

Restaurant Stägerstübli

DAS
ORIGINAL



Herzlich willkommen im Original

Welcome to the original

DAS
ORIGINAL

Adi & Ruedi's Spezialitäten – Specialities

Gimmelwaldner Gitzi ^(9, 16)

mit Kartoffelstock ⁽⁷⁾ und Gemüse ⁽¹⁶⁾

Gimmelwaldner Kid`s stew (Goat)

with mashed potatoes and vegetables

CHF 39.50

Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce ^(1,6,7,9)

mit Nudeln ^(1,3)

Sliced veal in cream sauce

with noodles

160gr CHF 45.50

100gr CHF 31.50

Restaurant Stägerstübli





Vorspeise – Appetizer

-  **Tomatencrèmesuppe** ^(9,16)
Tomato cream soup CHF 12.70
-  **Kürbiscrèmesuppe** ^(7,9,16)
Pumpkin cream soup CHF 12.70
- Rindsfleischbrühe** ^(9,16) **mit hausgemachten Flädlistreifen** ^(3,7)
Beef clear soup with homemade pancake strips CHF 12.70
-  **Grüner Salat**
Green salad CHF 9.00
-  **Gemischter Salat**
Mixed salad CHF 11.50
-  **Nüsslersalat mit gekochtem Ei** ⁽³⁾
Lamb's lettuce with hard-boiled egg CHF 13.50
- Nüsslersalat mit gekochtem Ei** ⁽³⁾ **und Speck**
Lamb's lettuce with hard-boiled egg and bacon CHF 15.50

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

Kalte Teller – Cold plates

- Stägerstübliteller** ⁽⁷⁾ (gemischt)
Mixed plate of cold meat and cheese "Stägerstübli" CHF 32.50
- Trockenfleisch** (BeO beef) **& Rohschinkenteller** (BeO)
Plate of dried meat from the berner oberland (beef & pork) CHF 36.00
- Speckteller** (BeO)
Swiss air-dried bacon from the berner oberland CHF 22.50
-  **Hobelkäseteller** (Alp Schilt) ⁽⁷⁾
Wafer thin slices of Swiss mountain cheese CHF 22.50
-  **Alpkäse von Sefinen** (Portion) ⁽⁷⁾
Portion of cheese from the alp Sefinen CHF 13.50

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



Restaurant Stägerstübli

DAS ORIGINAL

Käse – Cheese

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

Spätzli – Spätzle (small flour dumplings)

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

Curry – Curry

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

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



Restaurant Stägerstübli

DAS
ORIGINAL

Fleisch – Meat

Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10) <i>Fillet of beef with pepper sauce or herb butter</i>	180gr	CHF 59.50
	120gr	CHF 43.00
Rindsentrecôte mit Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10) <i>Beef sirloin steak with pepper sauce or herb butter</i>	200gr	CHF 45.50
	150gr	CHF 33.50
Rindsstroganoff «Stägerstübli» ^(1,6,7,9) <i>Beef Stroganov “Stägerstübli Style”</i>	160gr	CHF 54.00
	100gr	CHF 37.50
Rindszunge ⁽⁹⁾ mit Madeirasauce ^(1,6,9) <i>Ox tongue with madeira sauce</i>	160gr	CHF 28.50
	120gr	CHF 24.50
Kalbsleber geschneuzelt nach Hausmannsart ^(1,6,7,9) <i>Sliced calf’s liver “Home speciality”</i>	160gr	CHF 50.00
	100gr	CHF 35.00
Lammfilet mit Knoblauchmayonnaise ^(3,10) <i>Lamb fillet with garlic mayonnaise</i>	180gr	CHF 45.00
	120gr	CHF 33.50
Schweinsschnitzel mit Champignonsrahmsauce ^(1,6,7,9,16) <i>Escalope of pork with a mushroom cream sauce</i>	180gr	CHF 27.50
	120gr	CHF 24.50
Oberländer Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce ^(1,6,9) <i>Pork sausage with an onion sauce</i>	180gr	CHF 24.50
Pouletschnitzel ⁽¹⁶⁾ Pfeffersauce ^(1,6,7,9) oder Kräuterbutter ^(7,10) <i>Chicken breast (Swiss) with pepper sauce or herb butter</i>	180gr	CHF 33.50
Bernerplatte (Siedfleisch, Speck, Schweinswurst, Rippli) <i>Bernese platter (boiled beef, bacon, smoked sausage and kassler [cured mildy smoked pork])</i>		CHF 33.50
Portion Sauerkraut <i>Portion sauerkraut</i>		CHF 6.00

Beilage nach Wahl | *Served with a choice of*

Pommes frites, *french fries* | Spätzli ^(1,3,7), *spätzle* | Nudeln ^(1,3), *noodles*
Jasminreis, *jasmine rice (glutinous)* | auf Anfrage auch mit Gemüse ⁽¹⁶⁾, *on request also with vegetables*

oder als, *or as*

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

Deklarationen und Hinweise/ Declarations and information

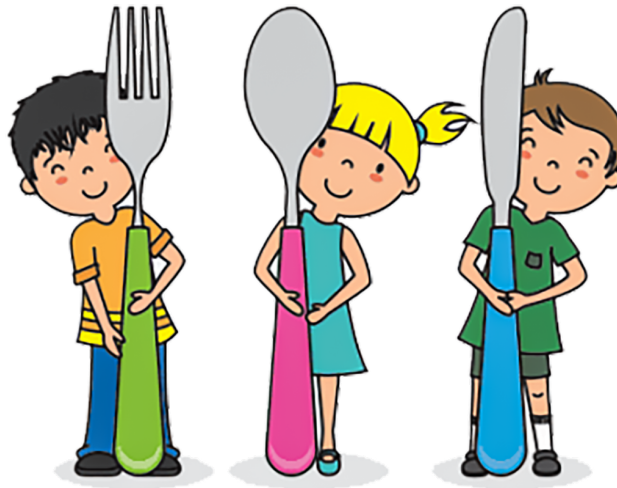
Herkunftsnachweise (Fleisch, Eier), Allergene Lebensmittel⁽⁰⁰⁾, Bezahlung – siehe letzte Seite dieser Menükarte
Guarantees of origin (meat, eggs), allergenic foods, payment – see last page of this menu card

DAS
ORIGINAL

Restaurant Stägerstübli

DAS
ORIGINAL

Kindermenu – Children's menu



Captain (Fischstäbli ⁽¹⁾ mit Pommes Frites)

Fishsticks with French fries

CHF 13.00

Chicken Nuggets ⁽¹⁾ mit Pommes Frites

Chicken nuggets with French fries

CHF 13.00

Snacky (Portion Pommes Frites)

Portion of French fries

CHF 7.00

Nudel Joe (Schweinsrahmschnitzel ^(1,6,7,9,16) mit Nudeln ^(1,3))

Escalope of pork with a cream sauce

CHF 13.00

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

DAS
ORIGINAL

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 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⁽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

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

Homemade Carrot Cake or Linzer Cake

CHF 6.30

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 / *Floor keeping*

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.