

Soft Opening Winter 2025

Schäferstube Saas-Fee

Schäfer's Wintersalat - 17 | 25

Blattsalate mit Birne, Burrata,
Randen & Körner

Rinds Tatar 100g - 29

mit Trüffel, blaue Kartoffel & Eigelb

Sellerie-Crèmesuppe - 15

mit Zitronengras, Birne & Croûtons

Cordon Bleu vom heimischen Kalb - 46

mit Pommes Frites, Gemüse & Preiselbeeren

Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit Trüffel-Tagliatelle, Sellerie & Schmorzwiebel

Lamm 2.0 rosa & geschmort - 49

mit Senfruste, Topinambur, Lauch & Gerste

Wolfsbarsch & Jakobsmuschel - 44

mit Kürbis, Gerstenarancini, Apfel & Hummerbisque

Ricotta Spinat Ravioli - 32

mit frischen Pilzen, Tomaten, Trüffel & Beurre Blanc

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

Apfeltarte - 16

mit Sauerrahmglace, weisser Schokolade,
Zitrone & Baileys

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.

Soft Opening Winter 2025

Schäferstube Saas-Fee

Schäfer's Winter salad - 17 | 25

Green salad with pears, burrata,
beet root & seeds

Beef Tatar 100g - 29

with truffle, blue potatoes & egg yolk

Cream of celery - 15

with lemon gras, pears & croûtons

Cordon Bleu from the Swiss veal - 46

with French fries, vegetables & Cranberries

Beef Tenderloin 180g - 56

with truffle - tagliatelle, & braised onions

Lamm 2.0 pink & braised- 49

with mustard crust, Jerusalem artichoke, leek & barley

Sea bass & scallop - 44

with pumpkin, barley arancini, apple & lobster bisque

Ricotta spinach ravioli - 32

with fresh mushrooms, tomatoes, truffle & beurre blanc

Homemade apple strudel with vanilla sauce - 11

Homemade cake of the day - 8

Extra whipped cream - 1.5

Apple tart - 16

with sour cream ice cream, white chocolate,
lemon & Baileys

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.

Soft Opening Winter 2025

Schäferstube Saas-Fee

Schäfer's salade d'hiver - 17 | 25

Salade verte avec poire, burrata, betteraves & graines

Tartare de bœuf 100 g - 29

à la truffe, pommes de terre bleues & jaune d'œuf

Crème de céleri - 15

à la citronnelle, poire & croûtons

Cordon bleu de veau local - 46

avec frites, légumes & airelles

Filet de bœuf 180 g - 56

avec tagliatelles à la truffe, céleri & oignons braisés

Agneau 2.0 rosé braisé - 49

en croûte de moutarde, topinambour, poireau & orge

Bar & coquille Saint-Jacques - 44

avec potiron, arancini à l'orge, pomme & bisque de homard

Raviolis ricotta-épinards - 32

aux champignons frais, tomates, truffe & beurre blanc

Strudel aux pommes maison avec sauce vanille - 11

Gâteau maison du jour - 8

Portion de crème fouettée - 1,5

Tarte aux pommes - 16

avec glace à la crème fraîche, chocolat blanc, citron & Baileys

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.