



Pistentauglich



Menu du **midi** supplémentaire | **Lunch** additions

11:30 - 15:00

Trüffelpommes - Pommes mit frischem Parmesan & Trüffel 9 | 17

Frites aux truffes - Frites au parmesan frais & truffes

Truffle fries - French fries with fresh parmesan & truffles

Pulled Pork Burger mit Raclette-Käse, Rotkabis, Coleslaw & BBQ-Mayo - 27

Burger de Porc effiloché avec fromage à raclette, chou rouge, salade de chou & BBQ mayonnaise

Pulled Pork Burger with raclette cheese, red cabbage, coleslaw & BBQ mayonnaise

Fish & Chips - 32

Fischknusperli mit Stampferbsen, Pommes Frites & hausgemachter Mayonnaise

Fish & Chips Poisson croustillant avec purée de petits pois, frites & mayonnaise maison

Fish & Chips Crispy fish with mashed peas, French fries & homemade mayonnaise

Rösti hausgemacht mit Raclettekäse, Schinken, Tomate & Spiegelei - 27

Rösti fait maison avec fromage à raclette, jambon, tomate & œuf au plat

Homemade Rösti with raclette cheese, ham, tomato & fried egg

Schäfer's Bratwurst mit Rösti & Zwiebelsauce - 28

Schäfer's Bratwurst avec rösti & sauce à l'oignon

Schäfer's Bratwurst with Rösti & onion sauce

Pilzravioli mit frischen Pilzen, Trüffel, Tomaten & Beurre Blanc - 32

Raviolis aux champignons avec champignons frais, truffes, tomates & beurre blanc

Mushroom ravioli with fresh mushrooms, truffles, tomatoes & beurre blanc

Gebackene Apfelringe mit Vanilleglace - 12

Rondelles de pommes au four avec glace vanille

Baked apple rings with vanilla ice cream

IMPERIAL - Eiskugel - je 4.5

Schlagrahm oder Schoggisauce - je 1.5

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Espresso-Krokant | Passionsfrucht-Mango | Aprikose

Boule de glace chaque boule à 4.5

Crème fouettée ou sauce au chocolat chaque à 1.5

Vanille | chocolat | fraise | expresso | Mangue - fruit de la passion | abricot

Ice cream each scoop 4.5

Whipped cream or chocolate sauce each 1.5

Vanilla | chocolate | strawberry | espresso | passion fruit-mango | apricot

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.

«natürlich Brot & Butter»

davor

Schäfer's Wintersalat - 17 | 25

Blattsalate mit Antipasti-Gemüse,
Feta & Körnern

Caesar Salat - 19 | 29

Lattich mit Hühnerbrust,
Croûtons & Parmesan

Rinds Tatar 100g - 29

mit Trüffel, Randen, Kapern & Toast

Saiblingsfilet *süss-sauer* - 25

gebeizt mit Algen - Kimchi,
schwarzem Knoblauch & Sesam

Sellerie-Crèmesuppe - 15

mit Zitronengras, Apfel & Croûtons

DIE Fischsuppe - 19

mit Safran, Wurzelgemüse & Gnocchi

die Hauptsache

Cordon Bleu vom heimischen Kalb - 46

mit Pommes Frites, Gemüse &
Preiselbeeren

Osso Bucco vom heimischen Kalb - 49

mit Blumenkohl, Gerstenrisotto & Tomaten

Filetsteak vom Rind 180g - 56

mit Stampfkartoffel, Schmorzwiebel &
Trüffel

Rinds-Rib Eye vom heimischen Rind - 49

mit Polenta, Kürbis & Pilzjus

Wolfsbarsch & Jakobsmuschel - 44

mit Sellerie, Sticky Reis, Johannisbeeren &
Bisque

DER Blumenkohl - 33

mit Gerstenrisotto, Ziegenkäse & Petersilie

on the bright SIDE

Beilagen deiner Wahl

Pommes Frites & Gewürze - 7

Trüffelpommes & Parmesan - 9

Wintergemüse & Körner-Kräuterpesto - 9

Kleiner grüner Salat - 9

Süßes zum Schluss

Apfelstrudel hausgemacht mit Vanillesauce - 11

Tageskuchen hausgemacht - 8

Portion Schlagrahm - 1.5

Valrhona Schokolade - 17

Mandarine, Cornflakes & Sauerrahm

Cheese Cake - 16

mit Tonkabohne, Karamell & Passionsfrucht

Käse von Jumi - 21

Cironé, Aberot & Sommerhimu mit hausgemachtem Chutney & Brot



Teile diesen Moment mit uns

@schaeferstube_saasfee

@steinbock.saasfee

«Ein zufriedener Mensch findet immer einen gemütlichen Stuhl»

- Taxifahrer in Salzburg

Extra Gedeck **oder** Beilagenwechsel je CHF 3.

Seit Juli 2024 führen wir ein zweites Restaurant im Zentrum von Saas-Fee.

Gerne empfehlen wir dir unser **Restaurant STEINBOCK** und seine tolle **STEINBOCK BAR**.

Entdecke einen Mix aus traditioneller Küche gemischt mit erfrischender Vielseitigkeit & Leichtigkeit.

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 antipasti vegetables,
feta & grains

Caesar salad - 19 | 29
lettuce with chicken breast,
croutons & parmesan

Beef tatar 100g - 29
with truffles, beetroot, capers & toast

Marinated **char fillet** *sweet & sour* - 25
with seaweed - kimchi, black garlic & sesame

Celery cream soup - 15
with lemongrass, apple & croutons

THE FISH SOUP - 19
with saffron, root vegetables
& gnocchi

Main courses

Cordon Bleu from local veal - 46
with French fries, vegetables & cranberries

Ossobuco from local veal - 49
with cauliflower, barley risotto &
tomatoes

Beef tenderloin 180g - 56
with mashed potatoes, braised onions &
truffles

Beef rib eye from local beef - 49
with polenta, pumpkin & mushroom jus

Sea Bass & Scallop - 44
with celery, sticky rice, currants &
bisque

THE CAULIFLOWER- 36
with barley risotto, goat cheese &
parsley

on the bright SIDE choose your side dish

French fries & spices - 7

Truffle fries & parmesan - 9

Winter vegetables & grain-herb pesto - 9

Small green salad - 9

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

Mandarin, cornflakes & sour cream

Cheese Cake - 16

with tonka beans, caramel & passion fruit

Cheese from Jumi - 21

Cironé, Aberot & Sommerhimu with homemade chutney & bread



Share this moment with us

@schaeferstube_saasfee

@steinbock.saasfee

Extra cover or change of side dish each CHF 3.

We have been running a second restaurant in the center of Saas-Fee since July 2024 and are happy to recommend our **STEINBOCK restaurant** and its great **STEINBOCK BAR**.

Discover traditional cuisine mixed with refreshing versatility and lightness.

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, antipasti de légumes,
feta & graines

Salade César - 19 | 29

laitue avec blanc de poulet,
croûtons & parmesan

Tartare de bœuf 100g - 29

avec truffes, betteraves, câpres & toast

Filet d'omble chevalier mariné - 25

aigre-douce

aux algues - kimchi, ail noir & sésame

Crème de céleri - 15

à la citronnelle, pommes & croûtons

LA soupe de poisson - 19

au safran, légumes racines & gnocchi

Plats principaux

Cordon Bleu de veau local - 46

avec frites, légumes & canneberges

Osso Bucco de veau local - 49

au chou-fleur, risotto d'orge & tomates

Filet de bœuf 180g - 56

avec purée de pommes de terre,
oignons braisés & truffes

Rib Eye de bœuf local - 49

avec polenta, potiron & jus de champignons

Bar & coquille Saint-Jacques - 44

avec céleri, riz gluant, groseilles & bisque

LE CHOU-FLEUR - 36

avec risotto d'orge, fromage de chèvre &
persil

ne m'oublie pas...

Accompagnement au choix

Frites & épices - 7

Frites aux truffes - 9

Légumes d'hiver &
pesto d'herbes-grains - 9

Petite salade verte - 9

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

mandarine, cornflakes & crème sure

Cheese Cake - 16

avec fèves tonka, caramel & fruit de la passion

Fromage de Jumi - 21

Cironé, Aberot & Sommerhimu avec chutney fait maison & pain



La vie est belle - partage ce moment avec nous



@schaferstube_saasfee

@steinbock.saasfee

Couvert extra **ou** changement d'accompagnement chaque CHF 3.

Vaut vraiment le détour - notre nouveau restaurant au centre de Saas-Fee.

Avec plaisir nous vous recommandons notre restaurant **STEINBOCK** et notre **STEINBOCK BAR**.

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.