

Restaurant Stägerstübli

DAS
ORIGINAL



Herzlich willkommen im Original

Welcome to the original

DAS
ORIGINAL

Vorspeise – Appetizer

	Tomatencrèmesuppe ^(6,9,16) <i>Tomato cream soup</i>	CHF 12.80
	Kürbiscrèmesuppe ^(6,7,9,16) <i>Pumpkin cream soup</i>	CHF 12.80
	Rindfleischbrühe ^(9,16) mit hausgemachten Flädlistreifen ^(1,3,7) <i>Beef clear soup with homemade pancake strips</i>	CHF 12.80
	Grüner Salat <i>Green salad</i>	CHF 9.50
	Gemischter Salat <i>Mixed salad</i>	CHF 12.50
	Nüsslersalat mit gekochtem Ei ⁽³⁾ <i>Lamb's lettuce with hard-boiled egg</i>	CHF 14.00
	Nüsslersalat mit gekochtem Ei ⁽³⁾ und Speck <i>Lamb's lettuce with hard-boiled egg and bacon</i>	CHF 16.50

Hausgemachte Salatsauce: Französisch ^(3,6,9,10,16) **oder italienisch** ^(9,10)
Home made salad dressing: french or italian

Bernerplatte

Siedfleisch ⁽⁹⁾, **Speck**, **Schweinswurst**, **Rippli**, **Sauerkraut** serviert mit **Salzkartoffeln** ⁽⁷⁾

Bernese platter

*Boiled beef, bacon, smoked sausage and
kassler [cured mildy smoked pork], sauerkraut served with boiled potatoes*

CHF 40.50

Rösti – Hash browns

-  **Rösti natur ⁽⁷⁾**
Plain hash browns CHF 23.00
-  **Rösti ⁽⁷⁾ mit Käse ⁽⁷⁾ überbacken**
Hash browns topped with melted cheese CHF 28.50
-  **Rösti ⁽⁷⁾ mit Spiegelei ⁽³⁾**
Hash browns with a fried egg CHF 25.00
-  **Rösti ⁽⁷⁾ mit Gemüse garnitur ⁽¹⁶⁾**
Hash browns and mixed vegetables CHF 31.50

Curry – Curry

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

Kalte Teller – Cold plates

- Berner Oberländer Trockenfleisch & Bündner Rohschinken Teller**
Plate of dried meat from the Bernese Oberland and the Grisons (beef & pork) CHF 38.00
- Appenzeller Rauchspeck**
Swiss air-dried bacon from the Appenzell 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

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 200gr CHF 31.50
Cheese fondue (alcoholic) with bread cubes (served for a minimum of 2 persons)
price per person 150gr CHF 27.50
- zusätzlich eine Portion Pellkartoffeln**
an additional portion of small boiled potatoes CHF 6.50

Auf Vorbestellung – On advance order

Raclette ⁽⁷⁾ **à discretion serviert mit Pellkartoffeln, Früchten und Saures** ⁽¹⁰⁾

Raclette à discretion served with boiled potatoes, fruits, pickles

(wird ab 2 Personen serviert, Preis pro Person – served for a minimum of 2 persons, price per person)

CHF 35.50

Fleisch – Meat

Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10)	180gr	CHF 63.50
<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 51.50
<i>Beef sirloin steak with pepper sauce or herb butter</i>	150gr	CHF 40.50
Rindsstroganoff «Stägerstübli» ^(1,6,7,9)	160gr	CHF 58.50
<i>Beef Stroganoff “Stägerstübli Style”</i>	100gr	CHF 46.50
Rindszunge ⁽⁹⁾ mit Madeirasauce ^(1,6,9)	160gr	CHF 29.50
<i>Ox tongue with madeira sauce</i>	120gr	CHF 25.50
Kalbsleber geschnetzelt nach Hausmannsart ^(1,6,7,9)	160gr	CHF 50.00
<i>Sliced calf's liver “Home speciality”</i>	100gr	CHF 37.50
Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce ^(1,6,7,9)	160gr	CHF 47.50
<i>Sliced veal in a cream sauce</i>	100gr	CHF 34.00
Lammfilet mit Knoblauchmayonnaise ^(3,10)	180gr	CHF 47.00
<i>Lamb fillet with garlic mayonnaise</i>	120gr	CHF 37.50
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>		
Pouletschnitzel ⁽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>		

Beilage nach Wahl | Served with a choice of

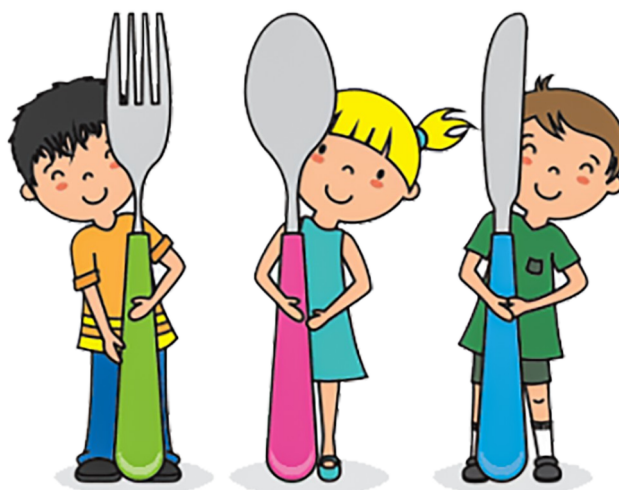
Pommes frites, *french fries* | Rösti ⁽⁷⁾, *hash browns* | Nudeln ^(1,3), *noodles*
 Salzkartoffeln ⁽⁷⁾, *boiled potatoes* | Jasminreis, *jasmine rice (glutinous)* | Gemüse ⁽¹⁶⁾, *vegetables*

oder als, *or as*

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

Kindermenu – Children's menu

bis 12 Jahre / up to 12 years



Captain (Fischstäbli ⁽¹⁾ mit Pommes Frites)

Fishfingers with French fries

CHF 14.50

Seebär (Chicken Nuggets ⁽¹⁾ mit Pommes Frites)

Chicken nuggets with French fries

CHF 14.50

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 14.50

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
Coupe Denmark (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
Ice Café (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
Coupe Hot Berry (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
Coupe Stracciatella (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
Coupe Baileys (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
Le Colonel (Sorbet lemon with Vodka ^(alcoholic)) Mini CHF 11.00

Coupe Birnensorbet (Sorbet Birnen ^(7,8,12) mit Williams) CHF 14.00
Pear sorbet (sorbet pear with Williams ^(alcoholic)) Mini CHF 11.00

Cassata ⁽⁷⁾ mit Maraschino und Schlagrahm ⁽⁷⁾
Cassata with Maraschino ^(alcoholic) and whipped cream CHF 9.50

Unsere Glace-Aromen aus der Region* (Keine Konservierung- 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 ⁽⁷⁾ CHF 2.00

Our ice cream flavours from the region (no preservatives or colourings)*

Vanilla, Stracciatella, Chocolat, Café, Pear and Lemon

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

Und ausserdem – and furthermore

Hausgemachte

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

Homemade Carrot Cake or Linzer Cake

CHF 6.60

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*

Schweizer Bodenhaltung / *Swiss Floor keeping*

Signete / *Icons*



Vegetarisch / *Ovo-lakto-vegetabil*



Pikant / *Spicy*

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.