

# Strubeli's Gerichte vom Lenker Angus-Rind



- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| ⊗ | <b>Tatar mit Whisky oder Calvados verfeinert</b><br>Tartare parfumé au whisky ou au calvados  | <b>23</b> |
| ⊗ | <b>Tagliata an Trüffelöl, Rucola und Parmigiano</b><br>Carpaccio de bœuf coupé au couteau à l'huile truffée, salade de roquette et parmesan | <b>21</b> |
|   | <b>Spaghetti Bolognese</b><br>Spaghetti à la viande hachée  | <b>18</b> |
- 
- |   |   |           |
|---|---|-----------|
| ⊗ | <b>Entrecôte (180g roh) mit Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter</b><br>Entrecôte (180g cru) avec frites, légumes grillés et beurre Maître d'hôtel     | <b>39</b> |
| ⊗ | <b>Filet (180g roh), Kartoffelgratin, Marktgemüse, Sauce Béarnaise</b><br>Filet de bœuf (180g cru), gratin dauphinois, légumes du marché et sauce béarnaise | <b>56</b> |
| ⊗ | <b>Huftsteak (180g roh), Salatbukett oder Pommes frites, Kräuterbutter</b><br>Pavé de Rumsteck (180g cru), salade ou frites et beurre aux herbes            | <b>37</b> |
| ⊗ | <b>Short Rips BBQ, Salatbukett oder Pommes frites</b><br>Short ribs BBQ, bouquet de salade ou frites  | <b>28</b> |
| ⊗ | <b>Filetspitzen Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebukett</b><br>Emincé de bœuf Stroganov, riz et légumes du marché                                       | <b>49</b> |

## Es het, so langs het ...

- |   |  |           |
|---|--|-----------|
| ⊗ | <b>Carpaccio von der Zunge an Vinaigrette, serviert als Vorspeise</b><br>Carpaccio de langue de bœuf à la vinaigrette, servi comme hors d'œuvre  | <b>19</b> |
| ⊗ | <b>Siedfleischsalat mit Rösti</b><br>Salade de bœuf bouilli avec rösti   | <b>24</b> |
| ⊗ | <b>Haxe Gremolata und Weissweinsteinrisotto mit Tomaten</b><br>Osso bucco, risotto au vin blanc, tomates   | <b>27</b> |
| ⊗ | <b>Schmorbraten in Rotwein mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse</b><br>Bœuf braisé au vin rouge, purée de pommes de terre et légumes-racines  | <b>33</b> |
|   | <b>Strubeli's Hamburger mit Speck, Spiegelei, Raclettekäse dazu frittierte Süsskartoffeln und Coleslaw</b><br>Strubeli's Burger aux lardons, œuf au plat, fromage Raclette patates douces frites et «Coleslaw» | <b>35</b> |

*Angus-Fleisch direkt vom Hof*

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






Direktverkauf von Fleischstücken und Mischpaketen (auf Vorbestellung) bei der Bergmetzgerei Schläppi, 033 733 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
-  **Zarte Scheiben vom Kalbfleischmökli an Thunfisch und Rahmsauce** 21  
Vitello tonnato aux tranches de thon sautées
-   **Karamellierter Ziegenkäse an Antipasti** 18  
Fromage de chèvre caramélisé et Antipasti






## Suppen / Potages

- Tagessuppe – es het, so langs het** 9  
Potage du jour
- Rinderkraftbrühe mit Ei, Flädli oder Sherry** 9  
Consommé célestine, à l'œuf ou sherry
-   **Karotten-Ingwersuppe** 11  
Velouté de carottes et gingembre et lait coco
-  **Lenker Bergkräutersuppe** 12  
Velouté montagnardes aux herbes de Lenk

## Salate / Salades

-   **Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano** 13  
Variation de salades avec balsamique et parmesan
-   **Bunte Sommersalate mit gebackenen Eglifilets (DE)** 23  
Salade d'été aux filets de perches frits (DE)
-   **Caesar Salat mit pochierem Ei / Salade César et œuf poché mit Pouletstreifen / au tranches de poulet** 15  
23

## Vegetarische Gerichte / Mets végétariens

-   **Weissweinsrisotto mit Crème fraîche und grünem Spargel** 24  
Risotto au vin blanc à la crème fraîche et asperges vertes
-  **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 Australien, beste Qualität von gezüchteter Forelle aus Frankreich, 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 l'Australie, les poissons d'élevage de première qualité, la truite élevée en France, 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** **37**  
Rognons de veau à la Normande, sauce Calvados et rösti
-  **«Suuri» Kalbsleberli traditionell mit Rösti und Apfelschnitzen** **34**  
Emincé de foie de veau au sherry, rösti et tranches de pomme
-  **Hubert's Kaninchenroulade (HU) (sein Prüfungssessen Januar 2025) dazu cremige Polenta und Gemüsebouquet** **34**  
Lapin farci, polenta et bouquet de légumes

## 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 Lenk et jambon cru, frites ou pâtes fraîches
-  **Pouletschenkel-Steak mit Safranrisotto und Grillgemüse** **27**  
Steak de cuisse de poulet, risotto au Safran et légumes grillés
-  **Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei** **27**  
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat
-  **Gebratenes Zanderfilet (EST), Kartoffel-Rüebli-püree und Zucchini** **36**  
Filet de sandre poêlé, purée de carottes et pommes de terre et courgettes
- Ganz gebratene Forelle an Zitronenkapernbutter, dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse** **35**  
Truite meunière au beurre de câpres et citron, pommes de terre persillées et légumes racines

## Käse & Desserts / Fromage & desserts

- Lenker Käseauswahl** **12**  
Variation des fromages de la Lenk
- Roli's Mousse vom Nidletäfel mit Orangensalat** **13**  
Roli's mousse au caramel et salade d'oranges
- Schokoladen Parfait an Waldbeeren mit Haselnusskrokant** **14**  
Crème glacée de chocolat et fruits de bois et croquant aux noix
-  **Karamellköppli 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

<b>Champagner / Champagne / Prosecco</b>	1dl	7,5dl
<b>Moët &amp; Chandon</b> F / Brut Impérial	<b>13</b>	<b>91</b>
<b>Louis Roederer</b> F / Premier brut		<b>108</b>
<b>Prosecco</b> I / Valdobbiadene DOC	<b>8</b>	<b>56</b>
<b>Weissweine im Glas</b>		1dl
<b>Strubel Wyy</b> CH / Domaine de Belletruche – Riem – Daepf		<b>5</b>
<b>Schloss Thun, Riesling x Silvaner</b> CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		<b>6.5</b>
<b>Aigle</b> CH / Cave Riem – Daepf		<b>5</b>
<b>Rotweine im Glas</b>		1dl
<b>Strubel Wyy</b> CH / Pinot Noir VS – Riem - Daepf		<b>5</b>
<b>Adelio</b> ES / Vino Varietal Tempranillo – Uclés DO		<b>6.5</b>
<b>Ojo de Agua</b> Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier		<b>7.5</b>
<b>Weissweine / Vins blancs</b>		
<b>Schloss Thun, Riesling x Silvaner</b> CH / AOC Thunersee – Peter Gerber		<b>45</b>
<b>Dézaley</b> CH / Lavaux AOC – Riem, Daepf		<b>49</b>
<b>Aigle Les Murailles</b> CH / Vin Vaudois – Henry Badoux		<b>49</b>
<b>Petite Arvine</b> CH / Valais AOC Château Ravire – Sierre		<b>49</b>
<b>Bosco del Merlo</b> I / Chardonnay Friuli – Bosco del Merlo		<b>46</b>
<b>Nou Nat</b> ES / Mallorca DO / MO – Bodegas Binigrau		<b>53</b>
<b>Roséwein / Vin rosé</b>		1dl
<b>The Pale</b> FR / Rosé by Sacha Lichine		<b>6.50</b>

# Weinkarte

## Rotweine / Vins rouges

---

<b>Dole des Monts</b> CH / Valais AOC – Robert Gilliard	<b>49</b>
<b>Pinot Noir Barrique</b> CH / Valais AOC – Charly Wenger	<b>57</b>
<b>Syrah</b> CH / Valais AOC – Charly Wenger	<b>61</b>
<b>Cornalin</b> CH / AOC Valais	<b>65</b>
<b>Maienfeld Pinot Noir</b> CH / AOC Graubünden – Cottinelli	<b>59</b>
<b>Merlot Poesie</b> A / Burgenland, Lackenbach – Maria Kerschbaum	<b>56</b>
<b>K+K Cuvée</b> A / Burgenland, Deutschkreuz – Walter Kirnbauer	<b>45</b>
<b>Valpolicella</b> I / Veneto DOC Ripasso – Azienda Corteforte	<b>58</b>
<b>Bosco del Merlo</b> I / DOC Merlot del Veneto – Campo Camino	<b>49</b>
<b>Piana Barbera d'Alba</b> I / Barbera d'Alba DOC – Ceretto	<b>58</b>
<b>Barbaresco</b> I / Barbaresco DOCG – Ceretto	<b>89</b>
<b>Barolo</b> I / Barolo DOCG – Ceretto	<b>92</b>
<b>Ruit Hora, Caccia al piano</b> I / DOC Toscana – Bolgheri	<b>76</b>
<b>Obac – Bodegas Binigrau</b> ES / Mallorca DO / MO	<b>59</b>
<b>Veran – Bodegas Biniagual</b> ES / Mallorca DO / MO	<b>69</b>
<b>Adelio</b> ES / Vino Varietal Tempranillo – Uclés DO	<b>45</b>
<b>Ojo de Agua</b> Argentina / Malbec, Mendoza – Dieter Meier	<b>55</b>

# Getränkekarte

## Aperitif / Bitter 4cl

---

<b>Martini B / R</b>	15%		<b>7</b>
<b>Campari Bitter</b>	23%		<b>7</b>
<b>Cynar</b>	16.5%		<b>7</b>
<b>Aperol Sprizz, Hugo</b>			<b>11</b>
<b>Averna Amaro</b>	32%		<b>7</b>
<b>Ramazotti Amaro Felsina</b>	30%		<b>7</b>
<b>Appenzeller Bitter</b>	29%		<b>6</b>
<b>Sambuca Molinari</b>	40%		<b>7</b>
<b>Pastis 51</b>	45%	2cl	<b>9</b>

## Spirits & Liqueurs

---

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

## Grappa 2cl

---

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

## Obstbrände

---

<b>Vieille Prune, Vieille Poire</b> Fassbind	40%	2cl	<b>9</b>
<b>Vieille Framboise,</b> Fassbind	40%	2cl	<b>9</b>
<b>Williams,</b> Morand	43%	2cl	<b>8</b>
<b>Abricotine,</b> Morand	43%	2cl	<b>8</b>
<b>Kirsch Selection Rigi,</b> Fassbind	43%	2cl	<b>8</b>

# Getränkekarte

## Eichhof ist unser Hausbier

---

<b>Herrgöttli</b>	20cl	<b>4</b>
<b>Stange</b>	30cl	<b>5</b>
<b>Chübeli</b>	50cl	<b>7</b>
<b>Simmentaler Lager</b>	33cl	<b>6</b>
<b>Simmentaler Märzen, Pale Ale</b>	33cl	<b>7</b>
<b>Erdinger Weissbier</b>	50cl	<b>7</b>
<b>Erdinger alkoholfrei</b>	30cl	<b>5</b>
<b>Suure Moscht , Möhl</b>	50cl	<b>6</b>

## Mineral, Süssgetränke & Säfte

---

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

## Kaffee & Tee

---

<b>Kaffee, Espresso, Ristretto</b>	Tasse	<b>4.5</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	Tasse	<b>5.5</b>
<b>Schale, Milchkaffee, Cappuccino</b>	Tasse	<b>5</b>
<b>Latte Macchiato</b>	Glas	<b>6</b>
<b>Strubeli Gaffi mit Nidle</b>	Glas	<b>9</b>
<b>Teespezialitäten</b>	Portion	<b>6</b>
Darjeeling, Rooibos, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Kamille, Grüntee, Eisenkraut		
<b>Lenker Milch</b>	Glas	<b>3</b>
<b>Schokolade &amp; Ovomaltine</b>	Glas	<b>4.5</b>

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