

Schäferstube

Saas-Fee



**ABEND
EVENING
SOIR
#18**

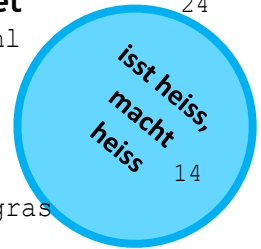


«natürlich Brot & Butter»

davor

CHF

Caesar Salat	19 27	Rinds Tatar 100g	29
mit Hühnerbrust, Croutons & Parmesan		Senf, Rande & Toast	
Schäfer's Wintersalat	15 22	Gebeiztes Saiblingsfilet	24
Blattsalate mit Randen, Körner, Schafskäse & eingelegtem Gemüse		mit Gurke & Blumenkohl	
Vitello tonnato	29	Selleriecrèmesuppe	14
rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch, Kapern & Sesam		mit Apfel & Zitronengras	
		Gerstensuppe	15
		mit Schinken & Croutons	



die Hauptsache

CHF

Cordon Bleu vom heimischen Kalb	45
mit Pommes Frites, Gemüse & Preiselbeeren	
Pulled-Pork-Burger hausgemacht	29
mit Raclettekäse, BBQ-Mayo, Tomaten & Rotkraut	
Kalb 2.0 rosa gebraten & geschmort	49
mit Sellerie, Schmorzwiebel & Federkohl	
Lammhaxe geschmort	47
mit Polenta, Ratatouille & eigener Sauce	
Rinder Filet 180g	54
Stampfkartoffel, Speckbohnen & Sauce béarnaise	
Filet vom Wolfsbarsch	39
mit Kürbis, Gerste & Bisque	
DER Blumenkohl im Ofen gebacken	33
mit Buchweizen, Tomate & rotem Curry	

Beilagen

CHF

Pommes Frites & Gewürze	7
Gnocchi & Trüffel	8
Blattspinat & Kartoffel	8
Schmorgemüse & Limettenblätter	7

Süßes zum Schluss	CHF
Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce	11
Tageskuchen hausgemacht	8
Portion Schlagrahm	1
Milchreis 2.0 mit Apfel & Zimt	11
Meringues hausgemacht	14
mit Schlagrahm & Zwetschgen	
Schokolade & Karamell hausgemacht	15
mit Passionsfrucht, Mango & Baileys	
Blauschimmelkäse	16
mit Chutney & Früchtebrot	



Teile diesen Moment mit uns
 @schaeferstube_saasfee

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3



«of course, bread & butter»

Starters

CHF

Caesar salad	19 27	Beef tatar 100g	29
with chicken breast, croutons & Parmesan		mustard, beetroot & toast	
Schäfer's winter salad	15 22	Marinated char fillet	24
green salad with beetroot, grains feta cheese & pickled vegetables		with cucumber & cauliflower	
Vitello tonnato	29	Cream of celery	14
saddle of veal with fresh tuna, capers & sesame		with apple & lemongrass	
		Barley soup	15
		with ham & croutons	



Main courses

CHF

Cordon Bleu from local veal	45
with french fries, vegetables & cranberries	
Veal 2.0 roasted pink & braised	49
with celery, braised onions & kale	
Braised lamb shank	47
with polenta, ratatouille & lamb sauce	
Beef tenderloin 180g	54
Mashed potatoes, bacon beans & sauce Bernaise	
Pulled-Pork-Burger homemade	29
with raclette cheese, BBQ mayo, tomatoes & red cabbage	
Sea bass fillet	39
with pumpkin, barley & bisque	
THE cauliflower baked in the oven	33
with buckwheat, tomato & red curry	

Side dish of your choice

CHF

French Fries & spices	7
Gnocchi & truffles	8
Leaf spinach & potato	8
Braised vegetables & lime leaves	7

Desserts	CHF
Homemade apple strudel with hot vanilla sauce	11
Homemade cake of the day with whipped cream	8 1
Rice pudding 2.0 with apple & cinnamon	11
Meringues homemade with whipped cream & plums	14
Chocolate & caramel homemade with passion fruit, mango & Baileys	15
Blue cheese with chutney & fruit bread	16



Share this moment with us
@schaeferstube_saasfee

Extra cover or change of side dish CHF 3



«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

CHF

Salade César	19 27	Tartare de bœuf 100g	29
avec blanc de poulet, croûtons & parmesan		moutarde, betterave & toast	
Schäfer's salade d'hiver	15 22	Filet d'omble chevalier mariné	24
Salade verte, avec betterave, fromage feta, céréales & légumes marinés		avec concombre & chou-fleur	
Vitello tonnato	29	Crème aux céleri	14
selle de veau rose avec thon frais, câpres & sésame		avec pomme & citronnelle	
		Soupe à l'orge	15
		avec jambon & croûtons	

chaud,
chaud

Plats principaux

CHF

Cordon Bleu de veau de la région	45
avec frites, légumes & canneberges	
Veau 2.0 rôti rosé & braisé	49
avec céleri, oignons braisés & chou frisé	
Souris d'agneau	47
avec polenta, ratatouille & sauce d'agneau	
Filet de bœuf 180g	54
avec purée de pommes de terre, lardons & sauce béarnaise	
Pulled-Pork-Burger fait maison	29
avec fromage à raclette, BBQ mayo, tomates & chou rouge	
Filet de bar	39
avec potiron, orge & bisque	
LE chou-fleur cuit au four	33
au sarrasin, tomate & curry rouge	

Accompagnement au choix

CHF

Frites & épices	7
Gnocchi & truffes	8
Feuilles d'épinards & pomme de terre	8
Légumes braisés & feuilles de citron vert	7

Desserts	CHF
Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille	11
Gâteau de jour fait maison	8
portion de crème fouettée	1
Riz au lait 2.0 avec pomme & cannelle	11
Meringues fait maison	14
à la chantilly & prunes	
Chocolat & caramel fait maison	15
aux fruits de la passion, mangue & Baileys	
Fromage bleu	16
avec chutney & pain aux fruits	



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

Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3