

*Herzlich willkommen im
Restaurant
Strebel
Geltwil*

*In Geltwil, am idyllischen Lindenberg
zwischen Freiamt und Seetal,
befindet sich das Restaurant Strebel.
Seit 1935 bestehend, ist das schmucke
Restaurant für sein gemütliches Ambiente
und seinen Charme bekannt.
Eine Oase der Gastlichkeit mitten im Grünen
erwartet Sie.*

*Erleben Sie lebenswerte und angenehme Gastfreundschaft
und geniessen Sie unsere feinen Gerichte
in gemütlicher und entspannter Atmosphäre.
Fühlen Sie sich hier wie zu Hause:
Immer willkommen und rundum verwöhnt.
Wir freuen uns auf Sie.*

*Ihre Gastgeberin
Cornelia Stähli mit Team*

*Telefon 056 664 15 72
www.strebel-geltwil.ch
info@strebel-geltwil.ch*

Vorspeisen

<i>Bouillon natur</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Bouillon mit Ei</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Bouillon mit Flädli</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhäubchen und Kürbiskernen garniert</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Bunter Menüsalat (3 Sorten)</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Grüner Blattsalat mit Ei</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons</i>	<i>Fr. 15.00</i>

*Unsere Salate servieren wir mit unseren hausgemachten
italienischen oder französischen Salatsaucen.*

Preise inkl. 8.1 % MWST

Feine Wildspezialitäten

Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Speck, Croûtons, Silberzwiebeln, Apfel mit Preiselbeeren *Fr. 35.50*

Rehgeschnetztes „Weidmannsheil“ an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni Apfel mit Preiselbeeren *Fr. 40.50*

Rehschnitzel „Mirza“ Zartes Rehfleisch rosé gebraten an Wildrahmsauce mit frischen Pilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *Fr. 44.50*

Herbstpfännli mit Rehrückenstreifen, Hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce mit Pilzen und Herbstgemüse mit Raclettekäse gratiniert *Fr. 48.50*

Herbstpfännli ohne Fleisch *Fr. 28.50*

Hubertusteller, lassen Sie sich überraschen, mit hausgemachten Spätzli, Wildrahmsauce und allem was der Herbst uns schenkt! (Vegi) *Fr. 31.50*

*Rehrücken auf Vorbestellung erhältlich.
Tellerservice in einem Gang serviert.*

Wild und doch nicht Wild

Schweizer Pouletbrüstli an Wildrahmsauce mit Pilzen, hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl Marroni, Apfel mit Preiselbeeren *Fr. 35.50*

*Unser Rehfleisch beziehen wir von der
Jagdgesellschaft Wohlen-Dottikon.*

Hausspezialität:
Saftige Grilladen vom heissen Granitstein



*Ihr Lieblingsfleisch wird in der Küche vorgebraten,
schneiden Sie das Fleisch in Tranchen und somit ist es in
kurzer Zeit nach Ihrem Geschmack genussfertig.*

*Unsere Fleischauswahl
zum heissen Stein*

	<i>200 gr.</i>	<i>300 gr.</i>
<i>Schweinssteak</i>	<i>Fr. 35.50</i>	<i>Fr. 40.50</i>
<i>Pferde-Filet</i>	<i>Fr. 45.50</i>	<i>Fr. 51.50</i>
<i>Rinds-Entrecôte</i>	<i>Fr. 45.50</i>	<i>Fr. 51.50</i>
<i>Rinds-Filet</i>	<i>Fr. 53.50</i>	<i>Fr. 59.50</i>

*Zu allen Grilladen servieren wir verschiedene Saucen,
kleine Gemüsegarnitur und Ihre Beilage nach Wahl.*

*Pommes Frites, Croquettes, Country Cuts,
Nüdeli, Reis*

Nachservice Beilagen + Fr. 4.00

Unsere beliebten Cordon Bleu's

Das Traditionelle *Fr. 34.50*
gefüllt mit Buure-Schinken, Greyerzer

Chnobli Cordon Bleu *Fr. 37.50*
gefüllt mit Buure-Schinken, Greyerzer,
Knoblauch, Kräuter-Frischkäse

Diavolo Cordon Bleu *Fr. 37.50*
das rassige Cordon Bleu gefüllt mit
Buure-Schinken, Diavolo-Chilibutter und Raclettekäse

Unsere Cordon Bleu's werden aus erstklassigem
Nierstück vom Schwein nach eigenen Kreationen
in unserer Küche handgefertigt.

Dazu servieren wir Pommes Frites und Gemüse garnitur.

Alle Cordon Bleu's sind auch als Fitnessteller mit reichhaltiger
Salatgarnitur erhältlich.

Menüänderung mit Country Cuts oder Croquetten + Fr. 2.00

Immer wieder beliebt

*Chicken Nuggets mit rassisger Haussauce
und Pommes-Frites* *Fr. 25.50*

*Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes Frites* *Fr. 25.50*

*Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
mit Nudeln* *Fr. 26.50*

*Schweinssteak mit Knoblauchbutter
Pommes Frites und Gemüse garnitur* *Fr. 33.50*

*Strebel Hit: Lindenbergpännli
Saftiges Schweinssteak (250 gr.)
an Pilzrahmsauce mit Käse überbacken,
dazu servieren wir Country Cuts* *Fr. 39.50*

*Rindsentrecôte vom Freiämter Weiderind
mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur
und Croquetten* *Fr. 43.50*

Menuänderung mit Country Cuts oder Croquetten + Fr. 2.00

Feine Fitnesssteller mit reichhaltiger Salat – oder Gemüse garnitur

- mit Schweinsschnitzel paniert* *Fr. 29.50*
- mit Pouletbrüstli, Kräuterbutter* *Fr. 30.50*
- mit Schweinssteak und Knoblauchbutter* *Fr. 33.50*
- mit Entrecôte vom Freiämter Weiderind
und Kräuterbutter* *Fr. 43.50*
- mit Zanderknusperli und Sauce Tartar* *Fr. 31.50*
- mit Frühlingsrollen (Vegi) und
Sweet Chilisauce* *Fr. 27.50*

*Aus der Fischküche empfehlen wir unser
Fischpfännli: Zanderknusperli
mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln* *Fr. 29.50*

Vegetarisch

- Reichhaltiger Gemüseteller mit Spiegelei* *Fr.26.50*
- Röstipic gefüllt mit Kräuter-Frischkäse,
dazu servieren wir eine reichhaltige
Gemüse garnitur* *Fr. 27.50*

Zvieri-Karte

<i>Wurstsalat</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 14.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Wurst-Käsesalat</i> <i>mit Sittlisalpkäse</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 16.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Käsesalat</i> <i>mit Sittlisalpkäse</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 17.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Thonsalat</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 16.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Siedfleischsalat</i>	<i>einfach</i>	<i>Fr. 17.50</i>
	<i>garniert</i>	<i>Fr. 21.50</i>
<i>Grosser Salatteller mit Ei</i>		<i>Fr. 18.50</i>
<i>Speck-Plättli geschnitten oder am Stück</i>		<i>Fr. 19.50</i>