

Restaurant Stägerstübli

DAS
ORIGINAL



Herzlich willkommen im Original

Welcome to the original

DAS
ORIGINAL

Adi & Ruedi's Spezialität – Specialitie

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 ^(1,7) 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

Kalte Teller – Cold plates

Stägerstübliteller ⁽⁷⁾ (gemischt)

Mixed plate of cold meat and cheese “Stägerstübli”

CHF 34.50

Trockenfleisch (BeObeef) & Rohschinkenteller

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

CHF 38.00

Speckteller

Swiss air-dried bacon from the Bernese Oberland

CHF 24.50



Hobelkäseteller (Alp Schilt) ⁽⁷⁾

Wafer thin slices of Swiss mountain cheese

CHF 24.50



Alpkäse von Sefinen (Portion) ⁽⁷⁾

Portion of cheese from the alp Sefinen

CHF 13.50

Vorspeise – Appetizer

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

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

Spätzli – Spätzle (small flour dumplings)

-  **Spätzli** ^(1,3,7) **mit Rahm** ⁽⁷⁾ **überbacken mit Raclettekäse** ⁽⁷⁾ CHF 28.50
Spätzle with cream topped with raclette cheese
-  **Spätzli** ^(1,3,7) **mit Rahm** ⁽⁷⁾ **und Gemüse** ⁽¹⁶⁾ CHF 28.50
Spätzle with cream and vegetables

Curry – Curry

-   **Red Thai-Curry** ^(2,4,11) **mit Gemüse** ⁽¹⁶⁾, **Jasminreis**, und **Cashewnüssen** ⁽⁸⁾ CHF 29.50
Red Thai-curry with vegetables, jasmine rice [glutinous] and Cashew nuts

Unsere Käsegerichte servieren wir Ihnen gerne von 18:00 – 20:15 Uhr
We are happy to serve you our cheese dishes from 6.00 pm to 8.30 pm

Käse – Cheese

-  **Käseschnitte ^(1,7) nature**
Melted Swiss cheese on bread (alcoholic) CHF 22.50
-  **Käseschnitte ^(1,7) mit Spiegelei ⁽³⁾**
Melted Swiss cheese on bread with a fried egg (alcoholic) CHF 24.50
- Käseschnitte ^(1,7) mit Vorderschinken**
Melted Swiss cheese on bread with ham (alcoholic) CHF 24.00
- Käseschnitte ^(1,7) mit Vorderschinken und Spiegelei ⁽³⁾**
Melted Swiss cheese on bread with ham and a fried egg (alcoholic) CHF 26.50
-  **Raclette ⁽⁷⁾ mit Pellkartoffeln und Saures ⁽¹⁰⁾ (Portion)**
Portion of raclette with boiled potatoes and pickles CHF 22.50
-  **Käsefondue ⁽⁷⁾ mit Brot ⁽¹⁾ (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 31.50
150gr	CHF 27.50
- zusätzlich eine Portion Pellkartoffeln**
an additional portion of boiled small potatoes CHF 6.50

Fleisch – Meat

Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10)	180gr	CHF 61.50
<i>Fillet of beef with pepper sauce or herb butter</i>	120gr	CHF 46.00
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10)	200gr	CHF 47.50
<i>Beef sirloin steak with pepper sauce or herb butter</i>	150gr	CHF 36.50
Rindsstroganoff «Stägerstübli» ^(1,6,7,9)	160gr	CHF 57.00
<i>Beef Stroganoff "Stägerstübli Style"</i>	100gr	CHF 45.50
Rindszunge ⁽⁹⁾ mit Madeirasauce ^(1,6,9)	160gr	CHF 28.50
<i>Ox tongue with madeira sauce</i>	120gr	CHF 24.50
Kalbsleber geschnetzelt nach Hausmannsart ^(1,6,7,9)	160gr	CHF 50.00
<i>Sliced calf's liver "Home speciality"</i>	100gr	CHF 37.50
Lammfilet mit Knoblauchmayonnaise ^(3,10)	180gr	CHF 47.50
<i>Lamb fillet with garlic mayonnaise</i>	120gr	CHF 34.00
Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce ^(1,6,7,9,16)	180gr	CHF 28.50
<i>Escalope of pork with a mushroom cream sauce</i>	120gr	CHF 25.50
Oberländer Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce ^(1,6,9)	180gr	CHF 24.50
<i>Pork sausage with an onion sauce</i>		
Poulet Schnitzel ⁽¹⁵⁾ mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10)	180gr	CHF 33.50
<i>Chicken breast (Swiss) with pepper sauce or herb butter</i>		
Berner Platte (Siedfleisch ⁽⁹⁾ , Speck, Schweinswurst, Rippli)		CHF 33.50
<i>Bernese platter (boiled beef, bacon, smoked sausage and Kassler [cured mildly smoked pork])</i>		
Portion Sauerkraut		CHF 6.00
<i>Portion sauerkraut</i>		

Beilage nach Wahl | Served with a choice of

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

oder als, *or as*

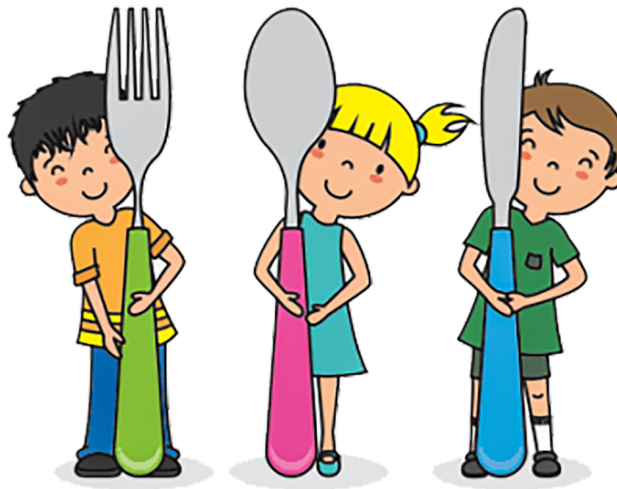
Fitnesssteller mit gemischtem Salat, *a fitness dish with mixed salad*

Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel⁽⁰⁰⁾, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menukarte
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 ⁽¹⁾ mit Pommes Frites)

Fishsticks with French fries

CHF 13.50

Chicken Nuggets ⁽¹⁾ mit Pommes Frites

Chicken nuggets with French fries

CHF 13.50

Snacky (Portion Pommes Frites)

Portion of French fries

CHF 7.50

Nudel Joe (Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce ^(1,6,7,9,16) und Nudeln ^(1,3))

Escalope of pork with a mushroom cream sauce and noodles

CHF 13.50

Restaurant Stägerstübli

DAS ORIGINAL

Glace – Ice cream

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



*Die Glacéheit Manufaktur ist ein Arbeitsbereich der Stiftung TRANSfair. Glacéheit 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⁽⁰⁰⁾, 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 ^(1,3,6,7,8) **mit Schlagrahm** ⁽⁷⁾

Caramel flan with whipped cream

CHF 7.50

Meringue ⁽³⁾ **mit Schlagrahm** ⁽⁷⁾

Meringue and whipped cream

CHF 10.00

Mini CHF 7.50

Meringue glacée ⁽³⁾ (Glace mit Meringue und Schlagrahm ⁽⁷⁾ – 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 ⁽³⁾ **und Schlagrahm** ⁽⁷⁾

Chestnuts puree with meringue and whipped cream

CHF 10.50

Mini CHF 8.50

Vermicelles mit Meringue ⁽³⁾, **Vanilleglace** ^(3,6,7,8) **und Schlagrahm** ⁽⁷⁾

Chestnuts puree with meringue, Vanilla ice cream and whipped cream

CHF 14.00

Mini CHF 11.00

Und ausserdem – and furthermore

Hausgemachte

Rueblitorte ^(1,3,7,8) **oder Linzertorte** ^(1,3,7,8)

Homemade Carrot Cake or Linzer Cake

CHF 6.50

Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

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

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.