

Für den kleinen Hunger

Ciabatta Caprese (L, G)

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

14.50

Ciabatta Tuna (L, G)

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



14.50

Strami Wrap (L, G)

Gefüllt mit Rindshackfleisch, Sauerrahm, Zwiebeln
Karotten, grüner Salat (pikant)
avec viande hachée (boeuf), sourcream, oignons, salade
with minced meat (beef), sourcream, onions, salad

14.50

Pinza Elsässerart (L, G)

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
avec sourcream, lard, oignons
with sourcream, bacon, onions

18.50

Portion Pommes Frites

gross

9.00

klein

7.00

Käsekuchen mit Salatgarniture (L, G)

15.50

Carpaccio 70g (L)

vom Weiderind, mit Rucola und Hobelkäse

19.50

Zvieri-Plättli (L, G)

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

pro Person

19.50



Salate

Grüner Salat salade verte green salad	9.00
Gemischter Salat salade melée mixed salad	10.50
Salatteller assiette de salades large salad	18.50
Caesar's Salad mit Pouletstreifen, Käse, Croûtons (L, G) morceaux de poulet, fromage, croûtons roasted chicken, cheese, croûtons	23.00
Salat mit Riesencrevetten und gebratenem Sesam (Black Tiger) (L) salade avec crevettes salad with shrimps	28.50
Tomaten-Mozzarellasalat (L) salade aux tomates et mozzarella tomato and mozzarella salad	15.50
Griechischer Salat Gurken, Tomaten, Fetakäse, Oliven salade grèque greek salad	18.50



Aus Käthi's Küche

Brienser-Teller mit Pommes Frites

- **Paniertes Schweineschnitzel (hausgemacht)** (L,G) 25.50
escaloppe de porc panée avec / breaded pork filet
- **Schweinesteak** (L) 28.00
tranche de porc avec frites/ pork steak with fries
- **Egliknusperli** mit Tartarsauce (G) 27.00
beignets de zander avec sauce tartare / zander fried fish with tartar sauce
- **Frühlingsrollen** (vegetarisch) 3 Stk. (G) 23.50
rouleaux de printemps (vég.) / spring rolls (veg.)

Sommerteller mit gemischtem Salat

- **Paniertes Schweineschnitzel (hausgemacht)** (L,G) 25.50
escaloppe de porc panée avec / breaded pork filet
- **Schweinesteak** (L) 28.00
tranche de porc avec frites/ pork steak with fries
- **Egliknusperli** mit Tartarsauce (L, G) 27.00
beignets d'egli avec sauce tartare / egli fried fish with tartar sauce
- **Frühlingsrollen** (vegetarisch) 3 Stk. (L, G) 23.50
rouleaux de printemps (vég.) / spring rolls (veg.)

Pasta alla Napolitana (L, G)

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 27.50
mit Speck und Käse (L, G)
burger avec frites ou salade / burger with fries or salad

Vegi-Burger mit Pommes Frites oder Salat (L, G) 25.50

Extras: Käse, Speck pro Beilage je 2.00



Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites	klein, petit, small	7.00
Chicken-Nuggets (G)	10 Stk.	13.50
	6 Stk.	9.00
Chicken-Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Frites (L, G)		15.50
Cervelat mit Pommes Frites		14.50
Pasta Napolitana (L, G)		14.50
Kids-Burger mit Pommes Frites (L, G)		12.50



Getränke

Offen

Cola, Cola zero, Citro,	3 dl	4.50
Rivella rot, Süssmost, Eistee (hausgemacht), Apfelschorle	5 dl	5.50
<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	4.00
Mineral mit/ohne Kohlensäure	5 dl	5.00
<small>eau minérale gazeuse ou plate mineral water with gas or without gas</small>		
Brienserwasser	1 l	4.00
<small>water from the tap</small>		

Flaschen gross

Mineral natur mit/ohne Kohlensäure	1.5 l	10.00
Cola, Citro, Rivella etc.	1.5 l	12.00

Fläschli (en bouteilles, bottles)

Sinalco, Rivella blau (bleu, blue)	5 dl	5.00
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	2 dl	5.00
Sanbitter (mit Mineral oder Orangensaft)	2 dl	5.50



Bier

Offen (Rugenbräu)

Stange / Kübeli		3 dl	4.80
Pression, on tap		5 dl	6.00
Panaché		3 dl	4.80
shandy			
Herrgöttli		2 dl	4.30
galopin, smal			

Flasche (en bouteille, bottles)

Rugenbräu	4,8 %	5 dl	6.00
Rugenbräu	alkoholfrei	33 cl	5.00
Alpenperle	4,8 %	33cl	5.00
Rugenbräu panaché	2,9 %	33cl	5.00
Rugenbräu Weizen	5,2 %	5 dl	7.00
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	23.00	
Rebsorte Johannisberg, passt zu Apéro und Reisgerichten				
Molignon AOC Valais, Salgesch	12,5 %	6.00		36.00
Rebsorte Chasselas (gutedel) passt zu Apéro und Fischgerichten				
Rioja Baron de Ley	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				
Piacere, Waadt, VdP Suisse	13,0 %	5.50		36.00
Rebsorten Gamay, Gamaret, Garanoir passt zu italienischen Gerichten, Pasta				
Italien				
Primitivo Grand Sasso, Puglia	13,5 %	5.50		36.00
Rebsorte Primitivo, passt zu Grillspeisen				
Bolgheri Sabbaiato, Toscana	14,0 %	6.00		41.00
Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese passt zu rotem Fleisch, Wild				
Sito Moresco, Langhe, Piemont	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 %	5.00	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 mit Schweppes Tonic			9.00
Cüpli (Prosecco)	11 %	1 dl	7.00
Prosecco	11 %	7,5 dl	28.00
Holunderschorle			5.00
Stramischerle			5.00
Apérol (alkoholfrei)			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 « my Grappa » von Lorenzo Inga	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		4.50
Grosses Milchkaffee café au lait, large milk coffee		5.50
Cappuccino		5.00
Latte Macchiato		5.50
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)	6.50
Kaffee Fertig (Lutz, Zwetschgen oder Kräuter)	6.00
Kaffee Baileys mit Rahm	8.50

Deklaration

Fleisch

Schweiz

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

Fisch

Herkunft

Zanderknusperli

Binnensee / Russland

Thon 

Thailand

Crevetten (Black Tiger)

Vietnam

Freilandeier

aus der Region

Käse

aus der Region

Zeichenerklärung:

G Gluten

L Laktose

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