

*Schäferstube*

Saas-Fee

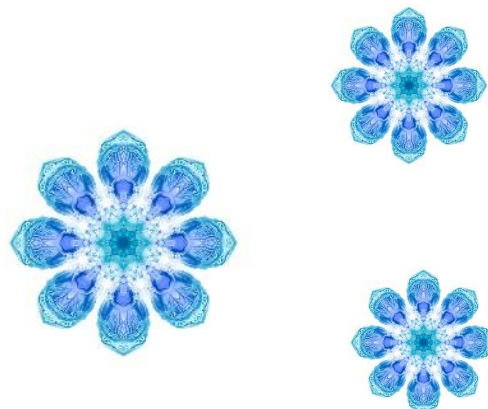


# MITTAGSMENU

## MENU DU MIDI

### LUNCH MENU

# #18



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.

**Caesar Salat**

19|27

mit Hühnerbrust, Croutons &amp; Parmesan

Salade César

avec blanc de poulet, croûtons &amp; parmesan

Caesar salad

with chicken breast, croutons &amp; Parmesan

**Schäfer's Wintersalat**

15|22

Blattsalate mit Randen, Körner, Schafskäse &amp; eingelegtem Gemüse

Schäfer's salade d'hiver

Salade verte, avec betterave, céréales, fromage feta &amp; légumes marinés

Schäfer's winter salad

green salad with beetroot, grains, feta cheese &amp; pickled vegetables

**Schäfer's Apéroplatte**

19|29

Fleisch- &amp; Käsespezialitäten mit mariniertem Gemüse

Schäfer's assiette

viande &amp; fromage avec légumes marinés

Shepherd's aperitif plate

meat, cheese &amp; pickled vegetables

**Rinds Tatar**

29

mit Senf, Rande &amp; Toast

Tartare de bœuf

avec moutarde, betterave &amp; toast

Beef Tatar

with mustard, beetroot &amp; toast

**Vitello tonnato**

29

rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch, Kapern &amp; Sesam

Vitello tonnato

selle de veau rose avec thon frais, câpres &amp; sésame

Vitello tonnato

saddle of veal with fresh tuna, capers &amp; sesame

**Sellerie-Cremesuppe** mit Apfel & Zitronengrass

14

Crème de céleri avec pomme &amp; citronnelle

Cream of celery with apple &amp; lemongrass

**Gerstensuppe** mit Schinken & Croutons

15

Soupe d'orge avec jambon &amp; croûtons

Barley Soup with ham &amp; croutons

**Hauptspeisen | plats principaux | main courses**

CHF

**Cordon Bleu** vom heimischen Kalb

45

mit Pommes Frites, Gemüse &amp; Preiselbeeren

Cordon bleu de veau de la région

avec frites, légumes &amp; canneberges

Cordon Bleu from the local veal

with french fries, vegetables &amp; cranberries

**Pulled-Pork-Burger** hausgemacht 29  
 mit Raclettekäse, BBQ-Mayo, Tomaten & Rotkraut  
**Pulled Pork Burger (porc effiloché)** fait maison  
 avec fromage à raclette, BBQ-mayo, tomates & chou rouge  
**Pulled Pork Burger** homemade  
 with raclette cheese, BBQ-mayo, tomatoes & red cabbage

**Schäfer's Bratwurst** mit Rösti & Zwiebelsauce 25  
 Schäfer's Bratwurst avec rösti & sauce à l'oignon  
 Schäfer's Bratwurst with Rösti & onion sauce

**Rösti** hausgemacht 23  
 mit Raclettekäse, Speck, & Spiegelei  
 Rösti fait maison avec fromage à raclette, bacon & œuf au plat  
 Rösti homemade with raclette cheese, bacon & fried egg

**Fish & Chips** Fischknusperli mit Pommes Frites & Sauce Tartare 27  
 Fish & Chips poisson frit avec pommes frites & sauce tartare  
 Fish & Chips crispy fish with French fries & sauce tartare

**Schäfer's Käsefondue** mit Brot p.P. 29  
 Fondue au fromage maison avec du pain  
 Schäfer's cheese fondue with bread

**Portion Pommes frites** | Pommes frites | French fries 7 | 12

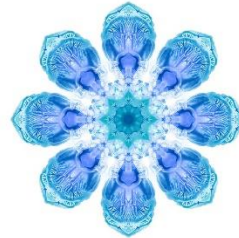
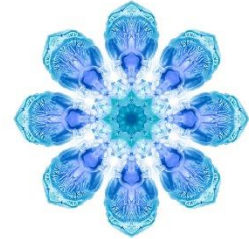
**Filetsteak vom Rind** 180 g 54  
 mit Stampfkartoffel, Speckbohnen & Sauce Bernaise  
 Filet de bœuf 180 g  
 avec purée de pommes de terre, haricots de bacon & sauce béarnaise  
**Beef tenderloin** 180 g  
 with mashed potatoes, beans with bacon & sauce bearnaise

<b>Beilagenauswahl   Accompagnements   Side dishes</b>	CHF
Pommes Frites & Gewürze frites & épices   French fries & spices	7
Gnocchi & Trüffel gnocchi & truffes   gnocchi & truffles	8
Blattspinat & Kartoffel feuilles d'épinards & pomme de terre   leaf spinach & potatoes	8
Schmorgemüse & Limettenblätter légumes braisés & feuilles de citron vert   braised vegetables & lime leaves	7

---

<b>Apfelstrudel</b> hausgemacht mit Vanillesauce	11
Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille	
Homemade apple strudel with hot vanilla sauce	
<b>Tageskuchen</b> hausgemacht	8
Portion Schlagrahm	1
Gâteau du jour fait maison	
portion de crème fouettée	
Homemade cake of the day	
extra of whipped cream	
<b>Schokolade &amp; Karamell</b> hausgemacht	15
mit Passionsfrucht, Mango & Baileys	
Chocolat & caramel fait maison	
aux fruits de la passion, mangue & Baileys	
Chocolate & caramel homemade	
with passion fruit, mango & Baileys	
<b>Meringues hausgemacht</b> mit Schlagrahm & Beeren	14
Meringues à la crème fouettée & baies	
Meringues with whipped cream & berries	
<b>Milchreis 2.0</b> mit Apfel & Zimt	11
Riz au lait 2.0 avec pomme & cannelle	
Rice pudding 2.0 with apple & cinnamon	
<b>MINI Coupe Dänemark</b>	9
Vanilleeis, Schokoladensauce, Rahm & Biscuit	
MINI Coupe Danemark	
glace vanille, sauce au chocolat, crème fouettée & biscuit	
MINI Coupe Denmark	
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream & biscuit	

Follow us  
on Instagram  
@schaeferstube\_saasfee



Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3  
Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3  
Extra cover or change of side dish CHF 3



**Schön, dass du diesen Moment mit uns teilst.**

Gerne zeigen wir dir auch unsere **Abendkarte**.

**Merci de partager ce moment avec nous.**

Demandez notre **menu du soir**.

**Thank you for sharing this moment with us.**

Ask for our **evening menu**.

