

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.*

*Ihre Gastgeberin
Cornelia Stähli mit Team*

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

Ruhetag: Mittwoch und Donnerstag

Werte Gäste und Freunde vom Restaurant Strebel

Sie möchten Ihren festlichen Anlass im Restaurant Strebel feiern. Gerne stellen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Besuch.

Damit Sie Ihre Feier auch gastronomisch gestalten können, unterbreiten wir Ihnen einige Menüvorschläge. Die ganze Auswahl gilt ab zehn Personen und versteht sich als Einheitsmenü. Eine Aufteilung in Fleisch- und Vegi-Menüs ist natürlich möglich.

Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Sie können die Gerichte nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. Dabei sind wir Ihnen gerne behilflich. Wir setzen alles daran, damit Sie einen schönen und unvergesslichen Aufenthalt im Restaurant Strebel verbringen werden.

Erleben Sie liebenswerte 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*

Zum Apéro

Zum Apéro empfehlen wir Ihnen Weissweine aus unserer vielfältigen Weinkarte, Orangensaft, Mineralwasser oder als glanzvollen Auftakt einen kühlen perlenden Prosecco.

Apérohäppchen

<i>Gemügestängeli mit Dip Sauce</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 2.50</i>
<i>Cherrytomaten-Mozzarella-Spiessli</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 4.00</i>
<i>Speckzopf hausgemacht</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 3.00</i>
<i>Diverse Mini-Partyhüechli und Mini-Schinkengipfeli gemischt</i>	<i>pro Stück</i>	<i>Fr. 1.80</i>
<i>Canapées...</i>		<i>pro Toast</i>
<i>mit Thon, Eier, Käse, Schinken, Salami</i>		<i>Fr. 5.00</i>
<i>mit Bündnerfleisch, Rohschinken</i>		<i>Fr. 6.50</i>
<i>mit Beefsteak Tartar oder Alaska-Rauchlachs</i>		<i>Fr. 7.50</i>

Suppen

<i>Bouillon zur Auswahl mit Flädli, Gemüse, Sherry, Diablotins</i>	<i>Fr. 8.00</i>
<i>Gemüsecrèmesuppe</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Aargauer Rüeblisuppe</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Tomatencrèmesuppe</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Spargelcrèmesuppe (Saison)</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Morchelrahmsuppe</i>	<i>Fr. 11.00</i>

Vorspeisen

<i>Bunter Menüsalat (3 Sorten)</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Grüner Blattsalat</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Ei (Saison)</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Blattsalat mit Rauchlachsstreifen</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Kleiner Bündnerteller mit Hausbrot</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern und kleinem Salatbouquet</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Rindstartar von mild bis rassig mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Felchenfilet in Butter gebraten mit Mandeln dazu servieren wir Salzkartoffeln oder Reis</i>	<i>Fr. 21.50</i>

Gerichte

Schwein

Menü 1	Schweinschnitzel an feiner Pilzrahmsauce Butternüdeli Gemüse nach Saison	Fr. 29.50
Menü 2	Schweinsgeschnetztes «Zürcher Art» mit Rösti und Gemüse nach Saison	Fr. 29.50
Menü 3	Aargauer Schweinshalsbraten (mit Zwetschgen) hausgemachte Spätzli Gemüse nach Saison	Fr. 29.50
Menü 4	Diego's Schweinsbraten «Tessiner Art» mit Speck eingewickelt Kartoffelstock Gemüse nach Saison	Fr. 29.50
Menü 5	Schweinspiccata «Mailänder Art» mit Tomatenspaghetti oder Risotto Gemüse nach Saison	Fr. 30.50
Menü 6	Schweinssteak mit Knobli- und Kräuterbutter Kartoffelcroquetten Gemüse nach Saison	Fr. 30.50
Menü 7	Schweins Cordon Bleu Pommes Frites Gemüse nach Saison	Fr. 33.50
Menü 8	Schweinsfilet im Speckmantel mit Kräutersauce Pommes Frites Gemüse nach Saison	Fr. 39.50

Rind

- Menü 9* *Rindsgeschnetzeltes an Paprikarahmsauce
Butterreis
Gemüse nach Saison* *Fr. 33.50*
- Menü 10* *„Suure Mocke an kräftiger Burgundersauce
Kartoffelstock
Gemüse nach Saison* *Fr. 34.50*
- Menü 11* *Roastbeef rosé gebraten
mit Sauce Bernaise oder Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse nach Saison* *Fr. 45.50*
- Menü 12* *Rindsfilet am Stück gebraten
mit Kräuter-Parmesankruste
an Portwein-Trüffeljus
Speckkartoffeln
Gemüse nach Saison* *Fr. 49.50*

Kalb

Menü 13	<i>Kalbsbraten glasiert (Schulter) an Rotweinkräutersauce Bratkartoffeln Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 36.50</i>
Menü 14	<i>Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 35.50</i>
Menü 15	<i>Kalbsschnitzel an feiner Pilzrahmsauce Butternüdeli Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 38.50</i>
Menü 16	<i>Kalbpiccata „Mailänder Art“ mit Tomatenspaghetti oder Risotto Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 39.50</i>
Menü 17	<i>Kalbshaxen nach Art des Hauses mit Safranrisotto und Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 38.50</i>
Menü 18	<i>Geschnetztes Kalbfleisch Zürcher Art Rösti Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 39.50</i>
Menü 19	<i>Kalbssteak an feiner Morchelrahmsauce Butternüdeli Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 49.50</i>
Menü 20	<i>Zarte Kalbsfiletmedaillons an Trüffel-Balsamicosauce Kartoffelcroquetten Gemüse nach Saison</i>	<i>Fr. 51.50</i>

Poulet

- Menü 21 *Pouletgeschnetzeltes «Casimir»
im Reisring serviert mit Früchten garniert* Fr. 29.50
- Menü 22 *Pouletbrüstli an feiner Kräutersauce
oder Senfrahmsauce
Weissweinsrisotto
Gemüse nach Saison* Fr. 30.50
- Menü 23 *Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel
an kräftigem Portweinjus
Polenta
Gemüse nach Saison* Fr. 32.50

Fisch

- Menü 24 *Felchenfilet vom Zugersee gebraten mit Mandeln
Petersilienkartoffeln
Blattspinat* Fr. 39.50
- Menü 25 *Felchenfilet vom Zugersee an Safransauce
auf Gemüsejulienne
Salzkartoffeln oder Trockenreis* Fr. 40.50
- Menü 26 *Zanderfilet gebraten auf Gemüsebeet
Weissweinsauce
Trockenreis* Fr. 40.50

Gemischtes Fleisch

- Menü 27 Rindsbraten und Schweinsbraten
an kräftigem Rosmarinjus
hausgemachte Spätzli
Gemüse nach Saison Fr. 34.50
- Menü 28 Strebelspiess mit Rind, Kalb, Schwein
Speck, Peperoni und Zwiebeln
an Rosmarinjus
Country-Kartoffeln
Gemüse nach Saison Fr. 39.50
- Menü 29 Les deux Filets du Chef (in zwei Gängen serviert)
Schweinsfilet an Kräutersauce
Croquetten und Gemüse nach Saison
Kalbsfilet an Morchelrahmsauce
Butternüdeli und Gemüse nach Saison Fr. 57.00

Weitere Gerichte stellen wir Ihnen gerne persönlich nach Ihren
Wünschen zusammen.

Für unsere kleinen Gäste gibt es eine spezielle Kinderkarte.
Selbstverständlich können die Kinder vor Ort aus der Kinderkarte
auswählen.

Vegetarische Gerichte

<i>Menü 30</i>	<i>Gemüseteller mit Spiegelei</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Menü 31</i>	<i>Gemüseteller mit Röstipic gefüllt mit Kräuter-Frischkäse</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Menü 32</i>	<i>Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce und reichhaltiger Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Menü 33</i>	<i>Spätzli-Gemüsepfännli mit Pilzrahmsauce und Raclettekäse überbacken</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Menü 34</i>	<i>Gemüse-Nudeln an Weisswein-Schnittlauchsauce</i>	<i>Fr. 25.50</i>



Unsere Hausspezialität: Saftige Grilladen vom heissen Granitstein

Was ist eigentlich das Essen vom "Heissen Stein"?!

Das ist das gesunde Braten ohne Fett, vitaminschonend und im neuen Trend. Dies bei verfeinertem Aroma, hervorragendem Geschmack, also für Gourmet-Freunde.

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

Heisser Stein mit Strebelspiess (Rind, Kalb, Schwein, ca. 250 gr.)

3 verschiedene Saucen

kleine Gemüse garnitur

und als Beilage Pommes Frites

Fr. 52.50

Heisser Stein mit 2 verschiedenen Filets

*Zur Auswahl stehen Rindsfilet, Pferdefilet,
Lammrückenfilet oder Schweinsfilet ca. 250 gr.*

3 verschiedene Saucen

kleine Gemüse garnitur

und als Beilage Pommes Frites

Fr. 59.50

Desserts

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.00</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Vanilleglacé und Rahm</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm und Kirsch</i>	<i>Fr. 10.80</i>
<i>Meringues mit Glace und Rahm</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Gebrannte Crème mit Rahm (hausgemacht)</i>	<i>Fr. 9.80</i>
<i>Sorbetteller mit Früchten garniert</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Sorbet mit „Schuss“</i>	<i>Fr. 12.80</i>
<i>Caramelköpfli mit Rahm</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Vacherin Torte</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>die echte Zuger Kirschtorte</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Schwarzwälder Torte</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Dessertbuffet ab 25 Personen</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Gedecke und Service bei mitgebrachter Torte</i>	<i>Fr. 3.50</i>

*Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein, fragen Sie
nach unserer aktuellen Dessertkarte!*

Dessert nach Wahl bis 20 Personen möglich.

Allgemeines

- Preise* *Preise und Sortimentsanpassungen bleiben uns vorbehalten.
Beschädigung der Dekoration oder Tischwäsche (Kerzenwachs etc.) werden in Rechnung gestellt.
Alle Preise sind inkl. 8.1% Mehrwertsteuer
Bezahlung möglich mit Postcard oder mit Einzahlungsschein zahlbar innert 10 Tagen*
- Nachservice* *Beilagen und Gemüse werden bei den Gerichten nachserviert.*
- Wichtig* *Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 14 Tage vor dem Anlass
Menübesprechung bitte nach telefonischer Vereinbarung, damit wir genügend Zeit haben, Sie professionell zu beraten.*
- Verlängerung* *Wir schliessen täglich um 24 Uhr, Sonntags um 22 Uhr.
Nach vorgängiger Absprache ist Verlängerung möglich.*
- Annulationskosten* *4 bis 0 Arbeitstage vor dem Anlass - 50 % des Verkaufspreises der letztgemeldeten Personenzahl*
- Hunde* *Aus hygienischen Gründen sind Hunde bei uns in allen Innenräumen nicht erlaubt!*