



Pistentauglich



Menu du midi supplémentaire | Lunch additions

11:30 - 15:00

Trüffelpommes – Pommes mit frischem Parmesan & Trüffel 9 | 17

Frites aux truffes – Frites au parmesan frais & truffes

Truffle fries – French fries with fresh parmesan & truffles

Smashed Cheese Burger mit Rindfleisch, Raclette-Käse, Chorizo & Coleslaw - 29

Smashed Cheese Burger avec boeuf, fromage à raclette, chorizo & coleslaw

Smashed Cheese Burger with beef, raclette cheese, chorizo & coleslaw

Fish & Chips - 32

Fischknusperli mit Stampferbsen, Pommes Frites & hausgemachter Mayonnaise

Fish & Chips Poisson croustillant avec purée de petits pois, frites & mayonnaise maison

Fish & Chips Crispy fish with mashed peas, French fries & homemade mayonnaise

Rösti hausgemacht mit Raclettekäse, Schinken, Tomate & Spiegelei - 27

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 - 28

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

Schäfer's Bratwurst with Rösti & onion sauce

Schäfer's Ravioli mit frischen Pilzen, Tomaten & Trüffel-Beurre Blanc - 32

Schäfer's Ravioli avec champignons frais, tomates & beurre blanc à la truffe

Schäfer's Ravioli with fresh mushrooms, tomatoes & truffle beurre blanc

Gebackene Apfelringe mit Vanilleglace 12

Rondelles de pommes au four avec glace vanille

baked apple rings with vanilla ice cream

IMPERIAL - Eiskugel - je 4.5

Schlagrahm oder Schoggisauce - je 1.5

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mocca | Mango | Aprikose

Boule de glace chaque boule à 4.5

Crème fouettée ou sauce au chocolat chaque à 1.5

Vanille | chocolat | fraise | espresso | mangue | abricot

Ice cream each scoop 4.5

Whipped cream or chocolate sauce each 1.5

Vanilla | chocolate | strawberry | espresso | 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 Birne, Burrata,
Randen & Körner

Caesar Salat - 19 | 29

Lattich mit Hühnerbrust,
Croutons & Parmesan

Rinds Tatar 100g - 29

mit Trüffel, Blaue Kartoffel, Eigelb & Toast

Nigiri vom Saibling - 25

Gurke, Wakame & Schwarzer Knoblauch

Sellerie-Crèmesuppe - 15

mit Zitronengras, Birne & Croutons

Hummersuppe - 19

mit Safran, Wurzelgemüse & Gnocchi

die Hauptsache

Cordon Bleu vom heimischen Kalb - 46

mit Pommes Frites, Gemüse &
Preiselbeeren

Lamm 2.0 rosa & geschmort - 49

mit Senfkruste, Topinambur, Lauch & Gerste

Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit hausgemachten Trüffeltagliolini, Sellerie
& Schmorzwiebel

Lammhaxe geschmort - 49

mit Polenta, Ratatouille & eigener Sauce

Wolfsbarsch & Jakobsmuschel - 44

mit Kürbis, Gerstenarancini, Apfel &
Hummerbisque

Ofen Rande - 34

mit Blumenkohlstampf, Buchweizen &
Meerrettich

on the bright SIDE

Beilagen deiner Wahl

Pommes Frites & Gewürze - 8

Trüffelpommes & Parmesan - 9

Hausgemachte Trüffeltagliolini - 11

Wintergemüse & Körner- 9

Kleiner grüner Salat - 9

Süsses zum Schluss

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

Valrhona Schokolade 2.0 Küchlein & Mousse - 17

mit Mango-Passionsfrucht, Buchweizen & Gurkensorbet

Apfeltarte - 15

mit hausgemachtem Cassissorbet, weisser Schokolade, Zitrone & Baileys

Käse von Jumi - 21

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 je 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 pear, burrata,
beets & seeds

Caesar salad - 19 | 29

lettuce with chicken breast,
croutons & parmesan

Beef tatar 100g - 29

with truffles, blue potato, egg yolk & toast

Char nigiri - 25

with cucumber, wakame & black garlic

Cream of celery soup - 15

with lemongrass, pear & croutons

Lobster bisque - 19

with saffron, root vegetables
& gnocchi

Main courses

Cordon Bleu from local veal - 46

with French fries, vegetables & cranberries

Lamb 2.0 pink & braised - 49

with mustard crust,
Jerusalem artichoke, leek & barley

Beef tenderloin 180g - 56

with homemade truffle tagliolini, celery &
braised onion

Braised lamb shank - 49

with polenta, ratatouille & it's sauce

Sea Bass & Scallop - 44

with pumpkin, barley arancini, apple &
lobster bisque

Oven beetroot roasted - 34

with cauliflower mash, buckwheat &
horseradish

on the bright SIDE

choose your side dish

French Fries & spices - 8

Truffle fries & parmesan - 9

Homemade truffle tagliolini - 11

Winter vegetables & grains - 9

Small green salad - 9

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 cakes & mousse- 17

with mango-passion fruit, buckwheat & cucumber sorbet

Apple Tart - 15

with homemade black currant sorbet, white chocolate, lemon & baileys

Cheese from Jumi - 21

with homemade chutney & bread



Share this moment with us
@schaeferstube_saasfee

Extra cover **or** change of side dish each 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, poire, burrata,
betteraves & graines

Salade César - 19 | 29

laitue avec blanc de poulet,
croûtons & parmesan

Tartare de bœuf 100g - 29

avec truffes, pomme de terre bleue,
jaune d'œuf & toast

Nigiri d'omble chevalier - 25

avec concombre, wakame & ail noir

Crème de céleri - 15

à la citronnelle, poire & croûtons

Bisque de homard - 19

au safran, légumes racines & gnocchi

Plats principaux

Cordon Bleu de veau local - 46

avec frites, légumes & canneberges

Agneau 2.0 rosé & braisé - 49

croûte de moutarde, topinambour,
poireau & orge

Filet de bœuf 180g - 56

avec tagliolini à la truffe maison, céleri &
oignon braisé

Souris d'agneau braisé - 49

avec polenta, ratatouille & sa propre sauce

Bar & coquille Saint-Jacques - 44

avec potiron, arancini d'orge,
pomme & bisque de homard

Betterave rôtie - 34

avec purée de chou-fleur, sarrasin & raifort

ne m'oublie pas...

Accompagnement au choix

Frites & épices - 8

Frites au parmesan frais & truffes - 9

Tagliolini à la truffe maison - 11

Légumes d'hiver & graines - 9

Petite salade verte - 9

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 gâteaux & mousse - 17

à la mangue-fruit de la passion, sarrasin & sorbet de concombre

Tarte aux pommes - 15

avec sorbet de cassis maison, chocolat blanc, citron & baileys

Fromage de Jumi - 21

avec chutney fait maison & pain



La vie est belle - partage ce moment avec nous

@schaeferstube_saasfee

Couvert extra **ou** changement d'accompagnement chaque CHF 3.