

# Restaurant Stägerstübli

DAS  
ORIGINAL



*Herzlich willkommen im Original*

*Welcome to the original*

DAS  
ORIGINAL

## *Adi & Ruedi's Spezialitäten – Specialities*

### **Suure Mocke (Rind)** (1,6,9,16)

serviert mit Spätzli (1,3,7) oder weissem Selleriepolenta à la vallemaggia (7,9,16)  
garniert nach Grossmutterart (7)  
und Rotkraut

***Sauerbraten (braised beef, previously marinated in vinegar)***

*served with spätzle or white polenta with celeriac puree and garnished "grandmother style"  
and red cabbage*

CHF 43.50

### **Kalbsleber geschnetzelt nach Hausmannsart** (1,6,7,9)

mit Nudeln (1,3)

***Sliced calf's liver "Home speciality"***

*with noodles*

160gr CHF 50.00

100gr CHF 35.00

## *Kalte Teller – Cold plates*

**Stägerstübliteller** <sup>(7)</sup> (gemischt)

*Mixed plate of cold meat and cheese “Stägerstübli”*

CHF 32.50

**Trockenfleisch (BeObeef) & Rohschinkenteller (BeO)**

*Plate of dried meat from the Bernese Oberland (beef & pork)*

CHF 36.00

**Speckteller (BeO)**

*Swiss air-dried bacon from the Bernese Oberland*

CHF 22.50



**Hobelkäseteller (Alp Schilt)** <sup>(7)</sup>

*Wafer thin slices of Swiss mountain cheese*

CHF 22.50



**Alpkäse von Sefinen (Portion)** <sup>(7)</sup>

*Portion of cheese from the alp Sefinen*

CHF 13.50

# Restaurant Stägerstübli

DAS  
ORIGINAL

## Vorspeise – Appetizer

- ✓ **Tomatencrèmesuppe** <sup>(9,16)</sup>  
*Tomato cream soup* CHF 12.70
- ✓ **Kürbiscrèmesuppe** <sup>(7,9,16)</sup>  
*Pumpkin cream soup* CHF 12.70
- Rindfleischbrühe** <sup>(9,16)</sup> **mit hausgemachten Flädlistreifen** <sup>(1,3,7)</sup>  
*Beef clear soup with homemade pancake strips* CHF 12.70
- ✓ **Grüner Salat**  
*Green salad* CHF 9.00
- ✓ **Gemischter Salat**  
*Mixed salad* CHF 11.50

**Hausgemachte Salatsauce: Französisch** <sup>(3,9,10,16)</sup> **oder italienisch** <sup>(9,10)</sup>  
*Home made salad dressing: french or italian*

## Spätzli – Spätzle (small flour dumplings)

- ✓ **Spätzli** <sup>(1,3,7)</sup> **mit Rahm** <sup>(7)</sup> **überbacken mit Raclettekäse** <sup>(7)</sup>  
*Spätzle with cream topped with raclette cheese* CHF 26.50
- ✓ **Spätzli** <sup>(1,3,7)</sup> **mit Rahm** <sup>(7)</sup> **und Gemüse** <sup>(16)</sup>  
*Spätzle with cream and vegetables* CHF 28.50

## Curry – Curry

- ✓ **Red Thai-Curry** <sup>(2,4,11)</sup> **mit Gemüse** <sup>(16)</sup>, **Jasminreis**, und **Cashewnüssen** <sup>(8)</sup>  
*Red Thai-curry with vegetables, jasmine rice [glutinous] and Cashew nuts* CHF 28.50

---

### Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel<sup>(00)</sup>, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte  
Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card

DAS  
ORIGINAL

# Restaurant Stägerstübli

DAS  
ORIGINAL

Unsere Käsegerichte servieren wir Ihnen gerne von 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr  
*We are happy to serve you our cheese dishes from 6.00 pm to 8.30 pm*

## Käse – Cheese

- ✓ **Käseschnitte** <sup>(1,7)</sup> nature  
*Melted Swiss cheese on bread (alcoholic)* CHF 21.00
- ✓ **Käseschnitte** <sup>(1,7)</sup> mit Spiegelei <sup>(3)</sup>  
*Melted Swiss cheese on bread with a fried egg (alcoholic)* CHF 23.00
- Käseschnitte** <sup>(1,7)</sup> mit Vorderschinken  
*Melted Swiss cheese on bread with ham (alcoholic)* CHF 23.00
- Käseschnitte** <sup>(1,7)</sup> mit Vorderschinken und Spiegelei <sup>(3)</sup>  
*Melted Swiss cheese on bread with ham and a fried egg (alcoholic)* CHF 25.00
- ✓ **Raclette** <sup>(7)</sup> mit Pellkartoffeln und Saures <sup>(10)</sup> (Portion)  
*Portion of raclette with boiled potatoes and pickles* CHF 21.00
- ✓ **Käsefondue** <sup>(7)</sup> mit Brot <sup>(1)</sup> (wird ab 2 Personen serviert / Preis pro Person)  
*Cheese fondue (alcoholic) with bread cubes (served for a minimum of 2 persons / price per person)*
- |       |           |
|-------|-----------|
| 200gr | CHF 29.50 |
| 150gr | CHF 26.50 |
- zusätzlich eine Portion Pellkartoffeln**  
*an additional portion of boiled small potatoes* CHF 6.00

### Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel<sup>(00)</sup>, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte  
*Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card*

DAS  
ORIGINAL

# Restaurant Stägerstübli



## *Fleisch – Meat*

<b>Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce</b> <sup>(1,6,7,9)</sup> <b>oder Kräuterbutter</b> <sup>(7,10)</sup> <i>Fillet of beef with pepper sauce or herb butter</i>	180gr 120gr	CHF 59.50 CHF 43.00
<b>Rindsentrecôte mit Pfeffersauce</b> <sup>(1,6,7,9)</sup> <b>oder Kräuterbutter</b> <sup>(7,10)</sup> <i>Beef sirloin steak with pepper sauce or herb butter</i>	200gr 150gr	CHF 45.50 CHF 33.50
<b>Rindsstroganoff «Stägerstübli»</b> <sup>(1,6,7,9)</sup> <i>Beef Stroganov “Stägerstübli Style”</i>	160gr 100gr	CHF 54.00 CHF 37.50
<b>Rindszunge</b> <sup>(9)</sup> <b>mit Madeirasauce</b> <sup>(1,6,9)</sup> <i>Ox tongue with madeira sauce</i>	160gr 120gr	CHF 28.50 CHF 24.50
<b>Lammfilet mit Knoblauchmayonnaise</b> <sup>(3,10)</sup> <i>Lamb fillet with garlic mayonnaise</i>	180gr 120gr	CHF 45.00 CHF 33.50
<b>Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce</b> <sup>(1,6,7,9,16)</sup> <i>Escalope of pork with a mushroom cream sauce</i>	180gr 120gr	CHF 27.50 CHF 24.50
<b>Oberländer Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce</b> <sup>(1,6,9)</sup> <i>Pork sausage with an onion sauce</i>	180gr	CHF 24.50
<b>Pouletschnitzel</b> <sup>(15)</sup> <b>mit Pfeffersauce</b> <sup>(1,6,7,9)</sup> <b>oder Kräuterbutter</b> <sup>(7,10)</sup> <i>Chicken breast (Swiss) with pepper sauce or herb butter</i>	180gr	CHF 33.50
<b>Bernerplatte</b> (Siedfleisch <sup>(9)</sup> , Speck, Schweinswurst, Rippli) <i>Bernese platter (boiled beef, bacon, smoked sausage and kassler [cured mildy smoked pork])</i>		CHF 33.50
<b>Portion Sauerkraut</b> <i>Portion sauerkraut</i>		CHF 6.00

### **Beilage nach Wahl** | *Served with a choice of*

Pommes frites, *french fries* | Spätzli <sup>(1,3,7)</sup>, *spätzle* | Nudeln <sup>(1,3)</sup>, *noodles*  
Salzkartoffeln<sup>(7)</sup>, *boiled potatoes* | Jasminreis, *jasmine rice (glutinous)* | Gemüse <sup>(16)</sup>, *vegetables*

oder als, *or as*

Fitnesssteller mit gemischtem Salat, *a fitness dish with mixed salad*

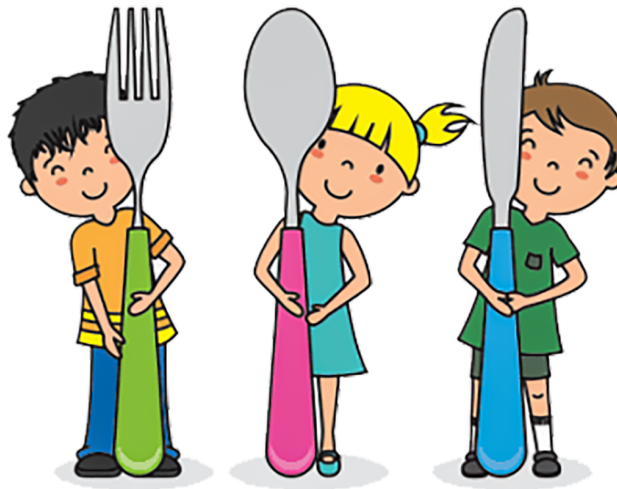
#### **Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information**

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel<sup>(00)</sup>, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte  
*Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card*



## *Kindermenu – Children's menu*

bis 12 Jahre / up to 12 years



**Captain (Fischstäbli <sup>(1)</sup> mit Pommes Frites)**

*Fishsticks with French fries*

CHF 13.00

**Chicken Nuggets <sup>(1)</sup> mit Pommes Frites**

*Chicken nuggets with French fries*

CHF 13.00

**Snacky (Portion Pommes Frites)**

*Portion of French fries*

CHF 7.00

**Nudel Joe (Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce <sup>(1,6,7,9,16)</sup> und Nudeln <sup>(1,3)</sup>)**

*Escalope of pork with a mushroom cream sauce and noodles*

CHF 13.00

# Restaurant Stägerstübli

DAS ORIGINAL

## Glace– Ice cream

<b>Coupe Dänemark</b> (Vanille-Glace <sup>(3,6,7,8)</sup> mit Chocosauce <sup>(6,7)</sup> und Schlagrahm <sup>(7)</sup> )		CHF 13.00
<i>Coupe Denmark</i> (vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)	Mini	CHF 10.00
<b>Coupe Ice Café</b> (Café-Glace <sup>(6,7,8)</sup> mit Schlagrahm <sup>(7)</sup> )		CHF 13.00
<i>Ice Café</i> (café ice cream with whipped cream)	Mini	CHF 10.00
<b>Coupe Hot Berry</b> (Vanille-Glace <sup>(3,6,7,8)</sup> mit heissen Waldbeeren und Schlagrahm <sup>(7)</sup> )		CHF 13.00
<i>Coupe Hot Berry</i> (vanilla ice cream with hot wild berries and whipped cream)	Mini	CHF 10.00
<b>Coupe Stracciatella</b> (Café- <sup>(6,7,8)</sup> & Stracciatella-Glace <sup>(6,7,8)</sup> mit Schlagrahm <sup>(7)</sup> )		CHF 13.00
<i>Coupe Stracciatella</i> (café- & Stracciatella ice cream with whipped cream)	Mini	CHF 10.00
<b>Coupe Baileys</b> (Vanille- <sup>(3,6,7,8)</sup> , Café & Chocolate-Glace <sup>(6,7,8)</sup> mit Baileys und Schlagrahm <sup>(7)</sup> )		CHF 14.00
<i>Coupe Baileys</i> (vanilla, café, chocolate ice cream, Baileys <sup>(alcoholic)</sup> and whipped cream)	Mini	CHF 11.00
<b>Coupe Le Colonel</b> (Sorbet Zitronen <sup>(6,8)</sup> mit Vodka)		CHF 14.00
<i>Le Colonel</i> (Sorbet lemon with Vodka <sup>(alcoholic)</sup> )	Mini	CHF 11.00
<b>Coupe Birnensorbet</b> (Sorbet Birnen <sup>(7,8,12)</sup> mit Williams)		CHF 14.00
<i>Pear sorbet</i> (sorbet pear with Williams <sup>(alcoholic)</sup> )	Mini	CHF 11.00
<b>Cassata <sup>(7)</sup> mit Maraschino und Schlagrahm<sup>(7)</sup></b>		
<i>Cassata with Maraschino <sup>(alcoholic)</sup> and whipped cream</i>		CHF 9.50
<b>Unsere Glace-Aromen aus der Region* (Keine Konservierungs- und Farbstoffe)</b>		
Vanille <sup>(3,6,7,8)</sup> , Stracciatella <sup>(6,7,8)</sup> , Chocolat <sup>(6,7,8)</sup> , Café <sup>(6,7,8)</sup> , Birne <sup>(7,8,12)</sup> und Zitrone <sup>(6,8)</sup>		
	Preis pro Kugel	CHF 4.70
	Schlagrahmzuschlag	CHF 2.00
<b>Our ice cream flavours from the region* (no preservatives or colourings)</b>		
<i>Vanilla, Stracciatella, Chocolat, Café, Pear and Lemon</i>		
	price per scoop	CHF 4.70
	whipped cream	CHF 2.00



\*Die Glaceneheit Manufaktur ist ein Arbeitsbereich der Stiftung TRANSfair. Glaceneheit steht für Natürlichkeit, Regionalität, Echtheit, sich einbringen können und Herzens-Engagement. Eigenschaften, die TRANSfair tagtäglich in allen Bereichen, in der Begegnung und der Zusammenarbeit zwischen Leitung, Personal und den beeinträchtigten Menschen lebt und fördert.

### Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel<sup>(00)</sup>, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte  
Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card





## Desserts – Desserts

**Caramel-Köpfli** <sup>(1,3,6,7,8)</sup> mit Schlagrahm <sup>(7)</sup>

*Caramel flan with whipped cream*

CHF 7.50

**Meringue** <sup>(3)</sup> mit Schlagrahm <sup>(7)</sup>

*Meringue and whipped cream*

CHF 10.00

Mini CHF 7.50

**Meringue glacée** <sup>(3)</sup> (Glace mit Meringue und Schlagrahm <sup>(7)</sup> – Aroma nach Wahl)

CHF 13.00

*Meringue glacée (ice cream with meringue and whipped cream – flavour of your choice)*

Mini CHF 10.00



## Jetzt ist Vermicelles-Saison

**Vermicelles mit Meringue** <sup>(3)</sup> und Schlagrahm <sup>(7)</sup>

*Chestnuts puree with meringue and whipped cream*

CHF 10.50

Mini CHF 8.50

**Vermicelles mit Meringue** <sup>(3)</sup>, Vanilleglace <sup>(3,6,7,8)</sup> und Schlagrahm <sup>(7)</sup>

*Chestnuts puree with meringue, Vanilla ice cream and whipped cream*

CHF 14.00

Mini CHF 11.00

## Und ausserdem – and furthermore

### Hausgemachte

**Rueblitorte** <sup>(1,3,7,8)</sup> oder **Linzertorte** <sup>(1,3,7,8)</sup>

*Homemade Carrot Cake or Linzer Cake*

CHF 6.30

**Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information**

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel<sup>(00)</sup>, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte  
Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card

# Restaurant Stägerstübli



## Deklarationen und Hinweise

### Fleischherkunft / *Origin of meat*

Schwein/Kalb/Poulet/\*\*Rind: Schweiz | Fleischerzeugnisse: Schweiz |

\*\*Rind: Filet, Entrecôte & Stroganoff: Paraguay |

Lamm: Neuseeland (kann mit Antibiotika u./o. anderen antimikrobiellen Substanzen erzeugt sein)

*Pork/veal/poultry/\*\*beef: Switzerland | Meat products: Switzerland |*

*\*\*Beef: Filet, Entrecôte & Stroganoff: Paraguay |*

*Lamb: New Zealand (may be produced with antibiotics and/or other antimicrobial substances)*

### Brot und Backwaren / *Bread and baked goods*

Produktionsland / *Country of production: Schweiz / Switzerland*

### Eier / *Eggs*

Bodenhaltung Schweiz / *Floor keeping Swiss*

### Signete / *Icons*

 Vegetarisch / *Ovo-lakto-vegetabil*

 Pikant / *Piquant*

### Allergene Lebensmittel / *Allergenic foods*

- 1 Gluten / *Gluten*
- 2 Krebstiere / *Crustaceans*
- 3 Eier / *Eggs*
- 4 Fische / *Fish*
- 5 Erdnüsse / *Peanuts*
- 6 Sojabohnen / *Soya beans*
- 7 Milch und Laktose / *Milk and lactose*
- 8 Nüsse oder Hartschalenobst / *Nuts or hard-shelled fruit*
- 9 Sellerie / *Sellery*
- 10 Senf / *Mustard*
- 11 Sesamsamen / *Sesame seeds*
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite / *Sulphur dioxide and sulphites*
- 13 Lupinen / *Lupins*
- 14 Weichtiere / *Molluscs*
- 15 Geflügelgewürz (ev. Spuren von Allergenen) / *Poultry seasoning (may contain traces of allergens)*
- 16 Klare Suppe fettfrei (ev. Spuren von Allergenen) / *Clear soup fat-free (may contain traces of allergens)*

Garnituren und Dekorationen sind nicht bezeichnet / *Furnishings and decorations are not labelled*

### Zahlungsmittel / *Means of payment*

Wir akzeptieren Bargeld, TWINT, Visa, Mastercard | Euro in Noten werden zum Tageskurs gewechselt

Die Preise sind inkl. 8.1% MWST

*We accept cash, Visa, Mastercard | Euro in notes are exchanged at the daily rate*

*The prices include 8.1% VAT*

### Extrakosten / *Extra costs*

Zusatzgedeck / *extra plate*

CHF 3.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

*Our staff will be happy to inform you on request about ingredients in our dishes that may trigger allergies and/or intolerances on request.*

