



Pistentauglich



Menu du midi supplémentaire

Lunch additions

11:30 - 15:30

Schäfer's Apéroplatte Fleisch- & Käsespezialitäten mit mariniertem Gemüse - 22 | 32

Schäfer's assiette viande & fromage avec légumes marinés

Shepherd's aperitif plate meet, cheese & pickled vegetables

Cheeseburger 100% Rindfleisch - 33

mit Rotkabis, Tomaten, Sauerrahm & Coleslaw

Cheeseburger 100% bœuf

avec chou rouge, tomates, crème sure et salade de chou

Cheeseburger 100% beef

with red cabbage, tomatoes, sour cream & coleslaw

Fish & Chips - 32

Fischknusperli mit Stampferbsen, Pommes Frites & Sauce Tatar

Fish & Chips Poisson croustillant avec purée de petits pois, frites & sauce tartare

Fish & Chips Crispy fish with mashed peas, French fries & tartare sauce

Rösti hausgemacht mit Raclettekäse, Schinken, Tomate & Spiegelei - 25

Rösti fait maison avec fromage à raclette, jambon, tomate & œuf au plat

Homemade Rösti with raclette cheese, ham, tomato & fried egg

Schäfer's Bratwurst mit Rösti & Zwiebelsauce - 26

Schäfer's Bratwurst avec rösti & sauce à l'oignon

Schäfer's Bratwurst with Rösti & onion sauce

Pilzravioli mit frischen Pilzen, Trüffel, Sellerie & Beurre Blanc - 29

Raviolis aux champignons avec champignons frais, truffes, céleri & Beurre Blanc

Mushroom ravioli with fresh mushrooms, truffles, celery & Beurre Blanc

MÖVENPICK

Eiskugel - je 5

Schlagrahm oder Schoggisauce - je 1.5

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Espresso-Krokant | Passionsfrucht-Mango | Aprikose

Boule de glace chaque boule à 5

Crème fouettée ou sauce au chocolat chaque à 1.5

Vanille | chocolat | fraise | expresso | Mangue - fruit de la passion | abricot

Ice cream each scoop 5

Whipped cream or chocolate sauce each 1.5

Vanilla | chocolate | strawberry | espresso | passion fruit-mango | apricot

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

«natürlich Brot & Butter»

davor

Schäfer's Wintersalat - 17 | 25

Blattsalate mit Kürbis, Feta, Birne & Körnern

Caesar Salat - 19 | 29

Lattich mit Hühnerbrust,
Croutons & Parmesan

Rinds Tatar 100g - 29

mit Rettich, Curry & Toast

Saiblingsfilet Süss-Sauer - 25

gebeizt mit Algensalat, Gurke
& schwarzem Knoblauch

Topinamburcrèmesuppe - 15

mit Zitronengras, Birne & Croutons

DIE Fischsuppe - 19

mit Safran, Wurzelgemüse
& Gnocchi

die Hauptsache

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb - 45

mit Pommes Frites & Preiselbeeren

Geschmorte Lammhaxe - 49

mit Polenta, Pimientos & Tapenade

Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit Topinambur, wilder Brokkoli,
Schmorzwiebel & Trüffel

Kalbs Rib Eye vom heimischen Kalb - 49

mit Pilzen, Kürbis & Wildreis

Wolfsbarsch & Jakobsmuschel - 43

mit Sellerie, Gurke, Birne, Johannisbeeren &
Beurre Blanc

DER Ofenkürbis - 36

mit Ziegenkäse, Federkohl, Pistazien &
Estragon

on the bright SIDE

Beilagen deiner Wahl

Pommes Frites & Gewürze - 7

Pommes Frites & Cheese - 9

Gnocchi & Trüffel - 9

Ofengemüse & Körner-Kräuter Pesto - 8

Süsses zum Schluss

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

Valrhona Schokolade - 17

Heidelbeere, Meringues & Sauerrahm

Cheese Cake - 16

mit Tonkabohne, Karamell & Passionsfrucht

Käse von Jumi - 21

Cironé, La Bouse Trüffel, Blaue Meise mit hausgemachtem Chutney & Brot



Teile diesen Moment mit uns

@schaeferstube_saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- *Taxifahrer in Salzburg*

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3.

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft, wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

All prices in CHF include VAT.

We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.

We kindly ask to inform us of any allergies/intolerances in advance.

«of course, bread & butter»

Starters

Schäfer's winter salad - 17 | 25

green salad with pumpkin, feta,
pear & grains

Caesar salad - 19 | 29

lettuce with chicken breast,
croutons & parmesan

Beef tatar 100g - 29

with radish, curry & toast

Sweet & sour **char fillet** - 25

marinated with seaweed salad,
cucumber & black garlic

Jerusalem artichoke cream soup - 15

with lemongrass, pear & croutons

THE fish soup - 19

with saffron, root vegetables
& gnocchi

Main courses

«**Wiener Schnitzel**» from local veal - 45

with French fries & cranberries

Braised lamb shank - 49

with polenta, tapenade & pimientos

Beef tenderloin 180g - 56

with Jerusalem artichoke, wild broccoli,
braised onion & truffle

Veal rib eye from local veal - 49

with mushrooms, pumpkin & wild rice

Sea Bass & Scallop - 43

with celery, cucumber, pear, currant &
beurre blanc

THE oven pumpkin - 36

with goat's cheese, kale, pistachios &
tarragon

on the bright SIDE

choose your side dish

French Fries & spices - 7

French Fries & cheese - 9

Gnocchi & truffles - 9

Oven vegetables & grain-herb pesto - 8

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft, wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

All prices in CHF include VAT.

We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.

We kindly ask to inform us of any allergies/intolerances in advance.

Desserts

Homemade apple strudel with hot vanilla sauce - 11

Homemade cake of the day - 8

Extra whipped cream - 1.5

Valrhona chocolate - 17

Blue berries, meringues & cream cheese

Cheese Cake - 16

with tonka beans, caramel & passion fruit

Cheese from Jumi - 21

Cironé, La Bouse truffle, Blaue Meise with homemade chutney & bread



Share this moment with us
@schaeferstube_saasfee

Extra cover or change of side dish CHF 3.

All prices in CHF include VAT. We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.
We kindly ask to inform us of any allergies/intolerances in advance.

Tous les prix en CHF incluent la TVA. Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine
et les allergènes. Nous vous prions de nous informer à l'avance de toute allergie/intolérance.

«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Schäfer's salade d'hiver - 17 | 25

salade verte, potiron, feta,
poire & graines

Salade César - 19 | 29

laitue avec blanc de poulet,
croûtons & parmesan

Tartare de bœuf 100g - 29

avec radis, curry & toast

Filet d'omble chevalier mariné - 25

aigre-douce

avec salade d'algues, concombre,
& ail noir

Crème de topinambour - 15

à la citronnelle, poire & croûtons

Soupe de poisson - 19

au safran, légumes racines & gnocchi

Plats principaux

Escalope viennoise de veau local - 45

avec frites & canneberges

Souris d'agneau - 49

avec polenta, tapenade & pimientos

Filet de bœuf 180g - 56

avec topinambour, brocoli sauvage,
oignon braisé & truffe

Rib Eye de veau local - 49

aux champignons, potiron & riz sauvage

Bar & coquille Saint-Jacques - 43

avec céleri, concombre, poire,
groseille & beurre blanc

LE potiron au four - 36

avec fromage de chèvre, chou frisé,
pistaches & estragon

ne m'oublie pas...

Accompagnement au choix

Frites & épices - 7

Frites & fromage - 9

Gnocchi & truffes - 9

Légumes au four &

pesto d'herbes-grains - 8

Desserts

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille - 11

Gâteau de jour fait maison - 8

portion de crème fouettée - 1.5

Chocolat Valrhona - 17

myrtilles, meringues & cream cheese

Cheese Cake - 16

avec fèves tonka, caramel & fruit de la passion

Fromage de Jumi - 21

Cironé, La Bouse truffe, Blaue Meise avec chutney fait maison & pain



La vie est belle - partage ce moment avec nous

@schaeferstube_saasfee

Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3.

Tous les prix en CHF incluent la TVA.

Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine et les allergènes.

Nous vous prions de nous informer à l'avance de toute allergie/intolérance.