

WILDZEIT @ STRUBEL



Lenkstrasse 8 · 3775 Lenk im Simmental
Tel. +41 33 736 31 11 · www.wildstrubel.ch

9. September – 10. Oktober 2020

Herbstsalate mit...

gerösteten Kernen und Waldpilzen
gebratener Wildentenbrust

14.—
19.—

Rehcarpaccio an Baumnussöl mit Waldpilzen

18.—

Hausgemachte Steinpilzravioli an cremigem Balsamico

22.—

Risotto mit heimischen Pilzen

23.—

Kürbissuppe mit Marroni

10.—

Gämspfeffer mit Rotkraut und Spätzli

33.—

Strubel-Herbstpfändli, Wildfleisch, Pilze, Speck und Spätzli

31.—

Hirschentrecôte an Rotweinsauce, traditionelle Herbstbeilage

38.—

Rehschnitzel Mirza an Cognac-Rahmsauce

39.—

Strubelis Rehrücken Grand Veneur für 2 Personen

94.—

Elsässer (F) Fasanenbrust glasiert mit Honig auf Steinpilzrisotto

38.—

Wildschweinfilet, Schwarzwurzelragout und Schupfnudeln

42.—

Griesschöpfli mit warmem Zwetschgenkompott

10.—

Coupe Nesselrode, Vanilleeis, Vermicelles und Meringue

13.—


Sporthotel
Wildstrubel



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Familie Miriam & Oliver Zolin – Sporthotel Wildstrubel