


Strubeli's Gerichte vom Lenker Angus Rind



	Tartar mit Whisky oder Calvados verfeinert Tartar parfumé au Whisky ou au Calvados	23
	Tagliata an Trüffelöl, Rucola und Parmigiano Carpaccio de bœuf mi fin à l'huile truffée, salade de roquette et Parmigiano	21
	Trockenfleisch mit Honigmelone und Salatbukett Viande séchée au melon et bouquet de salade	21
	Spaghetti Bolognese Spaghetti a la viande hachée	18
<hr/>		
	Entrecôte (180gr roh) mit Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter Entrecôte (180gr cru) Pommes frites, légumes grillés et beurre Maitre d' hôtel	37
	Filet(180gr roh) mit Kartoffelgratin, Sommergemüse, Sauce Béarnaise Filetsteak (180gr cru) Pommes gratin, légumes estivales et sauce Béarnaise	56
	Huftsteak (180gr roh) mit Sommersalaten und Kräuterbutter Rumpsteak (180gr cru) bouquet de salade et beurre aux herbes	32
	Gulasch mit süßem Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Gulyas au choucroute doux et pommes persillées	33
	Filetspitzen Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebukett Pointes de filet Stroganov, riz Créole et légumes du marché	49

Es het solangs het....

	Carpaccio der Zunge an Vinaigrette, serviert als Vorspeise Carpaccio de langue à la vinaigrette, servi comme hors d'œuvre	17
	Haxe Cremolata und Weisswein-Risotto mit Tomaten Jarret à la Cremolata et Risotto aux tomates	26
	Pot au Feu, wir servieren Ihnen die Suppe vorne weg Pot au feu, nous vous servirons la soupe en premier plat	28
	Schmorbraten in Rotwein mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse Bœuf braisé au vin rouge, pommes purée et légumes racines	28

Angus-Fleisch direkt vom Hof

- Mutterkuh-Haltung
- Lokale Veredelung
- Naturnah an der Lenk produziert
- Kurzer Transportweg






Direktverkauf von Fleischstücken und Mischpaketen (auf Vorbestellung) bei der Bergmetzgerei Schläppi, 053 733 10 20 oder info@bergmetzgerei-schlaepi.ch














Vorspeisen / Hors d'œuvres

-   **Thunfischtartar mit Kräutersalat und Tomaten Chutney** 23
Tartare de thon, salade aux herbes et chutney aux tomates
-   **Geräucherte Lenker Zuchtforelle, rote Beete und Meerrettichschaum** 17
Truite fumé d' élevage de la Lenk sur betterave rouge et mousse au raifort
-  **Vitello tonnato mit gebratenen Thunfischwürfeln** 21
Vitello tonnato aux cubes de thon sautées






Suppen / Potages

- Tagessuppe – es het, so langs het** 8
Potage du jour
- Rinderkraftbrühe mit Ei, Flädli oder Sherry** 8
Consommé de bœuf Célestine, au Sherry ou à l'œuf
-   **Karotten-Ingwersuppe** 15
Velouté de carottes et gingembre
-  **Lenker Bergkräutersuppe** 9
Velouté aux herbes montagnardes de la Lenk

Salate / Salades

-   **Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano** 13
Variation de salades au balsamique et Parmesan
-   **Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Rucola und Kräuterpesto** 16
Mozzarella de bufala aux tomates, salade de roquette et pesto aux herbes

Vegetarische Gerichte / Mets végétariens

-   **Weisswein Risotto mit crème fraîche und Grillgemüse** 24
Risotto au vin blanc au crème fraîche et légumes grillés
-  **Ricotta Ravioli mit Dörrtomaten und Spinat an Rahmsauce** 23
Ravioli au Ricotta, tomates séchées et épinards, sauce à la crème
-   **Berner Rösti mit Tomaten und Mozzarella** 22
Véritable Rösti aux tomates et Mozzarella

Wir beziehen unser Rind-, Kalb-, Schweinefleisch und Geflügel aus Schweizer Produktion, Lammfleisch aus Neuseeland und beste Qualität von gezüchteter Forelle aus Italien und Eglifilets aus Russland. Wildfang vom Thunfisch bekommen wir aus Sri Lanka oder den Philippinen

Toutes nos viandes et volailles sont de provenance suisse, l'agneau est importé de Nouvelle-Zélande et les poissons d' élevage de première qualité, la truite de l' Italie et les filets de perche de la Russie. Le Thon sauvage est importé de Sri Lanka ou bien des Philippines

Zeichenlegende / légende





Vegetarisch mit Fisch



Glutenfrei / sans gluten

Fleischgerichte / Mets aux viandes

-  **Sautierte Kalbsnierli in Calvados-Sauce, dazu Butterrösti** 36
Rognons de veau poêlés et sa sauce au Calvados, rösti au beurre
-  **„Suuri“ Kalbsleberli mit Speckbratkartoffeln und Apfelschnitzen** 33
Emincé de foie de veau au vinaigre de Sherry,
pommes de terre sauteés au lard et tranches de pomme
- Im Ofen gegarter Lammhuft*², Sauce mit körnigem Senf, dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln** 36
Sabot d'agneau*² rôtie au four, sauce à la moutarde à l'ancienne,
légumes grillés et pommes rissolées

Traditionelles / Plats traditionnels

- Cordon bleu gefüllt mit Lenker Raclette-Käse und Rohschinken, dazu Pommes frites oder hausgemachte Nudeln** 42
Cordon bleu farci au fromage raclette de la Lenk et jambon cru,
pommes frites ou nouilles fraîches
-  **Geflügelbrust gefüllt mit Spinat und Serrano, Bratkartoffelwürfel** 34
Suprême de volaille farci aux épinards et Serrano, pommes rissolées
-  **Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei** 25
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat
-  **Siedfleischsalat vom Lenker Angus Rind mit Rösti** 24
Salade de bœuf Angus d'origine de la Lenk bouilli et rösti
- Ganz gebratene Forelle an Zitronen- Kapernbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** 33
Truite meunière au beurre de câpres et citron,
pommes persillées et légumes racines

Käse & Dessert / Fromage & desserts

- Mousse vom Lenker Bleu Käse auf Pumpnickel** 12
Mousse du fromage Lenker Bleu sur Pumpnickel
- Roli's Mousse vom Nidletäfel mit Orangensalat** 13
Roli's mousse au caramel et salade d'oranges
- Crêpes mit warmen, marinierten Kirschen und Vanilleeis** 14
Crêpes aux cerises marinées tièdes et glace à la vanille
-  **Karamellköpfler mit Grand Marnier Sauce** 12
Flan au caramel à la sauce au Grand Marnier

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten.

*² Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein

Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats veuillez-vous adresser à nos employés de service.

*² Peut avoir été produit avec des hormones comme améliorateur de performance

Weinkarte

Champagner / Champagne / Prosecco	1dl	7,5dl
Taittinger F / brut	13	91
Louis Roederer F / Premier brut		108
Prosecco I / Valdobbiadene DOC	8	56
Weissweine im Glas		1dl
Strubel Wyy CH / Domaine de Belletruche – Riem – Daepf		5
Schloss Thun, Riesling x Silvaner CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		6.5
Aigle CH / Cave Riem – Daepf		5
Rotweine im Glas		1dl
Strubel Wyy CH / Pinot Noir VS – Riem - Daepf		5
Fontana 2017 ES / Vino de Finca, Tempranillo & Syrah		6.5
Ojo de Agua Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier		7.5
Weissweine / vins blancs		
Schloss Thun, Riesling x Silvaner CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		45
Dézaley CH / Lavaux AOC - Riem, Daepf		49
Aigle Les Murailles CH / Vin Vaudois – Henry Badoux		49
Petite Arvine CH / Valais AOC Château Ravire - Sierre		49
Bosco del Merlo I / Chardonnay Friuli – Bosco del Merlo		46
Nou Nat ES / Mallorca DO / MO – Bodegas Binigrau		53
Roséwein / vin rosé		1dl
Œil de Perdrix CH / Cave Riem – Daepf		5

Weinkarte

Rotweine / vins rouges

Dole des Monts CH / Valais AOC - Robert Gilliard	49
Pinot Noir Barrique CH / Valais AOC – Charly Wenger	57
Syrah CH / Valais AOC – Charly Wenger	61
Cornalin CH / AOC Valais	65
Maienfelder CH / AOC Graubünden – Von Salis	59
Aigle Pinot Noir Monseigneur CH / AOC Chablais	49
Merlot Poesie A / Burgenland, Lackenbach – Maria Kerschbaum	56
K+K Cuvée A / Burgenland, Deutschkreuz – Walter Kirnbauer	45
Valpolicella I / Veneto DOC Ripasso - Azienda Corteforte	58
Bosco del Merlo I / DOC Merlot del Veneto - Campo Camino	49
Barbera d’Alba I / DOC Valbianchèra - Giovanni Almondo	58
Barbaresco I / DOCG Barbaresco - Ceretto	89
Barolo I / DOCG Barolo Castiglione Falletto - Ceretto	92
Ruit Hora, Caccia al piano I / DOC Toscana - Bolgheri	76
Obac – Bodegas Binigrau ES / Mallorca DO / MO	59
Veran – Bodegas Biniagual ES / Mallorca DO / MO	69
Ojo de Agua Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier	55

Getränkekarte

Aperitif / Bitter			4cl
Martini B / R	15%		7
Campari Bitter	23%		7
Cynar	16.5%		7
Aperol Sprizz, Hugo			13
Averna Amaro	32%		7
Ramazotti Amaro Felsina	30%		7
Appenzeller Bitter	29%		6
Sambuca Molinari	40%		7
Pastis 51	45%	2cl	9

Spirits & Liqueurs

Martell *V*S*	40%	2cl	10
Martell Cordon Bleu	40%	2cl	18
Martell XO	40%	2cl	22
Marc de Bourgogne	40%	2cl	8
Calvados Morin	40%	2cl	8
Limoncello di Sorrento	32%	4cl	8
Bailey's	17%	4cl	7
Grand Marnier	40%	4cl	10

Grappa **2cl**

Di Brunello	43%		9
Elisi in Barrique, Berta	43%		9
La Musa, Berta, Berta	40%		11
Tre Soli Tre, Berta	45%		14
Roccanivo, Berta	45%		14

Obstbrände

Vieille Prune, Fassbind	40%	2cl	9
Williams, Morand	43%	2cl	8
Abricotine, Morand	43%	2cl	8
Kirsch Selection Rigi, Fassbind	43%	2cl	8

Getränkekarte

Eichhof ist unser Hausbier

Herrgöttli,	20cl	4
Stange,	30cl	5
Chübeli	50cl	7
Simmentaler	33cl	6
Erdinger Weissbier	50cl	7
Erdinger Alkoholfrei	30cl	5
Suure Moscht , Möhl	50cl	6

Mineral, Süssgetränke & Säfte

Arkina ohne Kohlensäure	40cl	5
Rhazünser mit Kohlensäure	40cl	5
Leitungswasser	100cl	4
Wasser ist GRATIS, Sie bezahlen lediglich den Service. Wählen Sie einen Wein, servieren wir Ihnen auf Wunsch das Wasser ohne Servicegebühr.		
Coca Cola, Sprite, Fanta, Eistee	33cl	5
Rivella Rot & Blau, Apfelschorle	33cl	5
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon,	20cl	5
San Bitter	10cl	4.5
Orangen-, Tomaten-, Grapefruitsaft	20cl	4

Kaffee & Tee

Kaffee, Espresso, Ristretto	Tasse	4.5
Doppelter Espresso	Tasse	5.5
Schale, Milchkaffee, Cappuccino	Tasse	5
Latte Macchiato	Glas	6
Strubeli Gaffi mit Nidle	Glas	9
Tee - Spezialitäten	Portion	6
Darjeeling, Rooibos, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüntee, Eisenkraut		
Lenker Milch	Glas	3
Schokolade & Ovomaltine	Glas	4.5

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Taxen
Tous nos prix comprennent la TVA et le service.