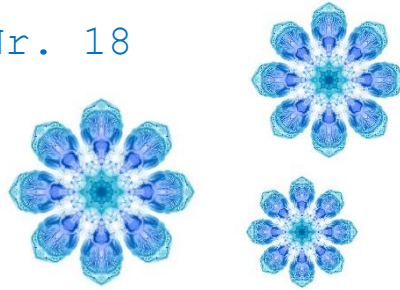


Speisekarte **Mittag** Nr. 18
Menu du **midi** N° 18
Lunch Menu No. 18



Vorspeisen | Entrées | Starters

CHF

Caesar Salat

19|27

mit Hühnerbrust, Croutons & Parmesan
Salade César
avec blanc de poulet, croûtons & parmesan
Caesar salad
with chicken breast, croutons & Parmesan

Schäfer's Wintersalat

15|22

Blattsalate mit Randen, Körner, Schafskäse & eingelegtem Gemüse
Schäfer's salade d'hiver
Salade verte, avec betterave, céréales, fromage feta & légumes marinés
Schäfer's winter salad
green salad with beetroot, grains, feta cheese & pickled vegetables

Schäfer's Apéroplatte

19|29

Fleisch- & Käsespezialitäten mit mariniertem Gemüse
Schäfer's assiette
viande & fromage avec légumes marinés
Shepherd's aperitif plate
meat, cheese & pickled vegetables

Rinds Tatar

29

mit Senf, Rande & Toast
Tartare de bœuf
avec moutarde, betterave & toast
Beef Tatar
with mustard, beetroot & toast

Vitello tonnato

29

rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch, Kapern & Sesam
Vitello tonnato
selle de veau rose avec thon frais, câpres & sésame
Vitello tonnato
saddle of veal with fresh tuna, capers & sesame

Sellerie-Cremesuppe mit Apfel & Zitronengrass

14

Crème de céleri avec pomme & citronnelle
Cream of celery with apple & lemongrass

Gerstensuppe mit Schinken & Croutons

15

Soupe d'orge avec jambon & croûtons
Barley Soup with ham & croutons

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.

Hauptspeisen | plats principaux | main courses

CHF

Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Pommes Frites, Gemüse & Preiselbeeren Cordon bleu de veau de la région avec frites, légumes & canneberges Cordon Bleu from the local veal with french fries, vegetables & cranberries	45
Pulled-Pork-Burger hausgemacht 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	29
Schäfer's Bratwurst mit Rösti & Zwiebelsauce Schäfer's Bratwurst avec rösti & sauce à l'oignon Schäfer's Bratwurst with Rösti & onion sauce	25
Rösti hausgemacht mit Raclettekäse, Speck, & Spiegelei Rösti fait maison avec fromage à raclette, bacon & œuf au plat Rösti homemade with raclette cheese, bacon & fried egg	23
Fish & Chips Fischknusperli mit Pommes Frites & Sauce Tartare Fish & Chips poisson frit avec pommes frites & sauce tartare Fish & Chips crispy fish with French fries & sauce tartare	27
Schäfer's Käsefondue mit Brot Fondue au fromage maison avec du pain Schäfer's cheese fondue with bread	p.P. 29
Portion Pommes frites Pommes frites French fries	7 12
Filetsteak vom Rind 180 g 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	54

Beilagenauswahl Accompagnements Side dishes	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

Desserts | desserts | desserts

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce 11
 Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille
 Homemade apple strudel with hot vanilla sauce

Tageskuchen hausgemacht 8
 Portion Schlagrahm 1
 Gâteau du jour fait maison
 portion de crème fouettée
 Homemade cake of the day
 extra of whipped cream

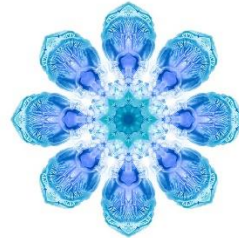
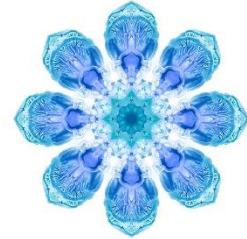
Schokolade & Karamell hausgemacht 15
 mit Passionsfrucht, Mango & Baileys
 Chocolat & caramel fait maison
 aux fruits de la passion, mangue & Baileys
 Chocolate & caramel homemade
 with passion fruit, mango & Baileys

Meringues hausgemacht mit Schlagrahm & Beeren 14
 Meringues à la crème fouettée & baies
 Meringues with whipped cream & berries

Milchreis 2.0 mit Apfel & Zimt 11
 Riz au lait 2.0 avec pomme & cannelle
 Rice pudding 2.0 with apple & cinnamon

MINI Coupe Dänemark 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**.

