

M

E

N

U



VORSPEISEN - ENTRÉES - STARTERS

Längfluh Plättli mit Rohschinken, Saaserwurst, Speck und Käse avec jambon cru, saucisse de Saas, lard et fromage with raw ham, regional sausage, bacon and cheese	21.00
Hausgemachte Kürbis-Suppe  Soupe maison aux courges Homemade pumpkin soup	11.00
Hausgemachte Gulaschsuppe Soupe maison de goulash Homemade goulash soup	13.00
Hausgemachte Gerstensuppe mit Schinken Soupe à l'orge maison avec jambon Homemade barley soup with ham	13.00
Frischer Blattsalat mit Hausdressing  Salade verte fraîche avec vinaigrette maison Fresh leaf salad with house dressing	kl. 9.50 / 14.00

KINDERKARTE - ENFANTS - CHILDREN

Hörnli mit Tomatensauce 	13.00
Cornettes à la sauce tomate Pasta with tomato sauce	
Mini Cordon-Bleu mit Pommes frites 	19.00
Mini cordon bleu avec frites Mini cordon bleu with french fries	
Wienerli mit Pommes Sausage de Vienne avec frites Sausage with french fries	14.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites Portion Pommes frites	16.00 9.50



K I D S

 *vegan*  *vegetarisch*

Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft

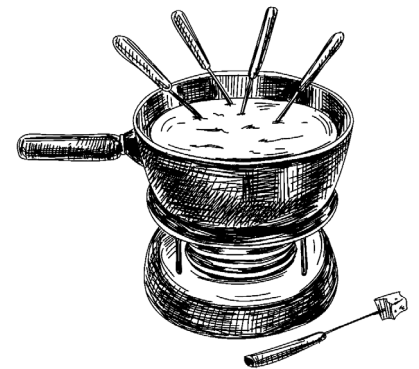
www.langfluh-saasfee.ch  

HAUPTGANG - LES PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

Rösti Längfluh 🐷	29.00	Käseschnitte	26.00
mit Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce avec saucisse de porc et sauce aux oignons with pork sausage and onion sauce		mit Schinken und Spiegelei Croûte au fromage avec jambon et œuf au plat Cheese slice with ham and fried egg	
Äpller Rösti	28.50	Hörnli mit Gehacktem kl. 18.00 / 23.50	
mit Speck, Zwiebeln, Käse und Spiegelei avec lard, oignons, fromage et œuf au plat with bacon, onions, cheese and fried egg		Cornettes avec la viande hachée Pasta and minced meat	
Rösti alla caprese 🌿	25.50	Paniertes Schweineschnitzel 🐷	29.00
mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum avec tomates, mozzarella et basilic with tomatoes, mozzarella and basil		mit Salat oder Pommes frites Escalope de porc panée avec salade ou frites Breaded pork cutlet with salad or french fries	
Rösti mit frischem Gemüse 🌿	24.00	Schweizer Spätzlipfanne	27.50
Rösti avec légumes Rösti with vegetables		mit Speck, Rahmsauce und Käse überbacken Poêle de spätzli avec lard, sauce à la crème et fromage gratiné Spätzli with bacon, cream sauce and gratinated cheese	
Käseschnitte mit Speck und Lauch	25.50	Pinsa Längfluh kl. 19.00 / 27.00	
Croûte au fromage avec lard et poireaux Cheese slice with bacon and leek		mit Rohschinken, Tomaten, Mozzarella, Pesto, Oliven avec jambon cru, tomates, mozzarella, pesto, olives with raw ham, tomatoes, mozzarella, pesto, olive	

KÄSEFONDUE - FROMAGE - CHEESE

Käsefondue	ab 2 Personen	🌿	29.00 / p.P.
Fondue au fromage Cheese fondue			
Trüffel - Fondue	ab 2 Personen	🌿	36.00 / p.P.
Fondue aux truffes Truffle Cheese Fondue			
Kräuter - Fondue	ab 2 Personen	🌿	31.00 / p.P.
Fondue aux herbes Herbs cheese fondue			
Chilli-Fondue	ab 2 Personen	🌿	32.00 / p.P.
Fondue au chilli Chilli fondue			



🌿 vegan 🌿 vegetarisch 🐷 Schwein - Schweiz
Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft

Hauptgang / Fondue

DESSERT



SÜSS - SUCRÉ - SWEET

Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce Strudel aux pommes avec sauce chaude à la vanille Apple strudel with warm vanilla sauce	12.50
Schokoladen-Küchlein mit warmem Kern und Joghurteis Petit gâteau au chocolat avec cœur chaud et glace au yaourt Chocolate cake with warm core and yoghurt ice cream	10.50
Weisses Schokoladenmousse Mousse au chocolat blanc White chocolate mousse	7.50
Früchtekuchen Gâteau aux fruits Fruitcake	5.50
<i>Rahmzuschlag Supplément pour crème Cream supplement</i>	<i>1.50</i>

COFFEE TIME

Verschiedene Tee's	4.50
Kaffee	4.50
Espresso	4.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Längfluhkaffee (Swiss chocolate)	9.00
Steinhauskaffee (Haselnuss)	9.00
Kaffee Baileys	9.00
Kaffee Amaretto	9.00
Schümli Pflümli	9.00
Kaffee Lutz (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00
Kaffee fertig (Zwetschge, Pflümli, Kernobst, Chrüter)	8.00

BRÄNDE / SCHNÄPSE

URS HECHT	
Pflaumenbrand	12.00
Apfelbrand	12.00
Williamsbrand	12.00
Traubenbrand Merlot Trester	12.00
Vieille Williams Barrique	9.00
Vieille Prune Barrique	9.00
Vieille Apricot Barrique	9.00
Merlot Ticino Barrique	9.00
Apricotine	8.00
Vieille Prune	8.00
Williams	7.00
Appenzeller	6.00

 *vegan*
  *vegetarisch*
  *Schwein - Schweiz*
 Auf Allergien geben unsere Servicemitarbeiter gerne Auskunft