

# Espen Spezialitäten

## Lamm aus eigener Zucht

*Our specialities lamb from own breeding*

---

### Zum Aperero / for aperitif

Lammsalami mit einheimischen Sbrinz von der Gerschnialp 8.00  
*Lamb salami with local Sbrinz from Gerschnialp*

### *Vorspeisen / Starters*

Lammzüngli Carpaccio an einer Vinaigrette  
garniert mit einem Salatstrauss 19.00  
*lamb tongue carpaccio with a vinaigrette and a bouquet of salads*

Lammkraftbrühe mit Gemüsestreifen 10.00  
*Lamb bouillon with vegetable strips*

### Hauptgänge / Main Dishes

Lammcurry mit Jasmin Reis 29.00  
*Lamb curry with jasmine rice*

Lammleber mit Butter und Kräutern gebraten, mit Rösti 30.00  
*Roasted lamb liver with butter and herbs, with Rösti*

Lammnierstück an einer Portweinsauce  
Bratkartoffeln und Gemüse 36.00  
*Loin of lamb in a port wine sauce, roasted potatoes and vegetables*

Lammhüftli an Rotweinsauce mit Polenta und Gemüse 32.00  
*Hip of lamb in red wine sauce, polenta and vegetables*

Lammbratwurst mit Butter Rösti 23.00  
*Lamb sausage with butter Rösti (swiss speciality-homemade fried potatoes)*

Lamm Braten nach Angebot mit Polenta und Gemüse Tagespreis  
*Offer of the day: Roast lamb with polenta and vegetables* *daily price*

Bei Allergien kann Ihnen unser Servicepersonal Auskunft geben.  
Alle Preise sind in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.

*In case of allergies, do not hesitate to contact our service staff.  
All Prices are in CHF and include VAT.*