



STEINBOCK

SOMMERKARTE - NO 9

«natürlich Brot & Butter»

davor & zwischendurch

Sommersalat 14 | 25

Blattsalat mit Feta, Früchte, Pilze & Nüsse

Sashimi vom Saibling 19 | 35

mit Reischips, Erdbeere & Dill

Rinds-Tatar 27 | 45

mit Tapenade & Toast

Bruschetta 9

mit Tomaten & Oliven

STEINBOCK's Apéro Platte 22 | 32

Schinken, Käse, eingelegtes Gemüse & Bruschetta

Karotten-Vanillesuppe 14

mit Melone & Croûtons

die Hauptsache

Schweineschnitzel Wiener Art 37

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

Smashed Cheese Burger 28

mit Schmorzwiebel, Speck, Gurke, Sour Cream & Coleslaw

Hirsch 2.0 Ragout & Entrecôte rosa gebraten 49

mit Pastinake, Rotkohl, Gnocchi & Eierschwämmli

Aubergine & Rande 32

mit Meerrettich & Ziegenkäse

Portion Pommes
normal 7 | SHARING 13
Trüffelpommes
normal 9 | SHARING 15
Grüner Salat 9
Sommergemüse 8
Mini-Kartoffeln 7

STEAKS

jeweils mit Steakfries, Speckbohnen, Pfeffersauce & Café de Paris

ODER

- Filet Steak vom Rind 54

- Rib Eye vom Kalb 48

HAUSGEMACHTE BUTTERRÖSTI

ODER

- STEINBOCK'S RÖSTI Speck, Raclettekäse, Tomaten, Lattich & Ei 27

- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 42

KÄSEFONDUE

ODER

- Natur mit Kräutern 29 p.P.

- mit Tomaten 32 p.P.

- mit Trüffel 37 p.P.

...mit hausgemachtem Sauerteigbrot 4

...mit extra Mini-Kartoffeln 7

...mit Kirsch-Schnaps 7

...mit eingelegtem Gemüse 5

...mit Trockenfleisch & Dörfrüchten 12

Alle Preise sind in CHF und inkl. MwSt.

Zu der Herkunft und den Allergenen geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft.

Desserts

KAISERSCHMARRN HAUSGEMACHT je 13

- ODER**
- mit Heidelbeeren & Moccaglace
 - mit Apfel & Vanilleglace
 - mit Aprikose & Aprikosenglace

Cheesecake 14

mit Erdbeere & Mojitoschaum

Schokolade 13

Eclair mit Schokomousse & -sauce, Vanilleglace & Rahm



Bist du noch auf der Suche
nach einer einzigartigen Location
für deinen nächsten Event
in Saas-Fee?
Lass dich von unserer
STEINBOCK BAR im
Obergeschoss
inspirieren.

Glace | Coupe

Bananensplit mini 9

Vanilleglace mit Banane, Schoggisauce & Crumbles

Heisse Liebe 11

Vanilleglace mit heissen Himbeeren & Rahm

Affogato Classico 8

Vanilleglace mit frischem Espresso

Kugel Eis je 4

Vanille

Schokolade

Karamell

Mokka

Portion Rahm **oder** Karamell **oder** Schoggisauce je 1



Entdecke auch unser
Restaurant Schäferstube!
Traumhafte Sonnenterrasse
Mittwoch - Sonntag
14 P. Gault Millau

Mango
Aprikose
Erdbeere

Beilagenwechsel CHF 3. Extra Gedeck CHF 5.



STEINBOCK

SUMMER MENU - NO 9
«of course bread & butter»

Starters & snacks

Summer salad 14 | 25

Salad with feta, fruits, mushrooms & nuts

Char sashimi 19 | 35

with rice chip, strawberry & dill

Beef tartare 27 | 45

with tapenade & toast

Bruschetta 9

with tomatoes & olives

STEINBOCK's

APERITIF PLATE 22 | 32

ham, cheese, pickled veggies & bruschetta

Carrot - vanilla soup 14

with melon & croutons

Mains

Wiener Schnitzel (from pork) 37

with lukewarm potato-cucumber salad & cranberries

Smashed Cheese Burger (beef) 28

with caramelized onions, bacon, pickled cucumbers, sour cream & coleslaw

Venison 2.0 stew & pink roasted entrecôte 49

with parsnip, red cabbage, gnocchi & chanterelle mushrooms

Aubergine & Beetroot 32

with horseradish & goat's cheese

French fries
regular 7 | SHARING 13

Truffle fries
regular 9 | SHARING 15

Green salad 9
Summer vegetables 8
Mini- potatoes 7

STEAKS – each served with: steak fries, bacon-beans, pepper sauce & café de Paris

- Beef tenderloin 54

 - Veal rib eye 48

HOMEMADE RÖSTI

 - STEINBOCK'S RÖSTI bacon, raclette cheese, tomatoes, lettuce & egg 27

 - Veal stew "Zürcher Style" with rösti 42

CHEESE FONDUE

- Nature with herbs 29 p.P.

 - with tomatoes 32 p.P.

- with truffles 37 p.P.

...with homemade sourdough bread 4

...with extra mini-potatoes 7

...with Kirsch-Schnaps 7

...with pickled vegetables 5

...with dried meat & dried fruits 12

All prices are in CHF and include VAT.

We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.

Desserts

KAISERSCHMARRN (traditional Austrian dessert) homemade each 13

OR

- with blueberries & mocha ice cream
- with apple & vanilla ice cream
- with apricot & apricot ice cream

Cheese cake 14

with strawberries & Mojito foam

Chocolate 13

Eclair with chocolate mousse & sauce, vanilla ice cream & cream



Are you still looking for
your unique event location
in Saas-Fee?

Let our **STEINBOCK BAR**
on the upper floor
inspire you.

ICE CREAM | Coupe

Banana split mini 9

Vanilla ice cream with banana, chocolate sauce & crumbles

Hot love 11

Vanilla ice cream with hot raspberries & whipped cream

Affogato Classico 8

Vanilla ice cream with espresso

Scoop of ice cream each 4

Vanilla
Chocolate
Caramel
Mocha

Mango
Apricot
Strawberry



Don't miss to visit our
Restaurant Schäferstube.
beautiful terrace & amazing view
open Wednesday – Sunday
14 p. Gault Millau

Extra whipped cream **or** caramel **or** chocolate sauce each 1

Change of side dish CHF 3. Extra cover charge CHF 5.

All prices are in CHF and include VAT.

We will gladly inform you personally about the origin and all allergens.



STEINBOCK

MENU D'ÉTÉ - N° 9
«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Salade d'été 14 | 25

salade avec feta, fruits, champignons & noix

Sashimi d'omble chevalier 19 | 35

avec chips de riz, fraise & aneth

Tartare de bœuf 27 | 45

avec tapenade & toast

Bruschetta 9

avec tomates & olives

STEINBOCK APERO d'ÉTÉ 22 | 32

Jambon, fromage, légumes marinés & bruschetta

Soupe aux carottes & à la vanille 14

avec melons & croûtons

Plats principaux

Escalope de porc « viennoise » 37

avec salade tiède de pommes de terre-concombres & canneberges

Smashed Cheese Burger au bœuf 28

avec oignons caramélisés, bacon, concombres, crème sure & coleslaw

Cerf 2.0 braisé & entrecôte rosée 49

avec panais, chou rouge, gnocchi & girolles

Aubergines & betteraves 32

avec raifort & fromage de chèvre

STEAKS - servis avec steak fries, haricots verts lardons, sauce au poivre & café de Paris

- Filet de bœuf 54
- Rib Eye de veau 48

RÖSTI MAISON

- RÖSTI STEINBOCK lard, tomates, fromage à raclette, lettuce & œuf 27
- Emincé de veau à la zurichoise avec rösti 42

FONDUE AU FROMAGE

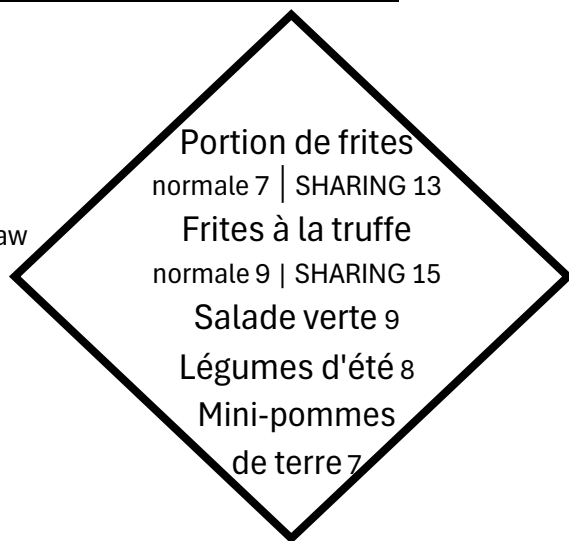
- Nature aux herbes 29 p.P.
- de tomates 32 p.P.
- à la truffe 37 p.P.

...avec pain au levain maison 4
...avec mini-pommes de terre 7
...avec eau-de-vie « KIRSCH » 7
...avec légumes marinés 5
...avec viande séchée & fruits secs 12

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 toutes allergies/intolérances.



Desserts

KAISERSCHMARRN maison chacun 13

- avec glace moka & myrtilles
- avec glace vanille & pomme
- avec glace à l'abricot & abricots

Cheesecake 14

avec fraises & mousse de Mojito

Chocolat 13

Eclair fourré à la mousse au chocolat & sauce au chocolat, accompagné de glace à la vanille & de crème

Vous cherchez
un lieu unique pour votre
prochain événement
à Saas-Fee ?

Laissez-vous inspirer par
notre **STEINBOCK BAR**,
situé à l'étage.

Glaces | Coupes

Banana Split mini 9

Glace vanille, banane, sauce chocolat & crumble

« Amour chaud » 11

Glace vanille, framboises chaudes & crème

Affogato Classico 8

Glace vanille avec expresso frais

Boule de glace chacune 4

Vanille

Chocolat

Caramel

Moka

Portion de crème **ou** caramel **ou** sauce au chocolat chacune 1

Mangue

Abricot

Fraise

Visitez aussi notre
restaurant Schäferstube
...avec une terrasse ensoleillée
& une vue magnifique
14 p. GAULT MILLAU
Mercredi-Dimanche

Changement d'accompagnement CHF 3. Supplément couvert CHF 5.

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 toutes allergies/intolérances.