



«natürlich Brot & Butter»

davor

CHF

<p>Schäfer's Sommersalat 13 22 Blattsalat mit Mozzarella, Randen, Leinsamen & Beeren Kürbiskernöl oder French Dressing</p> <p>Vitello tonnato 29 rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch, Kapern & Sesam</p> <p>Ceviche vom Saibling 24 mit Kohlrabi, Kresse & Wildreis</p>	<p>Schäfer's Apéroplatte 19 29 Fleisch- & Käsespezialitäten mit mariniertem Gemüse</p> <p>Rinds Tatar 100g 28 Senf, Rettich & hausgemachte Brioche</p> <p>Karotten-Curry-Suppe 14 mit Stangensellerie</p> <p>Fischsuppe 19 mit ganzen Stücken & Wurzelgemüse</p>
---	--

die Hauptsache

CHF

<p>Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 44 mit Petersilienkartoffel & Preiselbeeren</p> <p>Lamm 2.0 rosa gebraten & geschmort 49 mit Topinambur, Pak Choi, Senf & Gurke</p> <p>Lammhaxe geschmort 47 mit Tessiner Polenta & Sellerie</p> <p>Rinder Filet 180g 52 mit Kürbis & Eierschwämmli</p> <p>Filet vom Heilbutt 39 mit Karottenvielfalt & Sauce Choron</p> <p>Pilzrisotto aus heimischen Pilzen 35 mit Sommerkräutern, Tomaten & Mandeln</p>
--

Beilagen

CHF

<p>Pommes Frites & Gewürze</p> <p>Gnocchi & Trüffel</p> <p>Risotto & Pak Choi</p> <p>Schmorgemüse & Mandeln</p>	<p>je 7</p>
---	-------------

Alle Preise sind inkl. MwSt.
 Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.
 Tous les prix incluent la TVA.
 Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine et les allergènes.
 All prices include VAT.
 We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.

Süßes zum Schluss

CHF

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce	11
Tageskuchen hausgemacht	7
Portion Schlagrahm	1
Schokobrownie	15
mit Apfel, Mango & Milchchip	
Panna Cotta	13
mit Holunderbeeren & Johannisbeere	
Meringues hausgemacht	14
mit Schlagrahm & Walliser Aprikosen	



Teile diesen Moment mit uns
@schaeferstube_saasfee

Tous les prix incluent la TVA.

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



«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

CHF

Schäfer's salade d'été 13 22 salade verte avec mozzarella, betterave, graines de lin & baies à l'huile de graines de courge ou vinaigrette française	Schäfer's assiette 19 29 spécialités de viandes & fromages avec légumes marinés
Vitello tonnato 29 selle de veau rose avec thon frais, câpres & sésame	Tartare de bœuf 100g 28 avec moutarde, radis & brioche fait maison
Ceviche d'omble chevalier 24 avec chou-rave, cresson & riz sauvage	Crème aux carottes & curry 14 avec céleri
	Soupe de poisson 19 aux morceaux entiers & légumes racines

Plats principaux

CHF

Escalope viennoise de veau de la région 44 avec pommes de terre persillées & canneberges	
Veau 2.0 rôti rosé & braisé 49 avec topinambour, pak choi, moutarde & concombre	
Souris d'agneau 47 avec polenta tessinoise & céleri	
Filet de bœuf 180g 52 au potiron & chanterelles	
Filet de flétan 39 avec variété de carottes & Sauce Choron	
Risotto aux champignons 35 aux herbes d'été, tomates & amandes	

Accompagnement au choix

CHF

Frites & épices	chaque 7
Gnocchi & truffes	
Risotto & pak choi	
Légumes braisés & amandes	

Tous les prix incluent la TVA.
Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine et les allergènes.

Desserts

CHF

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille	11
Gâteau de jour fait maison	7
portion de crème fouettée	1
Brownie au chocolat	15
avec pomme, mangue & chips de lait	
Panna Cotta	13
aux baies de sureau & groseilles	
Meringues fait maison	14
à la chantilly & abricots du Valais	



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

Alle Preise sind inkl. MwSt.

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

Tous les prix incluent la TVA.

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

All prices include VAT.

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



«of course, bread & butter»

Starters

CHF

Schäfer's summer salad	13 22	Schäfer's apéro plate	19 29
Green salad with mozzarella, beetroot, linseed & berries		meat & cheese specialities with pickled vegetables	
Pumpkin seed oil or French dressing			
Vitello tonnato	29	Beef tatar 100g	28
saddle of veal with fresh tuna, capers & sesame		mustard, radish & homemade brioche	
Char ceviche	24	Cream of carrots & curry	14
with kohlrabi, cress & wild rice		with celery	
		Fish soup	19
		with whole pieces & root vegetables	

Main courses

CHF

Wiener Schnitzel from local veal	44
with parsley potatoes & cranberries	
Lamb 2.0 roasted pink & braised	49
with Jerusalem artichoke, pak choi, mustard & cucumber	
Braised lamb shank	47
with Ticino polenta & celery	
Beef tenderloin 180g	52
with pumpkin & chanterelles	
Fillet of halibut	39
with variety of carrots & sauce Choron	
Mushroom risotto	35
with summer herbs, tomatoes & almonds	

Side dish of your choice

CHF

French Fries & spices	each 7
Gnocchi & truffles	
Risotto & pak choi	
Braised vegetables & almonds	

Alle Preise sind inkl. MwSt.

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

Tous les prix incluent la TVA.

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

All prices include VAT.

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

Desserts

CHF

Homemade apple strudel with hot vanilla sauce	11
Homemade cake of the day with whipped cream	7 1
Chocolate brownie with apple, mango & milk chip	15
Panna Cotta with elderberries & currants	13
Meringues homemade with whipped cream & Valais apricots	14



Share this moment with us

@schaeferstube_saasfee

Alle Preise sind inkl. MwSt.

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

Tous les prix incluent la TVA.

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

All prices include VAT.

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