

«natürlich Brot & Butter»

## davor

### Schäfer's Wintersalat - 17 | 25

Blattsalate mit Kürbis, Feta, Birne & Körnern

### Caesar Salat - 19 | 29

Lattich mit Hühnerbrust,  
Croutons & Parmesan

### Rinds Tatar 100g - 29

mit Rettich, Curry & Toast

### Saiblingsfilet *Süss-Sauer* - 25

gebeizt mit Algensalat, Gurke  
& schwarzem Knoblauch

### Topinamburcrèmesuppe - 15

mit Zitronengras, Birne & Croutons

### DIE Fischsuppe - 19

mit Safran, Wurzelgemüse  
& Gnocchi

## die Hauptsache

### Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb - 45

mit Pommes Frites & Preiselbeeren

### Geschmorte Lammhaxe - 49

mit Polenta, Pimientos & Tapenade

### Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit Topinambur, wilder Brokkoli,  
Schmorzwiebel & Trüffel

### Kalbs Rib Eye vom heimischen Kalb - 49

mit Pilzen, Kürbis & Wildreis

### Wolfsbarsch & Jakobsmuschel - 43

mit Sellerie, Gurke, Birne, Johannisbeeren &  
Beurre Blanc

### DER Ofenkürbis - 36

mit Ziegenkäse, Federkohl, Pistazien &  
Estragon

## on the bright SIDE

### Beilagen deiner Wahl

Pommes Frites & Gewürze - 7

Pommes Frites & Cheese - 9

Gnocchi & Trüffel - 9

Ofengemüse & Körner-Kräuter Pesto - 8

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

## Süsses zum Schluss

**Apfelstrudel** hausgemacht mit Vanillesauce - 11

**Tageskuchen** hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

**Valrhona Schokolade** - 17

Heidelbeere, Meringues & Sauerrahm

**Cheese Cake** - 16

mit Tonkabohne, Karamell & Passionsfrucht

**Käse von Jumi** - 21

Cironé, La Bouse Trüffel, Blaue Meise mit hausgemachtem Chutney & Brot



Teile diesen Moment mit uns

@schaeferstube\_saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- *Taxifahrer in Salzburg*

Extra Gedeck oder Beilagenwechsel CHF 3.

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft, wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

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.

«of course, bread & butter»

## Starters

**Schäfer's winter salad** - 17 | 25

green salad with pumpkin, feta,  
pear & grains

**Caesar salad** - 19 | 29

lettuce with chicken breast,  
croutons & parmesan

**Beef tatar** 100g - 29

with radish, curry & toast

*Sweet & sour* **char fillet** - 25

marinated with seaweed salad,  
cucumber & black garlic

**Jerusalem artichoke cream soup** - 15

with lemongrass, pear & croutons

**THE fish soup** - 19

with saffron, root vegetables  
& gnocchi

## Main courses

**«Wiener Schnitzel»** from local veal - 45

with French fries & cranberries

**Braised lamb shank** - 49

with polenta, tapenade & pimientos

**Beef tenderloin** 180g - 56

with Jerusalem artichoke, wild broccoli,  
braised onion & truffle

**Veal rib eye** from local veal - 49

with mushrooms, pumpkin & wild rice

**Sea Bass & Scallop** - 43

with celery, cucumber, pear, currant &  
beurre blanc

**THE oven pumpkin** - 36

with goat's cheese, kale, pistachios &  
tarragon

## on the bright SIDE

### choose your side dish

French Fries & spices - 7

French Fries & cheese - 9

Gnocchi & truffles - 9

Oven vegetables & grain-herb pesto - 8

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt. Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft, wir bitten Sie uns Allergien/ Unverträglichkeiten im Voraus bekannt zu geben.

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

Blue berries, meringues & cream cheese

**Cheese Cake** - 16

with tonka beans, caramel & passion fruit

**Cheese from Jumi** - 21

Cironé, La Bouse truffle, Blaue Meise with homemade chutney & bread



Share this moment with us  
@schaeferstube\_saasfee

Extra cover or change of side dish CHF 3.

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.

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 toute allergie/intolérance.

«bien sûr du pain & du beurre»

## Entrées

**Schäfer's salade d'hiver** - 17 | 25

salade verte, potiron, feta,  
poire & graines

**Salade César** - 19 | 29

laitue avec blanc de poulet,  
croûtons & parmesan

**Tartare de bœuf** 100g - 29

avec radis, curry & toast

**Filet d'omble chevalier mariné** - 25

*aigre-douce*

avec salade d'algues, concombre,  
& ail noir

**Crème de topinambour** - 15

à la citronnelle, poire & croûtons

**Soupe de poisson** - 19

au safran, légumes racines & gnocchi

## Plats principaux

**Escalope viennoise** de veau local - 45

avec frites & canneberges

**Souris d'agneau** - 49

avec polenta, tapenade & pimientos

**Filet de bœuf** 180g - 56

avec topinambour, brocoli sauvage,  
oignon braisé & truffe

**Rib Eye** de veau local - 49

aux champignons, potiron & riz sauvage

**Bar & coquille Saint-Jacques** - 43

avec céleri, concombre, poire,  
groseille & beurre blanc

**LE potiron au four** - 36

avec fromage de chèvre, chou frisé,  
pistaches & estragon

## ne m'oublie pas...

Accompagnement au choix

Frites & épices - 7

Frites & fromage - 9

Gnocchi & truffes - 9

Légumes au four &

pesto d'herbes-grains - 8

## Desserts

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

**Gâteau de jour** fait maison - 8

portion de crème fouettée - 1.5

**Chocolat Valrhona** - 17

myrtilles, meringues & cream cheese

**Cheese Cake** - 16

avec fèves tonka, caramel & fruit de la passion

**Fromage de Jumi** - 21

Cironé, La Bouse truffe, Blaue Meise avec chutney fait maison & pain



La vie est belle - partage ce moment avec nous

@schaeferstube\_saasfee

Couvert extra ou changement d'accompagnement CHF 3.

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 toute allergie/intolérance.