

# Für den kleinen Hunger

## Pitabrot Caprese

Gefüllt mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto  
avec tomates, mozzarella / with tomato, mozzarella cheese

12.50

## Pitabrot Tuna

Gefüllt mit Thon, Zwiebeln  
avec thon, oignons / with tuna, onions



12.50

## Tuna Wrap

Gefüllt mit Thon, Zwiebeln  
avec thon, oignons / with tuna, onions



12.50

## Strami Wrap

Gefüllt mit Rindshackfleisch, Zwiebeln und Salat nach Saison  
avec viande hachée (boeuf), oignons, salade / with minced meat (beef), onions, salad

12.50

## Flammkuchen Elsässerart

Tarte flambée

17.50

## Portion Pommes Frites

gross  
klein

8.00  
6.00

## Zvieri-Plättli

Mit Trockenfleisch und Käse  
avec viande séchée, fromage / with dried meat, cheese

pro Person

19.50



# Salate

<b>Grüner Salat</b> salade verte green salad	8.00
<b>Gemischter Salat</b> salade melée mixed salad	9.50
<b>Salatteller</b> assiette de salades large salad	17.00
<b>Caesar's Salad mit Pouletstreifen, Käse und Croûtons</b> morceaux de poulet, fromage, croûtons roasted chicken, cheese, croûtons	21.00
<b>Salat mit Riesencrevetten und gebratenem Sesam (Black Tiger)</b> salade avec crevettes salad with shrimps	22.00
<b>Tomaten-Mozzarellasalat</b> salade aux tomates et mozzarella tomato and mozzarella salad	14.50
<b>Griechischer Salat</b> salade grèque, greek salad	18.00



# Aus Käthi's Küche

## Brienser-Teller mit Pommes Frites

- **Toscanerbratwurst (Schweinefleisch)** 18.50  
saucisse de porc Toscana / pork sausage Toscana
- **Pouletbrust** 22.00  
escaloppe de poulet / chicken breast
- **Paniertes Schweineschnitzel (hausgemacht)** 24.00  
escaloppe de porc panée avec / breaded pork filet
- **Schweinesteak** 25.50  
tranche de porc avec frites/ pork steak with fries
- **Egli Fischknusperli mit Tartarsauce** 25.00  
beignets d'egli avec sauce tartare / egli fried fish with tartar sauce
- **Frühlingsrollen (vegetarisch) 3 Stk.** 21.00  
rouleaux de printemps (vég.) / spring rolls (veg.)

## Sommerteller mit gemischtem Salat

- **Toscanerbratwurst (Schweinefleisch)** 18.50  
saucisse de porc Toscana / pork sausage Toscana
- **Pouletbrust** 22.00  
escaloppe de poulet / chicken breast
- **Paniertes Schweineschnitzel (hausgemacht)** 24.00  
escaloppe de porc panée avec / breaded pork filet
- **Schweinesteak** 25.50  
tranche de porc avec frites/ pork steak with fries
- **Egli Fischknusperli mit Tartarsauce** 25.00  
beignets d'egli avec sauce tartare / egli fried fish with tartar sauce
- **Frühlingsrollen (vegetarisch) 3 Stk.** 21.00  
rouleaux de printemps (vég.) / spring rolls (veg.)

## Pasta alla Napolitana

Tomaten, Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch, dazu Parmesan 19.50  
pâtes, sauce napolitaine et parmesan / tomato, olive oil, onions, garlic and parmesan

**Strami-Burger (100 % Beef)** mit Pommes Frites oder Salat 19.50  
burger avec frites ou salade / burger with fries or salad

**Vegi-Burger** mit Pommes Frites oder Salat 19.50

**Strami-Burger / Vegi-Burger ohne Beilagen** 13.50

**Extras: Käse, Speck, Ei** pro Beilage je 2.00



## Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	klein, petit, small	6.00
Chicken-Nuggets	10 Stk.	12.50
	6 Stk.	8.00
Chicken-Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Frites		14.00
Wienerli (2 Stk.) mit Pommes Frites		13.50
Pasta Napolitana		13.50



# Getränke

## Offen

Cola, Cola zero, Sinalco, Citro,	3 dl	4.00
Rivella rot, Süssmost, Eistee,	5 dl	5.00
Apfelschorle		
cola, cola zero, sinalco, citro, rivella rouge, thé glacé, cidre cola, cola zero, sinalco, citro, rivella red, icetea, sparkling apple cider		
Mineral nature mit/ohne Kohlensäure	3 dl	3.50
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5 dl	4.50
eau minérale gazeuse ou plate mineral water with gas or without gas		
Brienserwasser	1 l	3.50
water from the tap		

## Flaschen gross

Mineral natur mit/ohne Kohlensäure	1.5 l	9.00
Cola, Sinalco, Rivella etc.	1.5 l	11.00

## Fläschli (en bouteilles, bottles)

Rivella blau (bleu, blue)	5 dl	5.00
Orangensaft	2 dl	4.50
jus d'orange, orange juice		
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl	4.50



# Bier

## Offen (Rugenbräu)

Stange / Kübeli		3 dl	4.50
Pression, on tap		5 dl	5.70
Panaché		3 dl	4.50
shandy			
Herrgöttli		2 dl	4.00
galopin, smal			

## Flasche (en bouteille, bottles)

Rugenbräu	4,8 %	5 dl	5.70
Rugenbräu	alkoholfrei	33 cl	4.50
Alpenperle	4,8 %	33cl	4.50
Rugenbräu panaché	2,9 %	33cl	4.50
Erdinger Weissbier	5,3 %	5 dl	6.50
Saurer Most	alkoholfrei	5 dl	5.50



# Weine

## Weisswein (vins blancs, white wines)

		1 dl	5 dl	7 dl
Schweiz				
Johannisberg, Réaumur, AOC Valais	13,5 %	5.00	22.00	
Rebsorte Johannisberg				
passt zu Apéro und Reisgerichten				
Molignon AOC Valais, Salgesch, 2019	12,5 %	6.00		36.00
Rebsorte Chasselas (gutedel)				
passt zu Apéro und Fischgerichten				
Weisswein gespritzt süss/sauer	2 dl	6.50		

## Rotwein (vins rouges, red wines)

		1 dl	5 dl	7.5 dl
Schweiz				
Maienfelder Blauburgunder	13,0 %	5.00	22.00	
Rebsorte Pinot Noir				
passt zu Fleischgerichten, Käseplatten				
Piacere, Waadt, VdP Suisse	13,0 %	6.00		36.00
Rebsorten Gamay, Gamaret, Garanoir				
passt zu italienischen Gerichten, Pasta				
Italien				
Primitivo Grand Sasso, Puglia	13,5 %	6.00		36.00
Rebsorte Primitivo				
passt zu Grillspeisen, scharfen Pasta, gereiftem Käse				
Bolgheri Sabbaiato, Toscana, 2017	14,0 %	7.00		39.00
Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese				
passt zu rotem Fleisch, Wild				
Sito Moresco, Langhe, Piemont, 2018	14,0%			79.00
Weingut: Angelo Gaja				
Rebsorten Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Barbera				
passt zu rotem Fleisch (wie Kalb, Rind), auch Geflügel, Pasta Gerichte				

## Rosé

		1 dl	5 dl
Schweiz			
Oeil de Perdrix du Valais	13,0 %	5.50	23.00



# Spirituosen


Hugo (Holunderblütensirup mit Prosecco)			9.00
Strami-Hugo (Heidelbeeren-Limetten mit Prosecco)			9.00
Apérol mit Prosecco			9.00
Cüpli (Prosecco)	11 %	1 dl	7.00
Prosecco	11 %	7,5 dl	28.00
Hugo alkoholfrei (Holunderschorle)			5.00
Apérol alkoholfrei (Orange Spritz)			5.00
Campari Orange oder Soda	23 %	4 cl	8.00
Cynar Orange oder Soda	16,5 %	4 cl	8.00
Martini	15 %	4 cl	6.00
Appenzeller	29 %	4 cl	6.00
Baileys Irish Cream	17 %	4 cl	6.00
Obstbrand / Bäzi	40 %	2 cl	6.00
Zwetschgen <small>prune, plum</small>	37,5 %	2 cl	6.00
Williams	40 %	2 cl	6.00
Grappa di Barolo Sibona	40 %	2 cl	7.50
Cognac Rémy Martin	40 %	2 cl	7.50
Vieille Prune Morin Père et Fils	41 %	2 cl	7.50
Whisky Johnny Walker	40 %	4 cl	7.50
Whisky Cola	40 %	4 cl	10.—
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	10.—
Gin Tonic	43 %	4 cl	10.—
Wodka Tonic / Wodka Bitter Lemon	43 %	4 cl	10.—



## Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Ristretto		4.00
Grosses Milchkaffee café au lait, large milk coffee		4.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.00
doppelter Espresso		5.50
Affogato al caffè – “im Kaffee ertrunken”		7.50
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis Espresso avec 1 boule de glace vanille, Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream		
Mit «einem Schuss» Grappa		10.00
Milch lait, milk	3 dl	3.50
Schoggi/Ovomaltine kalt / warm chocolat froid ou chaud, cold or hot chocolate	3 dl	4.00

### Diverse Tee

Schwarz, Minze, Verveine, Hagebutten, Lindenblüten, Früchte, Grüntee thé noir, menthe, verveine, églantier, tilleul, thé vert black tea, peppermint, verveine, rose hip, lime blossom, green tea		4.00
---	---	------

### Kaffee mit Schnaps

Coretto Grappa (kleiner Kaffee mit Grappa)	6.00
Kaffee Fertig (Lutz oder Zwetschgen)	6.00
Kaffee Baileys mit Rahm	7.50

# Deklaration

## Fleisch

### Schweiz

Schwein, Poulet, Chicken-Nuggets, Vorderschinken, Speck, Rohschinken, Fleisch- und Wurstwaren

## Fisch

## Herkunft

Egli Fischknusperli

Binnensee / Russland

Thon 

Thailand

Crevetten (Black Tiger)

Vietnam

Freilandeier

aus der Region

Käse

aus der Region

Alle Preise verstehen sich in Schweizerfranken inkl. 7.7% Mwst.

Wir akzeptieren Euros.  
(Rückgeld in Schweizer Franken)

## Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Ihr Strandbad-Team