













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 parmesan	21
	Spaghetti Bolognese Spaghetti à la viande hachée	18
<hr/>		
	Entrecôte (180g roh) mit Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter Entrecôte (180g cru) avec frites, légumes grillés et beurre Maître d'hôtel	37
	Filet (180g roh), Kartoffelgratin, Marktgemüse, Sauce Béarnaise Steak de filet (180g cru), gratin dauphinois, légumes du marché et sauce béarnaise	56
	Huftsteak (180g roh), Salatbukett oder Pommes frites, Kräuterbutter Rumsteck (180g cru), bouquet de salade ou frites et beurre aux herbes	32
	Short Rips BBQ, Salatbukett oder Pommes frites Short ribs BBQ, bouquet de salade ou frites	28
	Filetspitzen Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebukett Pointes de filet Stroganov, riz créole et légumes du marché	49

Es het, so langs het ...

	Carpaccio von der Zunge an Vinaigrette, serviert als Vorspeise Carpaccio de langue à la vinaigrette, servi comme hors d'œuvre	17
	Siedfleischsalat mit Rösti Salade au bouilli avec rösti	24
	Haxe Gremolata und Weissweinrisotto mit Tomaten Jarret à la gremolata et risotto au vin blanc avec tomates	26
	Pot-au-feu, wir servieren Ihnen die Suppe vorneweg Pot-au-feu, nous vous servirons la soupe en premier plat	28
	Schmorbraten in Rotwein mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse Bœuf braisé au vin rouge, purée de pommes de terre 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




BERGMETZGEREI
SCHLÄPPI




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 fumée d'élevage de la Lenk sur betterave rouge et mousse au raifort
-  **Vitello tonnato mit gebratenem Thunfisch** 21
Vitello tonnato aux tranches 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
-   **Getrüffelte Selleriesuppe mit St. Jakobsmuschel** 15
Velouté de sellerie truffé à la coquille Saint-Jacques
-  **Lenker Bergkräutersuppe** 9
Velouté aux herbes montagnardes de la Lenk

Salate / Salades

- Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons** 15
Salade de rampon à l'œuf, lardons et croûtons
-   **Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano** 13
Variation de salades avec balsamique et parmesan
-   **Mozzarella di Bufala mit Tomaten, Rucola und Kräuterpesto** 16
Mozzarella di bufala aux tomates, salade de roquette et pesto aux herbes

Vegetarische Gerichte / Mets végétariens

-   **Weissweinsrisotto 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, 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, 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 / Explications des symboles





Vegetarisch mit Fisch



Glutenfrei / sans gluten

Fleischgerichte / Plats de 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*, Sauce mit körnigem Senf, dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln** 36
Sabot d'agneau*, rôtie au four, sauce à la moutarde à l'ancienne, légumes grillés et pommes rissolées

Traditionelles / Plats traditionnels

- Cordon bleu gefüllt mit Lenker Raclettekäse und Rohschinken, dazu Pommes frites oder hausgemachte Nudeln** 42
Cordon bleu farci au fromage à raclette de la Lenk et jambon cru, frites ou nouilles fraîches
-  **Geflügelbrust gefüllt mit Spinat und Serrano, Bratkartoffelwürfel** 34
Suprême de volaille farci aux épinards et au serrano, pommes rissolées
-  **Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei** 25
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat
-  **Gebratenes Meerwolffilet, mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln** 36
Filet de loup de mer sauté, légumes méditerranéens et pommes au romarin
- Ganz gebratene Forelle an Zitronenkapernbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** 33
Truite meunière au beurre de câpres et citron, pommes de terre persillées et légumes racines

Käse & Desserts / Fromage & desserts

- Mousse vom Lenker Bleu-Käse auf Pumpnickel** 12
Mousse au fromage Lenker Bleu sur Pumpnickel
-  **Griesschöpfli mit warmem Zwetschgenkompott** 10
Flan de semoule et compote de pruneaux tiède
- 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
-  **Karamellköpfl 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.

* Kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Pour plus d'information sur les allergènes dans nos plats veuillez-vous adresser à nos employé(e)s de service.

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

Weinkarte

Champagner / Champagne / Prosecco	1dl	7,5dl
Taittinger F / Brut Réserve	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
Adelio ES / Vino Varietal Tempranillo – Uclés DO		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
Piana Barbera d'Alba I / Barbera d'Alba DOC – Ceretto	58
Barbaresco I / Barbaresco DOCG – Ceretto	89
Barolo I / Barolo DOCG – 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

Getränkerte

Aperitif / Bitter			4cl
Martini B / R	15%		7
Campari Bitter	23%		7
Cynar	16.5%		7
Aperol Sprizz, Hugo			11
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, Vieille Poire Fassbind	40%	2cl	9
Vieille Framboise, Fassbind	40%	2cl	9
Williams, Morand	43%	2cl	8
Abricotine, Morand	43%	2cl	8
Kirsch Selection Rigi, Fassbind	43%	2cl	8

Getränkekarte

Simmentaler ist unser Hausbier

Herrgöttli	20cl	4
Stange	30cl	5
Becher	50cl	7
Feldschlösschen Bügelbräu	50cl	7
Simmentaler Märzen, Pale Ale	33cl	7
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
Teespezialitäten	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.