

«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

Ossobuco 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 & Nuss-Krokant

Gerst mit Apfelkompott - 14

Aprikose & Sauerrahm

Kugel Glace von MÖVENPICK je 5

Vanille

Schokolade

Mokka

Portion Rahm oder Schoggisauce je 1.5

Mango

Aprikose

Erdbeere

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3.



Teile diesen Moment mit uns

@schaeferstube_saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- Taxifahrer in Salzburg

Gerne empfehlen wir dir unser Restaurant **STEINBOCK** im Zentrum von Saas-Fee.
Entdecke einen Mix aus traditioneller Küche gemischt mit erfrischender Vielseitigkeit & Leichtigkeit.

Mittwoch – Sonntag 11:00 – 22:00 Uhr

STEINBOCK BAR Freitag- & Samstagabend

@steinbock.saasfee

«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, sweetbread, 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

Barley with apple compote - 14

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.

We are happy to recommend you our restaurant **STEINBOCK** in the center of Saas-Fee.

Discover our traditional cuisine mixed with refreshing versatility and lightness.

Wednesday - Sunday 11:00 – 22:00

STEINBOCK BAR Friday & Saturday evening

@steinbock.saasfee

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.

«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 rosée avec thon frais, câpres & sésame

Tartare de bœuf 100g - 27

avec croustillants autrichiens, petits pois & chou-fleur

Tartare d'omble chevalier - 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

Osso Bucco 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, ris de veau, 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 chacun 8

Frites faites 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 toutes allergies/intolérances.

Desserts

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille - 11

Gâteau du jour fait maison - 8

portion de crème fouettée - 1.5

Chocolat Valrhona - 17

rhubarbe, fraises, meringues & crumble de noix

Orge façon riz au lait - 14

avec pomme, abricot & crème sure

Boule de glace de MÖVENDICK chaque 5

Vanille

Chocolat

Moka

Mangue

Abricot

Fraise

portion de crème fouettée ou de sauce au chocolat chaque 1.5



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

Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3.

Nous vous recommandons volontiers notre restaurant **STEINBOCK** au centre de Saas-Fee.

Mercredi – Dimanche 11:00 – 22:00

STEINBOCK BAR venerid & samedi soir

@steinbock.saasfee

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 toutes allergies/intolérances.