauce - vegetables - noodles</i>	31.50	36.50
Rehgeschnetzelttes  Pilzrahmsauce - Weissweibirne - Butternudeln <i>Émincé de chevreuil - à la crème aux champignons - poire au vin blanc - nouilles Sliced deer - with mushroom cream sauce - white wine pear - noodles</i>	21.50	26.50

Asiatische Leckerbissen

Vorspeisen / Hors d'œuvre / Starters

Hausgemachte Frühlingsrollen  	2 Stück	11.50
Salathouquet - Sweet-Chilisauce	4 Stück	15.50
Rouleaux de printemps - bouquet de salade - sauce aux chili doux <i>Homemade spring rolls - green salads - sweet-chili sauce</i>		

Suppen / Potages / Soups

Nudelsuppe «Sukho Thai»  		12.50
Klare thailändische Nudelsuppe - Thaimüse - asiatische Kräuter Consommé aux nouilles de Thaïlande - légumes - herbes asiatique <i>Clear Thai noodle soup - vegetables - Asian herbs</i>		
Thailändische Kokoscremesuppe «Tom Kha Gai»  		19.50
Pouletbrustwürfel - Thaimüse - Jasminreis Potage du crème de coco thaïlandaise - émincé de suprême de poulet - légumes - riz au Jasmin <i>Thai coconut cream soup - sliced chicken - Asian vegetables - Jasmin rice</i>		

Hauptspeisen/ Plats principaux / Main dishes

Gebratene Reismudeln «Pad Thai Gai»  		22.50
Pouletwürfel - Ei - Gemüwestreifen - Frühlingszwiebeln - Cashewnüsse - Limetten Nouilles chinoises - émincé de poulet - œuf - julienne de légumes - oignons blancs noix de cajou - limes <i>Fried rice noodles - sliced chicken - egg - vegetable strips - spring onions - cashew nuts - limes</i>		
Grünes Curry «Gaeng «Kiau Wan Gung»    		32.50
Riesengarnelen - Thaimüse - Jasminreis Thai curry vert - crevettes - légumes - riz au Jasmin <i>Green Thai curry - shrimps - Thai vegetables - Jasmine rice</i>		
Siam City «Gaeng Ped Nua»   		29.50
Rotes Thai Curry - Kalbsstreifen - Jasminreis Thai curry rouge- émincé de veau - riz au Jasmin <i>Red Thai curry - sliced veal - Jasmine rice</i>		



Dessert / Dessert / Dessert

Hausgemachte Fruchtwähen	7.00
Fragen Sie nach unserem Tagesangebot	
<i>Tartes aux fruits fait à la maison - demandez de notre offre du jour</i>	
<i>Homemade fruit tarts - ask for our daily offer</i>	
Mit Rahm	8.00
<i>Avec du crème</i>	
<i>With whipped cream</i>	
Tagesdessert aus dem Glas	5.00
Dessert de jour	
<i>Dessert of the day</i>	
Bündner Nusstorte	7.00
Hausgemacht in unserem Betrieb Panoramarestaurant Rothorn Gipfel in der Lenzerheide	
<i>Gâteau aux noisettes fait à la maison du Panoramarestaurant Rothorn Gipfel à Lenzerheide</i>	
<i>Nut tart homemade in our Panoramarestaurant Rothorn Gipfel at Lenzerheide</i>	
Kaiserschmarren mit Apfelkompott	10.50
Sorte de crêpe coupée en morceaux à la compote de pommes	
<i>Torn-up sweet pancake with apple sauce</i>	

Weissweine

Yvorne AOC Chablais Avy	Artisans Vignerons d'Yvorne, Waadt	Schweiz	1dl	5.50
Chasselas			7.5dl	27.00
Fruchtig mineralische Noten				

Weissweine Flaschenqualität

Magico Bianco IGT «Hüttenzauber»	Tenuta Kornell, Südtirol	Italien	1dl	6.00
Pinot Blanc			7.5dl	42.00
Mineralisch angenehme Säure Aprikose				

Bärgwy Valais AOC	Riem, Daepf & Co., Wallis	Schweiz	1dl	5.00
Ermitage Heida Amigne Chasselas			5dl	25.00
Zartes Bouquet Aprikosenblüten Muskat				

Johannisberg l'Alizé AOC	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	6.00
Sylvaner			7.5dl	42.00
Exotische Früchte Mandeln weich				

Onyx Blanc AOC Sélection d'anciens Cépages	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	7.00
Chardonnay Heida Arvine Malvoisie			7.5dl	49.00
Walnussaromen Frische gute Säurestruktur				

Lürlibad Chardonnay AOC Reserve	Cotinelli Weinbau, Graubünden	Schweiz	1dl	8.50
Chardonnay			7.5dl	59.00
Honigmelone Ananas kräftiges Vanillearoma				

Rioja a Blanco Viura DOCa	Luis Alegre, Rioja	Spanien	1dl	6.00
Malvoise Viura			7.5dl	42.00
Pfirsich blumig Zitrusfrucht				

Pinot Grigio IGP Santo Dorotea	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl	5.50
Pinot Grigio			7.5dl	38.50
Grapefruit süffig lebhaftige Säure				

Roséweine Flaschenqualität

Rioja Vino Rosado Flores	Luis Alegre, Rioja	Spanien	1dl	5.50
Tempranillo Viura			7.5dl	38.50
Wilde Blumen Ananas moderate Säure				

Rotweine

Dôle AOC La Cascatelle	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	5.00
Pinot Noir Gamay			5dl	24.50
Waldbeeren gehaltvoll gute Balance				

Rotweine Flaschenqualität

Magico Rosso IGT by Hüttenzauber	Cantina al Pocchio, Puglia	Italien	1dl	5.50
Primitivo			7.5dl	39.00
Vanille Kirschen weicher Abgang				

Bärgwy Valais AOC	Riem, Daepf & Co., Wallis	Schweiz	1dl	5.00
Humagne Rouge Pinot Noir Syrah Merlot			5dl	25.00
Kräftige Würze grossartiges Trinkerlebnis				

Stelle di notte IGT Selezione Huettenzauber Tenuta Caparzo, Toscana		Italien	1dl	6.50
Sangiovese			15dl	85.00
Brombeeren erfrischende Säure jugendliche Tannine				

Humagne Rouge AOC Le Secret d'Aphrodite	Cave Emery, Wallis	Schweiz	1dl	7.50
Humagne Rouge			7.5dl	51.00
Wildbeeren im Gaumen klar und lebendig fruchtige Noten				

Maienfelder AOC	Herzog Heinrich, Graubünden	Schweiz	1dl	6.50
Blauburgunder			7.5dl	45.00
Leichte Würzigkeit fruchtige Aromen angenehme Fruchtsäure				

Ticino DOC Merlot Prà Rosso	Guido Brivio, Tessin	Schweiz	1dl	6.00
Merlot			7.5dl	42.00
Waldbeeren harmonisch süssliche Gerbstoffe				

Cuvée No. 3	Rudolf Rabl, Kemptal	Österreich	1dl	6.50
Zweigelt Merlot Syrah Rösler			7.5dl	45.00
Rote Waldbeeren Edelholz dezente Röstaromatik				

Barbera d'Alba, DOC Bussia	Fratelli Giacosa, Piemont	Italien	1dl	6.00
Barbera			7.5dl	42.00
Schwarze Beeren Altholznoten würziger Abgang				

Valpolicella Classico, DOC Ripasso	Giacomo Montresor, Venetien	Italien	1dl	7.50
Corvina Corvinone Rondinella			7.5dl	51.00
Cassis Veilchen kräftig				

Sassicaia Marchese Incisa della Rocchetta Tenuta San Guido, Toscana **Italien** 7.5dl 288.00
 Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc
 Schwarze Beeren | Eukalyptusnoten | reiffruchtig

5 Fincas Reserva Ampurdà DOC Castillo Perelada, Ampurdà **Spanien** 1dl 8.00
 Cabernet Sauvignon | Grenache | Merlot | Syrah | Samsó 7.5dl 56.00
 Cassisaroma | weicher Auftakt | aromatischer Abgang 30dl 195.00

Rioja DOCa Crianza Lambors Tierras y Viñas, Rioja **Spanien** 1dl 7.50
 Tempranillo 7.5dl 48.50
 Intensives Fruchtbouquet | aromatisch | langer Abgang

Rotwein Magnum & Doppelmagnum

Stelle di notte IGT Selezione Hüttenzauber Tenuta Caparzo, Toscana **Italien** 15dl 85.00
 Sangiovese
 Brombeeren | erfrischende Säure | jugendliche Tannine

5 Fincas Reserva Ampurdà DOC Castillo Perelada, Ampurdà **Spanien** 30dl 195.00
 Cabernet Sauvignon | Grenache | Merlot | Syrah | Samsó
 Cassisaroma | weicher Auftakt | aromatischer Abgang

Schaumwein & Champagne

Prosecco Spumante DOC extra dry Goccia d'Oro, Treviso **Italien** 3.75dl 24.00
 Glera 7.5dl 48.00
 Trocken | sehr feine und beständige Perlage

Champagne AOC Black Label Brut Lanson, Champagne **Frankreich** 1dl 15.50
 Pinot Noir | Charodnnay 3.75dl 55.00
 Feinperlig | frisch | blumig 7.5dl 105.00

Süsswein

Moscato d'Asti DOCG Azienda Agricola Degiorgis Sergio, Piemont **Italien** 1dl 8.50
 Moscato 7.5dl 61,00
 Orangenblüte | harmonisches Gleichgewicht von Süsse und Säure

Warme Getränke

Kaffee, Espresso, Kaffee Hag	4.50
Espresso Macchiato / Latte Macchiato	5.00
Swissalp (Milchkaffee)	5.00
Cappuccino	5.00
Kaffee / Ovomaltine / Schokolade Mélange	6.00
Ovomaltine / Schokolade warm / kalt	5.00
Punsch Apfel, Orange, Waldbeeren	5.00
Tee Sirocco (verschiedene Sorten)	5.00
Milch warm / kalt	4.00

Warmes von Innen

Hüttenzauberkaffee mit Vieille Poire	4 cl	8.50
Leiterli Hauskaffee mit Mandarinschnaps	4 cl	8.50
Schümli-Pflümli	4 cl	8.50
Kaffee Amaretto / Baileys	4 cl	8.50
Corretto Grappa	4 cl	6.50
Kaffee Fertig, Kaffee Luz, Fröschli, Holdrilo, Jägertee	4 cl	6.50

Mineralwasser & Soda

Offenausschank:		
Eistee, Coca Cola, Sprite, Fanta, Apfelschorle	20 cl	3.50
	30 cl	4.80
	50 cl	6.00
	100 cl	9.50
Flaschen:		
Valser Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	33 cl	4.80
	50 cl	6.00
	100 cl	9.00
Coca Cola Zero, Rivella Rot/Blau	33 cl	4.80
Coca Cola, Apfelschorle	100 cl	9.50
Thomas Henry/Royal Bliss? Tonic Water / Lemon Taste	20 cl	4.80
Orangensaft, Fruchtcocktail	20 cl	5.00
Trojka Energy	25 cl	5.00
Skiwasser mit Himbeere oder Mango-Marille	33 cl	5.00
Lenkwasser mit oder ohne Kohlensäure	20 cl	2.50
	42.5 cl	5.00
	75 cl	7.00

Aperitifs & Spirituosen

Martini Bianco, Martini Rosso, Campari, Cynar	15%, 25%, 18 Vol.%	4 cl	6.00
Ramazotti	30 Vol.%	4 cl	6.00
Appenzeller Alpenbitter	29 Vol.%	4 cl	5.00
Pernod	40 Vol.%	4 cl	5.00
Jägermeister	40 Vol.%	2 cl	5.00
Aperol	11 Vol.%	4 cl	9.00
Obstler, Chrüter, Pflümüli, Kirsch, Zwetschgen, Williams	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	5.00
Vieille Prune / Poire	37.5 - 40 Vol.%	2 cl	8.50
Bündner Röteli, Haselnusslikör	22 Vol.%	2 cl	5.00
Zusatz Mineral, Orangensaft oder Spritz		10 cl	2.00

Digestif

Grappa Paesanella	41 Vol.%	2 cl	9.00
Amarone, Moscato, Barolo			

Brandy und Cognac

Brandy Baronet	40 Vol.%	2 cl	5.00
Rémy Martin VSOP	40 Vol.%	2 cl	8.50
Hennessy XO	40 Vol.%	2 cl	18.00

Bier & Apfelwein

Offenausschank:			
Eichhof Lager / Panaché	4.8 Vol.%	30 cl	4.80
Eichhof Lager / Panaché	4.8 Vol.%	50 cl	6.50
Flaschen:			
Eichhof alkoholfrei	0.5 Vol.%	33 cl	4.50
Erdinger alkoholfrei mit Grapefruit	0.3 Vol.%	33 cl	6.00
Möhl Swizly Swiss Apple Cider	5.0 Vol.%	33 cl	5.00
Möhl Apfelwein trüb mit und ohne Alkohol	4.8 Vol.%	50 cl	6.50
Calanda Gletsch Bügelbier	4.9 Vol.%	40 cl	6.50
Calanda Radler	2.0 Vol.%	33 cl	5.00
Simmentaler Märzen	4.8 Vol.%	33 cl	6.00
Erdinger Urweisse	4.9 Vol.%	50 cl	7.00
Erdinger Schneeweisse	5.6 Vol.%	50 cl	7.50
Rugenbräu Amber Oberland	5.2 Vol. %	33 cl	5.50