

«natürlich Brot & Butter»

davor

Alpenbruschetta 9

Sauerteigbrot mit Tomaten & Oliven

Schäfer's Sommersalat - 15 | 23

Blattsalate mit Butternuss, Feta, Apfel & Körnern

Vitello tonnato 29

rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch, Kapern & Sesam

Rinds Tatar 100g - 27

mit Backerbsen, Erbsen & Blumenkohl

Saiblings Tatar Süss-Sauer - 25

mit Sauerrahm, Gurke, Algen & Granatapfel

Tomatencrèmesuppe 14

mit frischen Tomaten, Sellerie & Croûtons

DIE Fischsuppe - 19

mit Safran, Wurzelgemüse & Gnocchi

die Hauptsache

Schäfer's Spaghetti - 25

mit Pilzen, Tomaten, Grana & Pinienkerne

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb - 45

mit Pommes Frites hausgemacht & Preiselbeeren

Ossobucco vom heimischen Kalb - 49

mit Blumenkohl, Gerstenrisotto & Tomaten

Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit Polenta, Schalotten, Broccoli & Trüffel

Kalbs Rib Eye vom heimischen Kalb - 49

mit Pilzen, Aubergine, Milken, Zitrone & Senf

Bremgartner Lachsforelle gebraten - 42

mit Erbsen, Gurke, Gnocchi & Beurre Blanc

Kürbisrolle gebacken - 33

mit Nüssen, Kabis & Curry

on the bright SIDE

Beilagen nach Lust & Laune je 8

Pommes Frites hausgemacht

Gerstenrisotto & Grana

Gemüse & Pilze

Kleiner Salat

Süßes zum Schluss

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

Valrhona Schokolade - 17

Rhabarber, Erdbeeren, Meringues & Krokant

Apfelkompott - 14

mit Gerste, Aprikose & Sauerrahm

Kugel Glace von MÖVENDICK je 5

Vanille

Schokolade

Mokka

Portion Rahm oder Schoggisauce je 1,5

Mango

Aprikose

Erdbeere



Teile diesen Moment mit uns

@schaferstube_saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- Taxifahrer in Salzburg

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3.

«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Bruschetta alpine 9

pain au levain aux tomates & olives

Schäfer's salade d'été - 15 | 23

salade verte avec butternut, feta, pomme & graines

Vitello tonnato 29

selle de veau rose avec thon frais, câpres & sésame

Tartare de bœuf 100g - 27

avec petites boules pour potage, petits pois & chou-fleur

Tartare d'omble chevalier *aigre-doux* - 25

avec crème sure, concombre, algues & grenade

Velouté de tomates 14

avec tomates fraîches, céleri & croûtons

Soupe de poisson - 19

au safran, légumes racines & gnocchi

Plats principaux

Schäfer's Spaghetti - 25

aux champignons, tomates, Grana & pignons de pin

Escalope viennoise de veau local - 45

avec frites fait maison & canneberges

Ossobuco de veau local - 49

avec chou-fleur, risotto d'orge & tomates

Filet de bœuf 180g - 56

avec polenta, échalotes, brocolis & truffes

Rib Eye de veau local - 49

aux champignons, aubergines, lait, citron & moutarde

Bremgartner truite saumonée frite - 42

avec petits pois, concombre, gnocchi & beurre blanc

Rouleau de potiron au four - 33

aux noix, chou & curry

ne m'oublie pas...

Accompagnement au choix chaque 8

Frites fait maison

Risotto d'orge & Grana

Légumes & champignons

Petite salade

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.

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

rhubarbe, fraises, meringues & cassant

Compote de pommes - 14

avec orge, abricot & crème sure

Boule de glace de MÖVENDICK chaque 5

Vanille

Chocolat

Moka

Portion de crème fouettée ou de sauce au chocolat chaque 1.5

Mangue

Abricot

Fraise



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.

«of course, bread & butter»

Starters

Alpine bruschetta - 9

Sourdough bread with tomatoes & olives

Schäfer's summer salad - 15 | 23

Green salads with butternut, feta, apple & seeds

Vitello tonnato - 29

Pink saddle of veal with fresh tuna, capers & sesame

Beef Tatar 100g - 27

with baking peas, peas & cauliflower

sweet & sour **Char Tatar** - 25

with sour cream, cucumber, seaweed & pomegranate

Tomato cream soup - 14

with fresh tomatoes, celery & croutons

THE fish soup - 19

with saffron, root vegetables & gnocchi

Main courses

Schäfer's Spaghetti - 25

with mushrooms, tomatoes, Grana & pine nuts

«Wiener Schnitzel» from local veal - 45

with French fries homemade & cranberries

Osso Bucco from local veal - 49

with cauliflower, barley risotto & tomatoes

Beef tenderloin 180g - 56

with polenta, shallots, broccoli & truffles

Veal Rib Eye from local veal - 49

with mushrooms, eggplant, milk, lemon & mustard

Bremgartner salmon trout fried - 42

with peas, cucumber, gnocchi & beurre blanc

Baked **pumpkin roll** - 33

with nuts, cabbage & curry

on the bright SIDE

choose your side dish each 8

French fries homemade

Barley risotto & Grana

Vegetables & mushrooms

Small salad

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

Rhubarb, strawberries, meringues & brittle

Apple compote - 14

with barley, apricot & sour cream

Ice scoop MÖVENDICK each 5

Vanilla

Chocolate

Mocha

Extra whipped cream or extra chocolate sauce each 1.5

Mango

Apricot

Strawberry



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.