

Vorspeisen

Zum auslöffeln

Rassige Kürbis-Suppe - ohne Gluten

Herrliche Suppe aus Regensberger Kürbissen, pikant gewürzt.

Zubereitet mit Kokosnussmilch und gelber Thai Curry-Paste. + ++ +++ CHF 10.50

Petites surprises

Drei Gemüseknusperli * + ++ CHF 7.50 Drei Falafel Bällchen ** + ++ CHF 7.50 Drei Quesitos Medialuna * (Knusprige Halbmonde aus No-Muh-Rezent Käse Alternative) + ++ CHF 7.50

Zwei vegane plant based Shrimps * + ++ CHF 7.50 Fünf Herzige Samosas ** + ++ CHF 6.50

Drei Quinoa Hackbällchen ** + ++ CHF 7.50 Drei Ingwer-Zwiebel Bällchen ** + ++ CHF 7.50

Drei Eglifilets im Bierteig ++ CHF 7.50 Drei Jalapeños mit sämiger Frischkäse Füllung**

Rassige Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse) ** v CHF 8.50

Drei holländische Rindfleisch-Bitterballen*** CHF 7.50

*Hausgemachte Tartarsauce + ++ +++ / **Sweet and Sour Dip + ++ / *** Senf

Von allen „Petites surprises Häppchen“ ein Bisschen

Schlemmerteller petite

(Ideal für zwei Personen zur Vorspeise oder als Hauptgang für eine Person): CHF 23.50

Schlemmerteller riche

Ideal für drei bis vier Personen zur Vorspeise: CHF 29.50

Appetit Macher

Crevetten Cocktail „Queen Beatrix“ Köstlich! Kleine Crevetten an sämiger Cocktailsauce, verfeinert mit edelm Weinbrand. Toast und Butter. CHF 14.50

Frische Feigen überbacken mit warmem Taleggio-Käse Karamellisierte Walnüsse Balsamico-Dressing. v +++ CHF 14.50

Randen Carpaccio obenauf Apfel-Fenchelsalat und Pinienkernen. + ++ +++ CHF 16.50

Rauchlachs Carpaccio „Lukullus“ Hauchdünn geschnittener Wildlachs aus Alaska von Benno Jäger. Beträufelt mit Zitronenpfeffer, Ananasstücke und Pistazien. Vorspeise: CHF 16.50 | Hauptgang: 29.50

Delikate Saison Salate

Kabissalat nach altem Berner Rezept mit Speck Tranche belegt. ++ +++ CHF 12.50

Nüsslisalat Natur CHF 10.00 | Mit gehacktem Ei CHF 11.50 | Mit Speck und Croûtons CHF 12.50 | mit lauwarmen Champignons CHF 11.50

Nüsslisalat mit frischen Eierschwämmchen CHF 16.50

Nüsslisalat Superior mit gehacktem Ei, Speck, Croûtons und Champignons. ++ CHF 15.50

Drunter und Drüber Salat

Der frisch zubereitete „gemischte Salat nach Lägerstübli Art“. ++ +++ CHF 11.50

Knackiger Blattsalat

Frisch zubereiteter Salat aus einem Potpourri an Blattsalaten. ++ +++ CHF 10.00

Lägerstübli

Ihr Restaurant in Boppelsen seit 2009 - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf
www.laegerstuebli.ch

HAUPTGÄNGE

Top Aktuell

Ganze Forelle im Butter gebraten

Gefüllt mit frischen Kräutern und Zitrone. Spinat und Salzkartoffeln CHF 30.00

Mah-Mee mit der Original Hainanese Gewürzmischung der Familie Kopp. Indonesisches Nudelgericht mit Crevetten, Steinpilzen, Poulet & Kalbfleisch, bunten Streifen von Peperoni. Schinkenstreifen und Flädli obenauf. CHF 32.50

Lägerstübli Classic

Boppelsen Tatar aus purem Schweizer Rindfleisch mit 14 verschiedenen Zutaten zubereitet. Mild, mittel oder scharf. Toast und Butter. ++ Vorspeise/kleiner Portion CHF 24.50 | Portion CHF 32.50

Zürich Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch, vom edlen Eckstück, geschwenkt in Champignonrahmsauce, serviert mit goldbrauner Rösti. CHF 42.50

Genf 200 Gramm Argentinisches Entrecôte „Selection Dieter Meier“, gratiniert mit hausgemachter Kräuter-Hollandaise nach Lägerstübli Rezept. Pommes Allumettes. CHF 49.50

Paris 200 Gramm argentinisches Rindsfilet, Selection Dieter Meier. Mit Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern serviert. Spinat und Pommes Allumettes. ++ +++ CHF 59.50

Wien Grosses, dünn geklopftes Kalbsschnitzel, frisch paniert, goldbraun in der Pfanne gebacken, Preiselbeeren Konfit. Pommes Allumettes. ++ CHF 39.50

Buenos Aires Knusprige Schweizer Pouletflügeli (Buff-Wings), mariniert mit Chimichurri Sauce. Im Körbchen serviert - Von Hand gegessen. Pommes frites. (circa 20 Minuten) ++ CHF 22.50

Cordon Bleu Factory

Grosszügig gefülltes (siehe Zutaten unten) Cordon Bleu, aus dünn geklopftem Schweizer Kalb- oder Schweinefleisch. Frisch mit Mehl, Bio-Vollei und Paniermehl umhüllt. Knusprig in der Pfanne gebacken. Lassen Sie sich von dieser beliebten Spezialität verführen.

Corvatsch Mit Bündner Bio-Bergkäse und Schwarzwälder Rohschinken.. Pommes frites und saisonales Gemüse.

Schweinefleisch CHF 35.50 Kalbfleisch CHF 47.50

Sennentuntschi Würziger Schweizer Halbhartkäse, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch. Pommes allumettes.

Schweinefleisch CHF 33.50 Kalbfleisch CHF 45.50

Appenzeller Rezenter Appenzeller Käse und Trockenfleisch. Pommes frites.

Schweinefleisch CHF 34.50 Kalbfleisch CHF 46.50

Klassisch Extra viel sämiger Schweizer Halbhartkäse und saftiger Bauernschinken. Pommes frites. Schweinefleisch CHF 29.50 Kalbfleisch CHF 41.50

Lägerstübli

Lägerstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf
www.laegerstuebli.ch