



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

Grosse Menuvorschläge

APERITIV CANAPÉS

Kalte Canapés	Preis pro ½ Toast	Warme Canapés	Preis pro Stück
Schinken, Salami, Käse, Thon, Ei, Spargel	Fr. 2.80	Schinkengipfel	Fr. 2.60
Bünderfleisch, Roastbeef, Rohschinken, Rauchlachs, Tartare	Fr. 3.60	Käseküchlein klein	Fr. 2.20
Gänseleber, Krevetten	Fr. 3.90	Minipizza klein	Fr. 2.20
		Hamburger Mini	Fr. 2.60
		Frittierte Riesenkrevette	Fr. 3.50
		Frühlingsrolle klein	Fr. 2.70
	pro Person 4 Stück		
Blätterteiggebäck	Fr. 7.90		
	pro Person		
Frische Gemüse mit zweierli Dips	Fr. 5.10		
Pommes Chips, Nüssli, Salzstengeli einzeln oder kombiniert		pro Portion	Fr. 3.50

SOMMERHIT

Meterlanges Sandwichbrot gefüllt nach Ihrem Wunsch:

Diverse Fleischsorten, Tomaten, Kopfsalat, Salzgurken, Mayonnaise... pro Person **Preis nach Konsumation**

BAUERN APÉRO

Sbrinz, Salsiz, Kernenbrot mit frischen Äpfeln und Birnen

Trüber und süsser Most vom Bauernhof pro Person **Preis nach Konsumation**

EVENT APÉRO AUF DEM LANDENBERG ODER IM SPRITZENHAUS

Gerne servieren wir Ihnen einen individuellen zusammengestellten Anlass auf dem Landenberg oder Spritzenhaus.



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

KALTE VORSPEISEN

Avocadosalat an Quarksauce mit Früchten garniert	Fr. 12.50
Salatkomposition mit Hasenrückenfilet an Acéto Balsamico	Fr. 17.00
Rauchfleischsteller: Rohschinken, Coppa, Bündnerfleisch, Parmaschinken & Pferdefleisch	Fr. 18.00
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Fr. 16.50
Geräucherte Entenbrusttranchen mit Nüsslisalat und Orangenfilets an Yoghurtsauce	Fr. 20.00
Geflügelterrinen mit Nüsslisalatbouquet, Radieschen, Sauerrahm mit Dill und Maisbrötli	Fr. 17.00
Hausgemachter Crevettencocktail an leichter Cognacsauce, Toast und Butter	Fr. 15.00
Fischvariationen mit Kaviar und Meerrettichschaum serviert	Fr. 25.00
Geräuchertes Felchenfilet mit diversen Garnituren, Meerrettichschaum und ofenfrischem Pistazienbrot	Fr. 18.00
Salatvariation mit mariniertem Rauchlachs, Zitronenrosé, Toast und Butter	Fr. 16.80
Blattsalatteller mit panierten Scampis an Himbeeressigsauce	Fr. 19.00

SALATVARIATIONEN

Grüner Salat mit Radieschen und Petersilie	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.50
Eisbergsalat an Champagnersauce mit Brotcrôutons gehacktem Ei und Schnittlauch	Fr. 9.00
Nüsslisalat mit Ei und Ananaswürfeli	Fr. 9.80
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr. 11.80

Unsere Haussaucen sind:

- Französische
- Italienische
- Aceto Balsamico
- Yoghurt
- Himbeer Vinaigrette
- Thousand Island



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzger@bluewin.ch website www.hotel-metzger.ch

WARME VORSPEISEN

Gemüserisotto mit frischen Krevetten und Räucherlachs	Fr. 17.00
Pappardelle mit Gemüsestreifen an Zitronensauce mit Seezungengoujons	Fr. 19.00
Felchenfilet pochiert an Bärlauchsauce mit Reising und Blattspinat	Fr. 16.00
Lachsmédailles an Orangensauce mit Reistimbale und frischem Broccoli	Fr. 18.00
Sarnersee Eglifilets in Butter sautiert mit Perlkartoffeln und Aritschockenvierteln	Fr. 24.50
Blätterteigherz gefüllt mit Kalbsmilken und Champignonviertel an Waldpilzsauce	Fr. 19.00

SUPPEN

Bouillon mit Flädli	Fr. 6.80
Bouillon mit Markscheiben	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsestreifen	Fr. 6.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 6.00
Geflügelcrèmesuppe mit Steinpilzeinlage	Fr. 7.50
Ochsenschwanzsuppe mit Brotwürfeli	Fr. 8.00

SPEZIALSUPPEN

Bärlauchsuppe	Fr. 8.20
Kresserahmsuppe	Fr. 7.00
Kürbiscrèmesuppe	Fr. 7.80
Tomatencrèmesuppe mit Gin parfümiert	Fr. 7.80

NATIONALSUPPEN

Minéstrone	Fr. 7.90
Bündner Gerstensuppe	Fr. 7.90
Portsch Suppe	Fr. 8.90



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

GEFLÜGEL - Platten mit Nachservice

Maispouletbrüstchen auf Apfelscheiben und Baumnüssen Calvadossauce Haselnusskartoffeln Gemüseplatte	Fr. 29.90
Geschmorte Kaninchenkeule Polenta „Tessiner Art“ Kefen und Tomate	Fr. 28.00
Französische Entenbrust an Orangensauce Wilder Reis Karoffenstern mit Blattspinat	Fr. 41.00

SCHWEIN - Platten mit Nachservice

Schweinhalsbraten im Ofen glasiert Bratkartoffeln Gemüseplatte	Fr. 30.80
Schweinhalsbraten und Poulet Savoyarde Kartoffeln Gemüseplatte	Fr. 32.70
Schweinskronenbraten „Metzgerart“ Kartoffelgratin oder Butternudeln Gemüseplatte	Fr. 36.90
Schweinsfilet an Honigsauce mit Früchten Breite Nudeln Gemüseplatte	Fr. 42.00
Schweinsfilet im Strudelteig Dauphinekartoffeln Gemüseplatte	Fr. 41.00

KALB - Platten mit Nachservice

Kalbshaxe geschmort „Crémolata“ (1 Stück Fleisch) Waldpilzrisotto Gedämpfte Tomate und Kefen	Fr. 36.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce Butternüdeli oder Rösti Gedämpfte Tomate	Fr. 34.80



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

Riz Casimir mit Früchten und Mandelsplitter garniert	Fr. 35.00
Kalbs Cordon-bleu (1 Stück Fleisch) Pommes Frites Gemüse vom Markt	Fr. 37.00
Saltimbocca „Florentine“ Safranrisotto Karotten im Butter	Fr. 35.00
Kalbfleisch Piccate „Mailänderart“ Pilzrisotto Kleiner Mischsalat	Fr. 35.00
Basler „Herrenschnitzel“ Kartoffelkroketten Gemüseplatte	Fr. 34.00
Kalb carré Braten mit tournierten Gemüsen Waldpilzsauce Bratkartoffeln	Fr. 37.40
Kalbssteak an Morchelsauce (1 Stück Fleisch) Trockenreis Gemüseplatte	Fr. 48.00
Kalbsfilet gebraten, Zitronensauce Grüne Nudeln Gemüseplatte	Fr. 52.00
Kalbsmignon mit Trauben und Nüssen Basilikumnudeln Gemüseplatte	Fr. 51.00
Kalbsrücken „Försterart“ Waldpilzsauce Kartoffellauchgratin Gemüseplatte	Fr. 49.00

RIND - Platten mit Nachservice

Rindsschmorbraten an Burgundersauce Mousselin Kartoffeln Bohnen mit Speckwürfeli Vichykarotten	Fr. 32.80
Roastbeef im Ofen gebraten nach „Art des Hauses“ Béarnaisesauce Kartoffelgratin Gemüseplatte	Fr. 40.50



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

Ratsherrenfilets (Schwein, Kalb, Rind) an Pfeffer-, Zitronen- und Kräutersauce Butternudeln, Trockenreis und Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln, Karotten glasiert, Bohnenbündeli	Fr. 55.50
Rindsfilet „Helder“ mit Speck und Tomaten (1 Stück Fleisch) Lauch-Kartoffelgratin Gemüsebouquet nach Ihrer Wahl	Fr. 48.00
Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ Paprikasauce mit Gurkenjulienne Reistimbale Broccoliröschen mit Mandeln	Fr. 47.00
Châteaubriand „Metzgerart“ (200 gr. Fleisch) Zwei verschiedene Saucen nach Wahl Röstikrokette Gemüseplatte mit vier verschiedenen Gemüsen	Fr. 54.00
Rindsfilet Wellington (im Teig) Pfeffersauce Kartoffelkrokette Gemüseplatte	Fr. 49.00
Rindsfilet am Stück gebraten „Englische Art“ Sauce Béarnaise sowie Pfeffersauce Kartoffelgratin Gemüseplatte	Fr. 48.00

LAMM - Platten mit Nachservice

Lammkoteletten von der Brétanne „rosa“ gebraten Kräutersauce Bäckerinnenkartoffeln Bohnenbündeli und Karotten glasiert	Fr. 34.00
Schottische Lammkeule „Provençalischer Art“ Kartoffelgratin Gemüseplatte	Fr. 33.00
Lammentrecôte nach „Amerikanischer Art“ (1 Stück Fleisch) Eierschwämmchensauce Mandelreis Gemüseplatte	Fr. 39.80



Erich Frunz · Geschäftsführer

HOTEL · RESTAURANT · METZGERN, SARNEN

Dorfplatz 5, CH-6060 Sarnen, Tel. 041 660 11 24, Fax 041 660 12 17

E-Mail hotel-metzgern@bluewin.ch website www.hotel-metzgern.ch

DESSERTS

Apfelhüechli „nach Art des Hauses“ mit Vanillesauce	Fr. 8.00
Ofenfrischer Fruchtekuchen mit Schlagrahm	Fr. 7.80
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr. 8.00
Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch	Fr. 11.00
Halbe Baby Ananas mit exotischen Früchten gefüllt	Fr. 14.80
Zwetschgenlisi (Zwetschgensabayon mit Zimteis)	Fr. 10.50
Ananasquarktorte	Fr. 7.30
Süssmostcrème mit Rahmrosette	Fr. 7.00
Diverse Sorbets mit Likör und Früchten	Fr. 11.50
Parfait Glacé Grand Marnier	Fr. 9.00
Meringue Glace mit Rahmrosette	Fr. 9.80
Hausgemachtes Caramelköppli mit Rahm und Früchten	Fr. 7.80
Gebrannte Crème „Grossmutterart“ mit Rahmrosette und Schokosplitter	Fr. 8.50
Tiramisu mit Mascarpone	Fr. 8.50
Schokoladenmousse mit Früchten garniert mit Doppelrahm	Fr. 12.00
Weisses und dunkles Schokoladenmousse auf Doppelrahmspiegel	Fr. 14.00
Rahmschinken mit Himbeersauce vor dem Gast geschnitten, pro Person	Fr. 13.50
Surprise Teller „Metzgerart“	Fr. 17.00
Dessertbuffet (8 verschiedene Artikel) nach Ihrem Wunsch zusammengestellt, ohne Käse	Fr. 20.80
Käseteller mit Früchten und Nüssen garniert (5 Sorten)	Fr. 18.00