

STÜBLI MENU

Bei uns im Swiss Stübli geniessen Sie echte Schweizer Gerichte aus der deutschen-, französischen und italienischen Schweiz, hergestellt mit landeseigenen und frischen Qualitätsprodukten. Geniessen Sie schweizerische Gemütlichkeit im typischen Ambiente - EN GUETE!

Chez nous au Swiss Stübli vous pouvez déguster des plats traditionnels provenant des régions germanophones, françaises et italiennes de la Suisse, préparés avec des produits locaux et de qualité. Profitez de l'hospitalité suisse dans une ambiance authentique - EN GUETE!

With us at the Swiss Stübli you can enjoy truly traditional dishes from the German, French and Italian speaking parts of Switzerland prepared with local high quality products. Enjoy the Swiss cozyness in our typical atmosphere - EN GUETE!

VORSPIISE

Bündnerfleisch mit Hobelkäse, Meerrettich und Saanensenf <i>Viande de bœuf séchée des Grisons, rebibes de fromage, raifort et moutarde de Saanen</i> Air-dried beef from the Grisons, cheese shavings, horseradish and Saanen mustard	36
Bunter Blattsalat mit gerösteten Nüssen <i>Salade mêlée et mélange de noix grillées</i> Mixed salad with roasted nuts	18
Lauener Gerstensuppe mit Rindstrockenfleisch und Brotchips <i>Potage d'orge de Launen à la viande séchée de boeuf et chips de pain</i> Barley soup from Lauenen with air-dried beef and bread chips	18

..... HOUPTSPIISE

LAND U WASSER

— — — — —
Schaffhauser Kalbsbratwurst
mit Zwiebeljus und Rösti
*Saucisse à rôtir de veau de Schaffhouse
au jus d'oignons et rösti*
Veal sausage from Schaffhausen
with onion jus and rösti

29

— — — — —
Stübli Kalbsfilet-Geschnetzeltes
mit Rösti, Pilzen und Gartengemüse
*Emincé de filet de veau à la Stübli,
roesti, champignons et légumes du jardin*
Stübli style sliced veal fillet
with roesti, mushrooms and garden
vegetables

58

— — — — —
Branzino Filet
mit zerdrückten Zitronen-Oliven-Kartoffeln
und grüner Spargel
*Filet de loup de mer,
écrasée de pommes de terre aux olives et
asperges vertes*
Seabass fillet
with crushed lemon-olive-potatoes
and green asparagus

58

— — — — —
Brasato Ravioli
mit getrüffeltem Schmorlauchgemüse
*Ravioli Brasato
Poireaux braisés aux truffes*
Brasato Ravioli
with truffled and braised leek

36

URCHIG

..... THE ALPINA RÖSTI

aus der Gusseisenpfanne
mit Bauernspeck und Trüffelbrie
Kleine Portion: 24 Grosse Portion: 34

*préparés dans une poêle en fonte,
avec lard fermier et brie aux truffes*
petite portion: 24 grande portion: 34

prepared in a cast iron pan
with farmer's bacon and truffle brie
small portion: 24 big portion: 34

..... ÄLPLER MAKKARONI

Älper Makkaroni
mit hausgemachtem Apfelmus
Kleine Portion: 20 Grosse Portion: 28

*Macaroni alpins
et compote de pommes maison*
petite portion: 20 grande portion: 28

Alpine macaroni
with homemade apple sauce
small portion: 20 big portion: 28

CHÄSIGS

FONDUE

Fondue Auswahl:

Nature

32

Trüffel-Champagner

54

serviert mit Brot und neuen Kartoffeln

Sélection de fondues :

Nature

32

Champagne et truffe

54

servi avec pain

et pommes de terre nouvelles

Fondue selection:

Nature

32

Champagne and truffle

54

served with bread and new potatoes

RACLETTE

32 à discretion

Raclettekäse serviert mit:

Essiggurken - Schmelzzwiebeln
Cherrytomaten - Neuen Kartoffeln

Fromage à raclette servi avec:

Cornichons - Oignons fondants
Tomates cerises
Pommes de terre nouvelles

Raclette cheese served with:

Gherkins - Fondant onions
Cherry tomatoes - New potatoes

EMPFÄHLIG

Auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit servieren wir Ihnen gerne

Fondue Chinoise: Kalbs- Rinds- und Putenfleisch, Bouillon, Saucen, traditionelle Zutaten, Pommes frites und Reis 78

Fondue Bourguignonne: Rindfleisch, Öl, Saucen, traditionelle Zutaten, Pommes frites und Reis 78

Sur réservation ou en fonction de la disponibilité, nous sommes heureux de vous servir

Fondue Chinoise: Viande de veau, boeuf et dinde, bouillon, sauces, condiments traditionnels, pommes frites et riz 78

Fondue Bourguignonne: Viande de boeuf, huile, sauces, condiments traditionnels, pommes frites et riz 78

Upon request or based on availability we are happy to serve you the following

Fondue Chinoise: Veal, beef and turkey, broth, assorted sauces, traditional condiments, French fries and rice 78

Fondue Bourguignonne: Beef, hot oil, assorted sauces, traditional condiments, French fries and rice 78

Alle Fleischfondues sind à discretion - ***tous les fondues de viandes sont à discretion*** - all meat fondues are all you can eat

Preise pro Person
Les prix par personne
Prices per person

DESSÄR

Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und Zimteis 18
Meringue à la crème double de Gruyère et glace cannelle
 Meringue with double cream from the Gruyère and cinnamon ice-cream

Warme Birnentarte mit Pflaumensorbet 20
Tarte tiède aux poires avec sorbet prunes
 Warm pear pie with plum sorbet

«Stübli» Sorbet nach Ihrer Wahl mit Vodka, Birnenschnaps oder alter Pflaume 20
Sorbet «Stübli» selon votre choix avec Vodka, eau de vie de poire ou eau de vie de Vieille Prune
 «Stübli» sorbet with your choice of vodka, pear brandy or old plum



swiss stübli

SPEZIALITÄTE

OFFENE WEISSWEINE (10CL)

Pinot Gris, Domaine de la Treille 18
 Les freres Dutruy, Founex

Saint Saphorin "Les Fosses" 16
 Cave Champ de Clos, Chexbres

Chardonnay Gerald Clavien 20
 Gerald Clavien, Miège

OFFENE ROTWEINE (10CL)

"The Alpina" Special collection 18
 Les freres Dutruy, Founex

Il Baiocco 16
 Guido Brivio, Mendrisio

Pinot Noir "Tête de Cuvée" 16
 Gerald Clavien, Miège

EAU DE VIE 40°

Aprikosenbrand 4 cl 22

Quittenbrand im Barrique 4 cl 20

Vieille Williams im Barrique 4 cl 16

Vieille Prune im Barrique 4 cl 16

Berner Rosenapfelbrand im Barrique 4 cl 18

Kirschenbrand Dollesepler 4 cl 18

Dettling Kirsch Cuvée 4 cl 36

Dettling Kirsch Réserve 4 cl 28

Dettling Kirsch Wildkirsch 4 cl 58

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. - Tous les prix y compris service et TVA - All prices include service charge and tax

Herkunft des Fleisches: Kalb: Schweiz, Schwein: Schweiz, Rind: Schweiz//USA, Geflügel: Schweiz/Frankreich

Origine des viandes: veau : Suisse, porc : Suisse, bœuf : Suisse/USA, volaille: Suisse/France

Origin of meats : veal : Switzerland, porc : Switzerland, beef : Switzerland/USA, Poultry: Switzerland/France