

# Advent 2025

## Festliche Wintergerichte

### Menü

Ravioli grandi gefüllt mit Zitronen-Thymian  
Safran-Rahmsauce, garniert mit gedünstetem Federkohl

Bio Rindshuft Medaillons  
Balsamico-Rotweinjus verfeinert mit wenig zartbitter Schokolade  
Pommes Duchesse und Brokkoli

Lauwarme Waldbeeren  
Vanillé-Glace und Schlagrahm

CHF 59.50

### Advent, Advent

#### Siedfleisch "Reine des Neiges"

Sous-vide gegartes Tafelspitz an königlicher Safransauce. Rahmsauerkraut und Salzkartoffen.  
CHF 39.50

#### Osso buco Gremolata

Ein wahrlich würdiger Winterschmaus. Schweizer Kalbshaxen im Rotwein gegart. Die „Gremolata“ besteht aus Petersilie, Zitronenschale, Knoblauch und Salz und wird über die saftigen Haxen gestreut. Safranrisotto, mit würzigem Parmesan, separat in der Schale gereicht. CHF 46.50

#### Kalbssteak an Portweinsauce und Pinienkernen

Ein herrliches Festtagsgericht! Gereicht mit Kroketten und Brokkoli mit Mandeln. CHF 56.50

#### Pouletbrust an Morchelrahmsauce

Nudeln und Gemüseauswahl. CHF 34.50

#### Bio-Rindshuft Medaillons "aux chocolat"

Medium gebratene Rindshuft Medaillons an herrlicher Balsamico-Schokoladen-Sauce.  
Pommes Duchesse und frischem Brokkoli. CHF 44.50

### Öffnungszeiten Festtage 2025 mit Weihnachtsmenüs und A la carte Gerichten

**Mittwoch, 24. Dezember bis Freitag, 26. Dezember**

Mittags ab 12 Uhr und Abends ab 18 Uhr geöffnet

**Samstag, 27. Dezember bis Dienstag, 30. Dezember**

Abends ab 18 Uhr geöffnet

**Silvester 31. Dezember 18.30 - circa 01.00 Uhr (7-Gang Gala Menü)**

**Lägernstübli**

Ihr Restaurant in Boppelsen seit 2009 - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf  
[www.lägernstübli.ch](http://www.lägernstübli.ch)

# Winterliche Vorspeisen klassisch

## Zum auslöffeln

### Rüeblisuppe „Père Nöel“

Zum Auftakt empfehlen wir diese einmalige Suppe aus Karotten, Kartoffeln und Kokosnussmilch. Mit einem leichten Orangenaroma und Zimtgewürz. + + + + + 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

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

Drei Ingwer-Zwiebel Bällchen \*\* + + + CHF 7.50 **Drei Eglifilets im Bierteig** ++ CHF 7.50 **Drei Rindshackfleisch** Bitter Ballen mit Senf CHF 7.50 **Drei Jalapeños mit sämiger Frischkäse Füllung** \*\* (Rassige Paprikaschoten gefüllt mit Frischkäse) \*\* v CHF 8.50

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

### 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

**Frische Feigen** mit warmem Taleggio. Karamellisierte Walnüsse - Vinaigrette Dressing. v + + + CHF 15.50

**Ganze Artischocke** mit Sauce Vinaigrette. Köstlich! Frisch zubereitet, zupfen und in der hausgemachten Sauce Vinaigrette aus vielen Zutaten geniessen. + + + + + CHF 15.00

**Lachs-Tatar aus Smoked Rüebli** Bei uns zubereitet mit veganem Sauerrahm und frischem Dill. + + + CHF 15.50 - Als Hauptgang: CHF 28.50

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

## Delikate Saison Salate

**Salat Waldorf** Endlich zurück auf der Karte! Der unwiderstehliche Klassiker aus Sellerie- und Apfelstreifen. Baumnüsse als Dekoration. + + + + + CHF 12.50

**Nüsslisalat** mit gehacktem Ei CHF 10.50, Natur CHF 8.00, mit Speck und Croûtons CHF 12.50, mit lauwarmen Champignons CHF 1^1.50

**Nüsslisalat Superior** Gehacktes Ei, Speckwürfelchen, Croûtons und Champignons. ++ CHF 15.50

**Thai Papaya salad-Spicy** Für alle die es rassig lieben. Grüne Thai Papaya mit Sojasauce, Peperoncini und Limettensaft. Geröstete Erdnüsse. + + + + + CHF 14.50

**Drunter und Drüber Salat** Gemischter Salat nach Lägernstübl Art. + + + + + CHF 11.50

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

**Lägernstübl**

Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf  
[www.lagernstubli.ch](http://www.lagernstubli.ch)

# Winter Juwelen klassisch

## Pur Gourmet

### Lachsforellenfilet „al limone“ garniert mit Kaviar vom flying fish

In Butter gebratenes Lachsforellenfilet an Zitronenrahmsauce. Risotto und Blattspinat. CHF 32.50

### Randen-Gnocchi an Calvadosrahmsauce

mit karamellisiertem Apfel. CHF 26.50 + ++

**Magischer Winterteller** Für alle Leckermäulchen. Saisonale Auswahl an Gemüsen. Rahm-Sauerkraut, Rotkraut mit Zwetschgen, feinstem Morchelragout und Rösti. + +++ CHF 29.50

### Ravioli grande an Safranrahmsauce

Mit Federkohl und Cherrytomaten garniert. CHF 27.50 + ++

## Lägernstübli Classic

### Boppelsen Tatar aus purem Schweizer Rindfleisch mit 14 verschiedenen Zutaten zubereitet.

Mild, mittel oder scharf. Toast und Butter. Portion CHF 32.50 Vorspeise CHF 24.50

**Zürich** Geschnetzeltes Schweizer Kalbfleisch an Champignonrahmsauce. Rösti. CHF 42.50

**Provence** 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

**Genf** Argentinisches Entrecote (220 Gramm) Selection Dieter Meier überbacken mit hausgemachter Kräuterbuttersauce nach Lägernstübli Rezept. Serviert mit Pommes Allumettes. CHF 46.50

**Jakarta** 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 31.50

**Buenos Aires** Knusprige Schweizer Pouletflügeli, pikant mariniert mit Chimichurri Sauce. Im Körbchen serviert - Von Hand gegessen. Pommes frites. (circa 20 Minuten) + + CHF 21.50

## Cordon Bleu Factory

Grosszügig gefülltes Cordon Bleu aus dünn geklopftem Schweizer Kalb- oder Schweinefleisch. Mit Mehl, Bio-Vollei und Paniermehl umhüllt. Knusprig in der Pfanne gebacken. Lassen Sie sich von dieser beliebten Spezialität begeistern.

**Hiver** Zart schmelzender Gorgonzola Käse, Rohschinken und getrocknete Aprikosen. Pommes frites und saisonales Gemüse. Schweinefleisch CHF 35.50 Kalbfleisch CHF 45.50

**Sennentuntschi** Würziger Schweizer Halbhartkäse, Speck, Zwiebeln, Peperoncini und Knoblauch. Pommes Allumettes. Schweinefleisch CHF 34.50 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 39.50

Poulet-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz. Rindfleisch von Dieter Meier, Ojo de agua, Argentinien

Deklaration: + Vegan ++ ohne Laktose +++ ohne Gluten v Vegetarisch

Über Zutaten die Intoleranzen hervorrufen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

**Lägernstübli**

Lägernstübli - Regensbergstrasse 3 - 8118 Boppelsen-Dorf

[www.lägernstübli.ch](http://www.lägernstübli.ch)