

Waldgasthaus Lehmen

968 m ü.M.



Aperitif

TannSchössliProsecco
mit Schösslisirup aus dem Lehmenwald 11.-

Manzoni herb & beerig von Goba, **alkoholfrei**
mit Tonic Gents gespritzt 8.50



LieblingsSalate

Siedfleischsalat mit knackigen Salaten garniert CHF 20.50

Salatteller mit Appenzeller Frischkäse 17.-
(Frischkäse aus Kuhmilch von Claudia & Hansruedi Speck, Musegg)

Wurstsalat mit Zwiebeln und vielen frischen Salaten 17.-

Cordon-bleu mit verschiedenen knackigen Salaten 23.-
Wurst-Käse-Salat 19.50



SommerWeine

Bündner Schiller; Rosé aus Pinot Noir und Pinot Gris
frisch – fein - mit dezent süsser Fruchtnote 5.50/dl

Weisswein waadtländer **St.Saphorin** 6.50/dl



Gemütliches Frühstück oder Brunch mit Freunden und Familie
reserviere einen Tisch in der Morgensonne auf unserer Terasse
(je nach gewünschter Vielfältigkeit CHF17.- bis 28.-)

Geschenkgutschein; mach' öperem e Freud!
zom esse, trinke ond gnüsse oder fö e Übernachtig im Himmelbett...

auf www.facebook.com findest Du uns unter **Waldgasthaus Lehmen**

Vorspeisen

Tagessuppe 7.-
Bouillon mit Flädli 7.-

Mostbröckli-Carpaccio 11.-
grüner Salat 7.-
gemischter Salat 8.50

das französische Salatdressing ist hausgemacht



für Kinder

Ein Schnitzel paniert mit Pommes frites 12.-

Ein Wienerli und Pommes frites 10.-

Ein Rahmschnitzeli mit Nudeln & Gemüse 15.-

Knusper-Fischli und Reis 10.-



Zu jedem Gericht können Sie **Gemüse** bestellen (+Fr. 5.-)
und die meisten unserer Menüs servieren wir Ihnen auf Wunsch in
kleinerer Ausführung

mit Kalbfleisch

Kalbssteak mit Kräuterbutter und Pommes frites 41.-

"Reis Casimir"

Geschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten 27.50

Geschnetzeltes mit Röstli 27.50

Kalbsschnitzel nature mit gemischtem Salat 37.-



mit Rindfleisch

Entrecôte

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites 35.-

"Holzersteak"

(Entrecôte) mit "Schwöm" und Nudeln 35.-



mit Schweinefleisch

Cordon bleu mit Pommes frites 23.-

Zartes Steak an Rahmsauce mit Champignons,
Pommes frites 22.-

Rahmschnitzel mit Nudeln 20.-

Schnitzel paniert & Pommes frites 20.-

"Älplerrösti" mit Speck, Schinken und Zwiebeln,
überbacken mit Käse 16.-

Schweinschnitzel nature mit gemischtem Salat 20.-



mit Poulet

"Süss-Sauer"

Pouletbruststreifen an Sweet and Sour-Sauce mit Reis 20.-

Appenzeller Wurst

Appenzeller Siedwurst mit „Chäsmageronen“ 18.-

...und mit Apfelmus 23.-

Bratwurst mit Zwiebeln und Sauce 10.50

Bratwurst mit Rösti 18.-



Zu jedem Gericht können Sie **Gemüse** bestellen (+Fr. 5.-)
wir verwenden ausschliesslich **Schweizer Fleisch**
und die meisten unserer Menüs servieren wir Ihnen auf Wunsch in
kleinerer Ausführung (Senioren)



ohne Fleisch

Gemüseteller mit Pommes frites 17.-

Chäsmagronen mit „Zwiebelschwitze“ & Apfelmus 18.-

Chäsmagronen mit „Zwiebelschwitze“ 13.-

„Biker-Teller“ viel Nudeln mit frischen Kräutern 12.-

Käsespezialitäten

Doppelte Käseschnitte mit Schinken und Ei 17.-

Käseschnitte mit Appenzeller Käse 10.-

Käse-Fondue (ab 2 Personen) 23.-/Gast

Kräuter-Käsefondue (ab 2 Personen) 24.-/Gast



„en Guete!“

wünscht Ihnen das Küchenteam mit Urs Müller und René Leitgeb

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an uns.

Weissweine 7dl

Schweiz **Landsgmendwy** Appenzeller Riesling x Sylvaner 40.-
Kaspar Wetli Berneck

St. Saphorin Frères Dubois AOC 42.-

Aigle Les Cigales Testuz, Chablais AOC 41.-

Chardonnay Vuufflens le Château Bolle AOC, Waadt 40.-

Weissweine 5dl

Riesling x Sylvaner ein Schluck Glück von Kaspar Wetli 22.-

Epesses Roche d'or Tradition & Amour du vin 24.50

Féchy 19.50

Féchy 8.20/ 2 dl

Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene 7.-/10 cl

Prosecco di Valdobbiadene 13.-/20 cl

Prosecco di Valdobbiadene 38.-/75cl

Rosé

Bündner Schiller von Salis 25.-/5dl

Rotweine 5dl

Ostschweizer Blauburgunder

Fläscher Porta Raetia von Andrea Davaz 24.50

Malanser – 2dl, von Salis, Fläsch 9.80/2 dl

Bernecker Familie Wetli 22.-

Westschweiz

Gamay vaudois 17.-

Gamay vaudois 4.-dl

Tessin Merlot Gialdi, 22.-

Italien Amarone della Valpolicella 32.50

Negroamaro Salento 3dl für 25.-

Rotweine 7dl

Schweiz **Appenzeller Blauburgunder** Wienachtswy aus Wienacht-Tobel

Kaspar Wetli, Berneck eleganter würziger Appenzeller
Blauburgunder

42.50

Malanser Andrea Davaz von Salis Landquart 42.50
rischer geschmeidiger Blauburgunder, beerig, mit einer Spur Lakritze

Ancora kräftiger aromatischer Westschweizer Rotwein aus Galotta- und Merlot-
Trauben

43.-

Austria **Zweigelt Rohstoff** von Johannes Reeh 47.-
Cuvée aus dem Burgenland Österreichs

France **Merlot & Cabernet Sauvignon** Südfrankreich, Haut Médoc
41.-

Château Doyac beerige Cassis- und Holunderaromen mit leichter
Vanillenote

Italy **Italiener aus der Toskana. Chianti Poggio al sole** 46.50

Chianti von Johannes Davaz ausgewogene fruchtige Sangiovese &
Cabernet Sauvignon
Trauben, dieser Chianti erinnert an Kirschen und Schokolade

Ripasso Giuseppe Campagnola im Valpolicello 37.-

Amarone 5dl Della Valpolicella Italien 32.50
fruchtiger gehaltvoller Wein, duftend nach getrockneten Früchten

Amarone di Guardiano 7dl 65.-
sehr dunkles Granatrot, reife Steinfruchtnoten, ätherisch & voluminös,
langanhaltende Frucht, weiches Tannin

Primitivo di Salento bella donna Rocco dei Mori Briacò
37.-

mit weichen, runden Aromen von Kirschen & Pflaumen, mit viel Restsüsse

Primitivo di Manduria, Tenute Girolamo 41.-
feiner, angenehmer Charakter, weniger Restsüsse

Negroamaro 37,5cl di Salento 25.-

Spanien **Rioja Reserva** Eguren Ugarte Spanien 48.-

lebendiger vielschichtiger Wein mit Aromen von Vanille, Tabak & Kaffee,
gereift in Keller-Höhlen

Tempranillo Ercavio Roble, Tierra de Castilla, Spanien
37,-

Wünschen Sie keine ganze Flasche, sondern ein Glas Rotwein guter Qualität zu genießen? Fragen Sie unser Personal nach der Monatsempfehlung. Zum Wohl!