

# Strubeli's Gerichte vom Lenker Angus-Rind



	<b>Tatar mit Whisky oder Calvados verfeinert</b> Tartare parfumé au whisky ou au calvados	<b>23</b>
	<b>Tagliata an Trüffelöl, Rucola und Parmigiano</b> Carpaccio de bœuf mi-fin à l'huile truffée, salade de roquette et parmesan	<b>21</b>
	<b>Spaghetti Bolognese</b> Spaghetti à la viande hachée	<b>19</b>
<hr/>		
	<b>Entrecôte (180g roh), mit Pommes frites, Grillgemüse, Kräuterbutter</b> Entrecôte (180g cru) avec frites, légumes grillés et beurre Maître d'hôtel	<b>39</b>
	<b>Filet (180g roh), Kartoffelgratin, Marktgemüse, Sauce Béarnaise</b> Steak de filet (180g cru), gratin dauphinois, légumes du marché et sauce béarnaise	<b>56</b>
	<b>Huftsteak (180g roh), Salatbukett oder Pommes frites, Kräuterbutter</b> Rumsteck (180g cru), bouquet de salade ou frites et beurre aux herbes	<b>37</b>
	<b>Short Rips BBQ, Salatbukett oder Pommes frites</b> Short ribs BBQ, bouquet de salade ou frites	<b>29</b>
	<b>Filetspitzen Stroganoff mit Trockenreis und Gemüsebukett</b> Pointes de filet Stroganov, riz créole et légumes du marché	<b>49</b>

## Es het, so langs het ...

	<b>Siedfleischsalat mit Rösti</b> Salade au bouilli avec rösti	<b>24</b>
	<b>Haxe Gremolata und Weissweinsrisotto mit Tomaten</b> Jarret à la gremolata et risotto au vin blanc avec tomates	<b>27</b>
	<b>Schmorbraten in Rotwein mit Kartoffelstock und Wurzelgemüse</b> 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 Pommes frites und Coleslaw</b> Strubeli's Burger aux lardons, Boeuf au plat, fromage Raclette, 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, 055 733 10 20 oder [info@bergmetzgerei-schlaepi.ch](mailto: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
-  **Karamellisierte Ziegenkäse an Antipasti** 18  
Fromage de chèvre caramélisé et Antipasti
-  **Vitello tonnato mit gebratenem Thunfisch** 21  
Vitello tonnato aux tranches de thon sautées

## Suppen / Potages

- Tagessuppe – es het, so langs het** 9  
Potage du jour
- Rinderkraftbrühe mit Ei, Flädli oder Sherry** 9  
Consommé de bœuf célestine au sherry ou à l'œuf
-  **Getrüffeltes Selleriesuppe mit St. Jakobsmuschel** 15  
Velouté de sellerie truffé à la coquille Saint-Jacques
-  **Lenker Bergkräutersuppe** 12  
Velouté aux herbes montagnardes de la Lenk




## Salate / Salades

- Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons** 16  
Salade de rampon à l'œuf, lardons et croûtons
-  **Salatvariation mit Balsamico und Parmigiano** 13  
Variation de salades avec balsamique et parmesan
-  **Ceasarsalat mit pochiertem Ei / Salade César et œuf poché mit Pouletstreifen / au tranches de poulet** 15  
23




## Vegetarische Gerichte / Mets végétariens

-  **Weissweinrisotto 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 Raclette Käse** 23  
Rösti bernois aux tomates et mozzarella




## Vegane Gerichte / Mets végans

-  **Gemüsewok mit Ebly und mariniertem Tofu** 25  
Wok de légumes avec Ebly et tofu mariné
-  **Cremige Auberginen-Penne mit Kokosmilch** 24  
Pennes crémeuses aux aubergines et au lait de coco
-  **Strubeli's Veganburger mit Cocktail-Sauce und Pommes frites** 26  
Strubeli's Veganburger avec sauce Cocktail et frites

## Fleischgerichte / Plats de viandes

-  **Sautierte Kalbsnierli in Calvados-Sauce, dazu Butterrösti** **37**  
Rognons de veau poêlés à la sauce au calvados, rösti au beurre
-  **«Suuri» Kalbsleberli traditionell mit Rösti und Apfelschnitzen** **35**  
Emincé de foie de veau au vinaigre de sherry, rösti et tranches de pomme
-  **Hubert´s Kaninchenroulade (HU) sein Prüfungssessen Januar 2025** **34**  
**dazu cremige Polenta und Gemüsebouquet**  
Roulade de lapin, polenta crémeux et bouquet de légumes

## Traditionelles / Plats traditionnels

- Cordon bleu gefüllt mit Lenker Raclettekäse und Rohschinken,** **42**  
**dazu Pommes frites oder hausgemachte Nudeln**  
Cordon bleu farci au fromage à raclette de la Lenk et jambon cru, frites ou nouilles fraîches
-  **Geflügelbrust gefüllt mit Spinat und Serrano, Rosmarinkartoffeln** **35**  
Suprême de volaille farci aux épinards et au serrano, pommes romarin
-  **Simmentaler Rösti mit Käse, Schinken und Spiegelei** **27**  
Rösti du Simmental au fromage, jambon et œuf au plat
-  **Seezungestreifen Murat, schwarzer Reis und Tomatenbutter** **39**  
Lanières de sole avec du riz noir et du beurre de tomates
- Ganz gebratene Forelle an Zitronenkapernbutter,** **35**  
**dazu Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse**  
Truite meunière au beurre de câpres et citron, pommes de terre persillées et légumes racines

## Käse & Desserts / Fromage & desserts

-  **Lenker Käseauswahl** **13**  
Variation des fromages de la Lenk
-  **Roli's Mousse vom Nidletäfel mit Orangensalat** **13**  
Roli's mousse au caramel avec salade d'oranges
-  **Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren** **14**  
Kaiserschmarrn avec compote de pommes et airelles rouges
-  **Karamellköppli mit Grand-Marnier-Sauce** **12**  
Flan au caramel à la sauce au Grand marnier

Wir beziehen unser Kalb-, Rind- und Geflügelfleisch aus der Schweiz, Kaninchen aus Ungarn, Forelle aus Italien, Thunfisch aus Vietnam, Seezunge aus der Niederlande und die Jakobsmuscheln aus Japan. Alle tierischen Produkte können mit Leistungsförderern und Antibiotika versehen sein.

Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne detaillierte Informationen zu Allergenen in den einzelnen Produkten. Alle Preise in CHF incl. Service- und Mehrwertsteuer.

# Weinkarte

<b>Champagner / Champagne / Prosecco</b>	1dl	7,5dl
<b>Moët &amp; Chandon</b> F / Brut Impérial	<b>13</b>	<b>91</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>Pinot Grigio</b> IT / Nüesch Weine		<b>6.5</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>Nou Nat</b> ES / Mallorca DO / MO – Bodegas Binigrau		<b>53</b>
<b>Roséwein / Vin rosé</b>		1dl
<b>The Pale</b> FR / Provence / Rosé by Sacha Lichine		<b>7</b>

# Weinkarte

## Rotweine / Vins rouges

---

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

## Roséwein / Vin rosé

---

<b>The Pale</b>	<b>49</b>
FR / Provence / Rosé by Sacha Lichine	

# Getränkekarte

<b>Aperitif / Bitter</b>			<b>4cl</b>
<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 Fassbind</b>	40%	2cl	<b>9</b>
<b>Vieille Framboise, Fassbind</b>	40%	2cl	<b>9</b>
<b>Williams, Morand</b>	43%	2cl	<b>8</b>
<b>Abricotine, Morand</b>	43%	2cl	<b>8</b>
<b>Kirsch Selection Rigi, Fassbind</b>	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 ohne Kohlensäure</b>	40cl	<b>5</b>
<b>Rhazünser mit Kohlensäure</b>	40cl	<b>5</b>
<b>Leitungswasser</b>	100cl	<b>4</b>
Wasser ist GRATIS, Sie bezahlen lediglich den Service.		
<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,</b>	20cl	<b>5</b>
<b>San Bitter</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.