



«natürlich Brot & Butter»

davor

CHF

**Schäfer's Wintersalat** 13|22

Blattsalate mit Randen,  
Schafskäse, Leinsamen & Birne  
**Kürbiskernöl oder French Dressing**

**Ziegenfrischkäse** 19

mit Randen, Kresse & Pilzen

**Vitello tonnato** 29

rosa Kalbsrücken mit frischem  
Thunfisch, Kapern & Sesam

**Saiblingsfilet konfiert** 24

mit Kartoffeln, Röstzwiebel &  
Zitronengurke

**Schäfer's Apéroplatte** 19|29

Fleisch- &  
Käsespezialitäten mit  
mariniertem Gemüse

**Rinds Tatar** 100g 28

mit Eierspeis, grobem  
Senf & knusprigem Brot

**Sellerie-Cremesuppe** 14

mit Apfel & Zitronengrass

**Fischsuppe** mit ganzen Stücken 19

Gnocchi, Wurzelgemüse & Safran



die Hauptsache

CHF

**Cordon Bleu** vom heimischen Kalb 43

mit Minikartoffeln & winterlichem Gemüse

**Pulled-Pork-Burger** hausgemacht 29

mit Raclettekäse, BBQ-Mayo, Rotkraut & Krautsalat

**Kalb 2.0** rosa gebraten & Milken 49

mit Topinambur, Mangold & Wildreis

**Lammhaxe** geschmort 46

mit Ratatouille, Gnocchi & eigener Sauce

**Rinder Filet** 52

mit Sellerie, grünen Bohnen & Sauce Bernaise

**Zanderfilet** gebraten 39

mit Kürbis, Schmorzwiebel & Basilikum

**Steinpilzravioli** hausgemacht 37

mit Fleischtomaten, Wurzelgemüse & Burre blanc

<b>Beilagen</b>		je 7
Steakfries	Minikartoffel	
Pommes Frites	Winterliches Gemüse	
Gerstenrisotto	Bunter Blattsalat	

## Süßes zum Schluss

CHF

---

<b>Apfelstrudel</b> hausgemacht mit Vanillesauce	11
<b>Tageskuchen</b> hausgemacht	7
Portion Schlagrahm	1
<b>Schokobrownie</b>	15
mit Bratapfel, Vanille & Kokos	
<b>Zwetschgenknödel</b>	14
mit Heidelbeeren, Zitrone & Joghurt	
<b>Meringues</b>	14
mit Schlagrahm & Beeren	



Teile diesen Moment mit uns  
@schaeferstube\_saasfee

Tous les prix incluent la TVA.

Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine et les allergènes.



«bien sûr du pain & du beurre»

## Entrées

CHF

### Schäfer's salade d'hiver 13|22

salade verte, betterave rouge,  
fromage de brebis,  
graines de lin & poire

à l'huile de graines de courge ou  
vinaigrette française

### Fromage à la crème de chèvre 19

avec betterave, cresson &  
champignons

### Vitello tonnato 29

selle de veau rose avec thon  
frais, câpres & sésame

### Filet d'omble chevalier 24

avec pommes de terre,  
oignons frits & concombre citron

### Schäfer's assiette 19|29

spécialités de viandes &  
fromages avec légumes marinés

### Tartare de bœuf 100g 28

aux œufs brouillés, moutarde en  
grains & pain croustillant

### Crème de céleri 14

avec pomme & citronnelle

### Soupe de poisson 19

aux morceaux entiers, gnocchis,  
légumes racines & safran

chaud,  
chaud

## Plats principaux

CHF

### Cordon Bleu de veau de la région 43

avec pommes de terre & légumes d'automne

### Pulled-Pork-Burger (porc effiloché) fait maison 29

avec fromage à raclette, BBQ-mayo, chou rouge & salade de chou

### Veau 2.0 rôti rosé & ris de veau 49

mit avec topinambour, bette à carde & riz sauvage

### Souris d'agneau 46

avec gnocchi, ratatouille & sauce d'agneau

### Filet de boeuf 52

avec céleri, haricots verts & sauce bernaïse

### Filet de sandre 39

avec potiron, oignon braisé & basil

### Ravioli maison aux bolets aux tomates, légumes-racinées & burre blanc 37

## Accompagnement au choix

je 7

Steak fries

Pommes de terre

Pommes frites

Légumes d'hiver

Risotto d'orge

Salade verte

Tous les prix incluent la TVA.

Nous vous donnerons volontiers des informations personnelles sur l'origine et les allergènes.

Desserts	CHF
<b>Strudel aux pommes</b> fait maison avec sauce à la vanille	11
<b>Gâteau de jour</b> fait maison	7
Portion de crème fouettée	1
<b>Brownie au chocolat</b>	15
avec pomme au four, vanille & noix de coco	
<b>Boulettes de prunes</b>	14
avec myrtilles, citron & yaourt	
<b>Meringues</b>	14
à la crème fouettée & baies	



La vie est belle - partage ce moment avec nous  
 @schaeferstube\_saasfee



«of course, bread & butter»

## Starters

CHF

**Sheperd's winter salad** 13|22  
green salad with beetroot, sheep  
cheese, linseed & pear  
**Pumpkin seed oil or French dressing**

**Goat cream cheese** 19  
with beetroot, cress & mushrooms

**Vitello tonnato** 29  
saddle of veal with fresh tuna,  
capers & sesame

**Char fillet** marinated 24  
with potatoes, fried onions & lemon  
cucumber

**Schäfer's Apéroplatte** 19|29  
meat & cheese specialities with  
pickled vegetables

**Beef tatar** 100g 28  
with scrambled eggs,  
coarse mustard &  
crispy bread

**Cream of celery**  
with apple & lemongrass

**Fish soup** with whole pieces 19  
gnocchi, root vegetables &  
saffron

I am so  
hot

14

## Main courses

CHF

**Cordon Bleu** from the local veal 43  
with potatoes & winter vegetables

**Pulled-Pork-Burger** homemade 29  
with raclette cheese, BBQ-mayo, red cabbage & coleslaw

**Veal 2.0** roasted pink & sweetbread 49  
with Jerusalem artichoke, Swiss chard & wild rice

**Braised lamb shank** 46  
with gnocchi, ratatouille & lamb sauce

**Beef tenderloin** 52  
with celery, green beans & Bernaise sauce

**Pike perch** 39  
with pumpkin, braised onion & basil

**Mushroom ravioli** homemade 37  
with tomatoes, root vegetables & burre blanc

Side dish of your choice

each 7

Steak fries

Potatoes

Fries

Winter vegetables

Barley risotto

Green salad

All prices include VAT.

We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.

## Desserts

CHF

---

<b>Homemade apple strudel</b> with hot vanilla sauce	11
<b>Homemade cake of the day</b> with whipped cream	7 1
<b>Chocolate brownie</b> with baked apple, vanilla & coconut	15
<b>Austrian plum dumplings</b> with blueberries, lemon & yogurt	14
<b>Meringues</b> with whipped cream & berries	14



Share this moment with us  
@schaeferstube\_saasfee