

«natürlich Brot & Butter»

Davor

Schäfer's Sommersalat Lattich mit Pilzen, Grana, Beeren & Nüssen - 17 | 25

Burrata mit Tomatenvielfalt, Oliven & Balsamico - 21

Räucherforelle mit Meerrettich, Gurke & Zitrone - 24

Rinds Tatar mit Pilzen, Trüffel & Toast - 29 | 45

Suppe

Pilzcremesuppe - 15
mit Sterz & Croûtons

Zwischendurch

Schäfer's Apéroplatte Fleischspezialitäten mit Käse von Jumi & eingelegtem Allerlei - 23 | 33

Gebackene Lammbällchen mit Erbsen & Trüffelmayo - 19 | 39

Hauptsache

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb - 46
mit Pommes Frites, Gemüse & Preiselbeeren

Filetsteak vom Rind 180g - 56
mit Ofenkartoffel, Schalotten & Pfeffersauce

Wolfsbarsch & Hummer - 44
mit Erbsen, Endiven & Bisque

Gyoza Gemüse ODER Gyoza Rind - 29 | 34
mit Rande, Wakame & Sesam

Beilagen

Sommergemüse - 9

Kleiner grüner Salat - 9

Pommes Frites - 8

Süsses zum Schluss

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen - 8

Schlagrahm - 1.5

Schokolade hell & dunkel mit Himbeeren & Crumbles - 14

Glace

IMPERIAL - Eiskugel - je 4.5

Schlagrahm ODER Schoggisauce - je 1.5

Vanille | Schokolade | Mocca | Erdbeere | Mango | Aprikose | Himbeere

Bananensplit mini 9

Vanilleglace mit Banane, Schoggisauce & Crumbles

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel je CHF 3.



Teile diesen Moment mit uns
@schaeferstube_saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- Taxifahrer in Salzburg

Gerne empfehlen wir dir unser Restaurant **STEINBOCK** im Zentrum von Saas-Fee.
Entdecke einen Mix aus traditioneller Küche gemischt mit erfrischender Vielseitigkeit & Leichtigkeit.

Mittwoch – Sonntag 11:30 – 21:00 Uhr

@steinbock.saasfee

«of course, bread & butter»

Starters

Schäfer's summer salad lettuce with mushrooms, Grana cheese, berries & nuts - 17 | 25

Burrata with assorted tomatoes, olives & balsamic vinegar - 21

Smoked trout with horseradish, cucumber & lemon - 24

Beef tartare with mushrooms, truffle & toast - 29 | 45

Soup

Cream of mushroom soup - 15
with polenta & croûtons

Snacks

Schäfer's Aperitif Platter meat specialities with Jumi cheese & assorted pickles - 23 | 33

Fried lamb meatballs with peas & truffle mayo - 19 | 39

Main courses

«**Wiener Schnitzel**» from local veal - 46
with French fries, vegetables & cranberries

Beef tenderloin 180g - 56
with baked potato, shallots & pepper sauce

Sea bass & lobster - 44
with peas, endive & bisque

Vegetable gyoza OR beef gyoza - 29 | 34
with beetroot, wakame & sesame

Side dishes

Summer vegetables - 9

Small green salad - 9

French fries - 8

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

Chocolate white & dark with raspberry & crumbles - 14

Ice cream

IMPERIAL – ice scoop - each 4.5

extra whipped cream or extra chocolate sauce each - je 1.5

Vanilla | Chocolate | Mocha | Strawberry | Mango | Apricot | Raspberry

Banana split mini 9

Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce & crumbles

Extra cover or change of side dish CHF 3.



Share this moment with us
@schaeferstube_saasfee

We are happy to recommend you our restaurant **STEINBOCK** in the center of Saas-Fee.
Discover traditional cuisine mixed with refreshing versatility and lightness.

Wednesday - Sunday 11:30 – 21:00

@steinbock.saasfee

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.

«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Salade d'été laitue romaine, champignons, Grana, baies & noix - 17 | 25

Burrata assortiment de tomates, olives & vinaigre balsamique - 21

Truite fumée avec raifort, concombre & citron - 24

Tartare de bœuf avec champignons, truffe & toast - 29 | 45

Soupe

Crème de champignons - 15
avec polenta & croûtons

Snacks

Assiette apéritive spécialités de viande, fromage Jumi & assortiment de pickles - 23 | 33

Boulettes d'agneau frites petits pois & mayonnaise à la truffe - 19 | 39

Plats principaux

Escalope viennoise de veau local - 46
avec frites, légumes & canneberges

Filet de bœuf 180g - 56
avec pomme de terre au four, échalotes & sauce au poivre

Bar & homard - 44
avec petits pois, endive & bisque

Gyoza aux légumes OU au bœuf - 29 | 34
avec betterave, wakame et sésame

Accompagnement au choix

Légumes d'été - 9

Petite salade verte - 9

Frites - 8

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 toutes allergies/intolérances.

Desserts

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

Gâteau du jour fait maison - 8

portion de crème fouettée - 1.5

Chocolat blanc & noir avec framboises & crumble - 14

Glace

IMPERIAL - Boule de glace - chaque 4.5

portion de crème fouettée ou de sauce au chocolat chaque - 1.5

Vanille | Chocolat | Moka | Fraise | Mangue | Abricot | Framboise

Banana Split mini 9

Glace vanille, banane, sauce chocolat & crumble

Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3.



La vie est belle - partage ce moment
avec nous @schaeferstube_saasfee

Nous vous recommandons volontiers notre restaurant **STEINBOCK** au centre de Saas-Fee.

Mercredi – Dimanche 11:30 – 21:00

@steinbock.saasfee

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 toutes allergies/intolérances.