


Strubeli's Gerichte vom Lenker Angus Rind



| | | |
|---|---|-----------|
|  | Tatar mit Whisky oder Calvados verfeinert Tartare 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 à 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


-   **Thunfischtatar 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 sautés

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 avec 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 à la crème fraîche et aux légumes grillés

 **Ricotta Ravioli mit Dörrtomaten und Spinat an Rahmsauce** 23
Ravioli à la Ricotta avec tomates séchées et épinards, sauce à la crème

  **Berner Rösti mit Tomaten und Mozzarella** 22
Rösti bernois 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 à la 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 gegarte 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 bouilli d'origine de la Lenk 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 Pumpernickel** 12
Mousse du fromage Lenker Bleu sur Pumpernickel
- Roli's Mousse vom Nidletäfel mit Orangensalat** 13
Roli's mousse au caramel avec 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.