

Für den kleinen Hunger

Ciabatta Caprese

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

12.50

Ciabatta Tuna

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



12.50

Strami Wrap

Gefüllt mit Rindshackfleisch, Käse Zwiebeln und Salat
avec viande hachée (boeuf), fromage, oignons, salade
with minced meat (beef), cheese, onions, salad

12.50

Pinza Elsässerart

17.50

Portion Pommes Frites

gross
klein

8.00

6.00

Käsekuchen mit Salatgarniture

13.50

Carpaccio

vom Weiderind, mit Rucola und Hobelkäse

19.50

Zvieri-Plättli

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

pro Person

19.50



Salate

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



Aus Käthi's Küche

Brienser-Teller mit Pommes Frites

- **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

- **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 200 g (100 % Beef) mit Pommes Frites oder Salat 23.50
burger avec frites ou salade / burger with fries or salad

Vegi-Burger mit Pommes Frites oder Salat 22.50

Extras: Käse, Speck, Ei pro Beilage je 1.00



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
Kids-Burger	ohne Beilagen	10.00



Getränke

Offen

Cola, Cola zero, Citro,	3 dl	4.00
Rivella rot, Süssmost, Eistee, Apfelschorle	5 dl	5.00
<small>cola, cola zero, citro, rivella rouge, thé glacé, cidre cola, cola zero, citro, rivella red, icetea, sparkling apple cider</small>		
Mineral nature mit/ohne Kohlensäure	3 dl	3.80
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5 dl	4.80
<small>eau minérale gazeuse ou plate mineral water with gas or without gas</small>		
Brienserwasser	1 l	3.50
<small>water from the tap</small>		

Flaschen gross

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

Fläschli (en bouteilles, bottles)

Sinalco, Rivella blau <small>(bleu, blue)</small>	5 dl	5.00
Orangensaft <small>jus d'orange, orange juice</small>	2 dl	4.50
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
Rugenbräu Weizen	5,2 %	5 dl	6.50
Saurer Most	alkoholfrei	5 dl	5.50



Weine

Weisswein (vins blancs, white wines)

		1 dl	5 dl	7.5 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				
Rioja Baron de Ley, 2019	13%	6.00		36.00
Rebsorte Viura, Malvasia Passt zu Apéro und Fischgerichten				

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				
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




Aperitifs, Spirituosen

Weisswein gespritzt süss/sauer		2 dl	6.50
Hugo (Holunderblütensirup mit Prosecco)			9.00
Strami-Hugo (Heidelbeeren-Limetten mit Prosecco)			9.00
Apérol Spritz mit Prosecco			9.00
Lillet Spritz (Schweppes wild berry)			9.00
Cüpli (Prosecco)	11 %	1 dl	7.00
Prosecco	11 %	7,5 dl	28.00
Holunderschorle			5.00
Stramischerle			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
Kräuter	40 %	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 Urs Hecht	41 %	2 cl	8.00
Berner Rose Urs Hecht (Rosenapfelbrand)	40%	2 cl	8.00
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		4.20
Grosses Milchkaffee café au lait, large milk coffee		5.00
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, Zwetschgen oder Kräuter)	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