



STEINBOCK

Herbstkarte 2025 - No 7

«natürlich Brot & Butter»

davor & zwischendurch

Wildterrinen 19

mit Eierschwämmli & Rotkabis

Herbstsalat 14

Salat mit Federkohl, Nüssen, Beeren & Feta

Rinds-Tatar 27 | 45

mit Kartoffel, Chorizo & Toast

STEINBOCK's Apéro HERBST 19 | 29

Schinken & Käse mit
Terrine & eingelegtem Gemüse

Kürbis-Ingwersuppe 14

mit Apfel & Croûtons

die Hauptsache

Schweineschnitzel Wiener Art 37

mit lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren

Pulled Pork Burger 25

mit Raclettekäse, Rotkabis, Tzaziki & kleinem Salat

Hirsch 2.0 geschmort & rosa gebraten 49

mit Spätzli, Rotkabis, Quitte & Maroni

Steinpilzravioli 32

mit Tomaten & Trüffel

Portion Pommes
normal 7 | SHARING 13

Wildbeilage 9 | 21

Grüner Salat 9

Mini-Kartoffeln 7

STEAKS - serviert mit: Kroketten, Speckbohnen, Sauce Béarnaise & Senfjus

- ODER - Filet Steak vom Schweizer Rind 54
- Entrecôte vom Rind – Black Angus 49
- ODER - Rib Eye vom Schweizer Kalb 48

HAUSGEMACHTE BUTTERRÖSTI

- ODER - STEINBOCK'S RÖSTI Rohschinken, Raclettekäse, Tomaten, Lattich & Ei 27
- Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti 42

KÄSEFONDUE

- ODER - Nature mit Kräutern 29 p.P.
- mit Pilzen 33 p.P.

...mit hausgemachtem Sauerteigbrot CHF 4

...mit extra Mini-Kartoffeln CHF 7

...mit Kirsch-Schnaps CHF 7

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 Zwetschgen & Karamellglace

Zitronentarte 14

mit Spekulatius, Quark & Baileys

Schokolade 2.0 15

mit Passionsfrucht, Gurke & Kürbiskerne

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

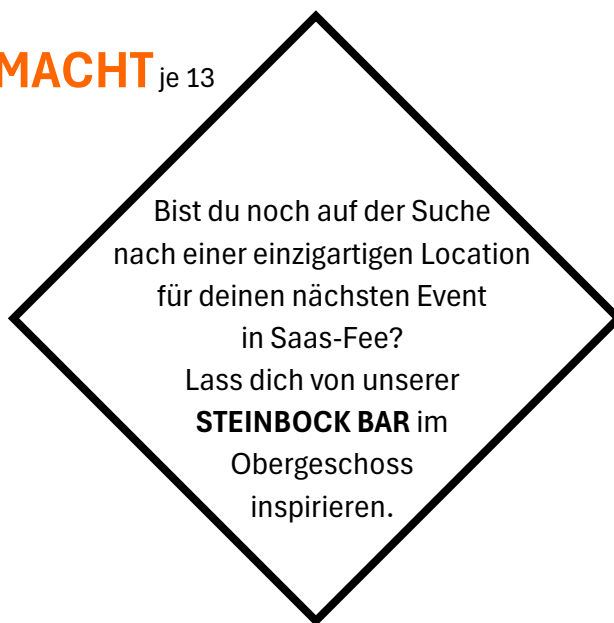
Vanille

Schokolade

Karamell

Mokka

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



Himbeer

Mango

Aprikose

Erdbeere

Beilagenwechsel CHF 3. Extra Gedeck CHF 5.



STEINBOCK

AUTUMN MENU 2025 - NO 7

«of course bread & butter»

Starters & snacks

Game terrine 19

with chanterelles & red cabbage

Autumn salad 14

salad with kale, nuts, berries & feta

Beef tartare 27 | 45

with potato, chorizo & toast

STEINBOCK AUTUMN apéro

19 | 29

ham & cheese with

game terrine & pickled vegetables

Pumpkin-ginger soup 14

with apple & croutons

Mains

Wiener Schnitzel (from pork) 37

with lukewarm potato-cucumber salad & cranberries

Pulled Pork Burger 25

with raclette cheese, red cabbage, tzatziki & small salad

Venison 2.0 braised & pink roasted 49

with Spätzli, kale, quince & chest nuts

Boletus ravioli 32

with tomatoes & truffles

French fries
regular 7 | SHARING 13

Game side dish 9 | 21

Green salad 9

Mini- potatoes 7

STEAKS – each served with: croquettes, bacon-beans, sauce béarnaise & mustard jus

- SWISS Beef tenderloin 54

 - SWISS Beef Entrecôte - Ojo De Agua 49

- SWISS Veal Rib Eye 48

HOMEMADE RÖSTI

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

- Veal stew “Zürcher Style” with rösti 42

CHEESE FONDUE

 - Nature with herbs 29 p.P.

 - Mushrooms 33 p.P.

...with homemade sourdough bread CHF 4

...with extra mini-potatoes CHF 7

...with Kirsch-Schnaps CHF 7

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 plums & caramel ice cream

Lemon tarte 14

with speculoos, quark & Baileys

Chocolate 2.0 15

with passion fruit, cucumber & pumpkin seeds

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

Raspberry

Mango

Apricot

Strawberry

Don't miss to visit our
Restaurant Schäferstube.
We will be back in December.

See you soon!

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'AUTOMNE 2025 - N° 7
«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Terrine de gibier 19
aux girolles & au chou rouge

Salade d'automne 14
Salade avec chou kale, noix,
fruits rouges & feta

Tartare de bœuf 27 | 45
avec pommes de terre, chorizo & toast

STEINBOCK apéro AUTOMNE 19 | 29
avec jambon & fromage,
terrines & légumes marinés

Soupe de potiron & gingembre 14
avec pommes & croûtons

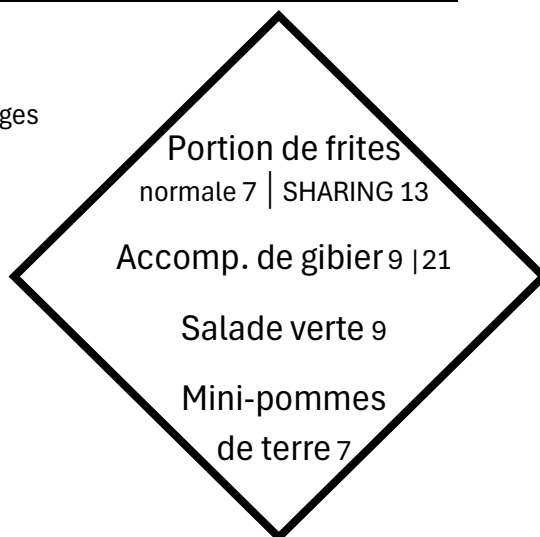
Plats principaux

Escalope de porc « viennoise » 37
avec salade tiède de pommes de terre-concombres & canneberges

Pulled Pork Burger 25
avec fromage à raclette, chou rouge, tzatziki & petite salade

Cerf 2.0 braisé & rosé 49
avec Spätzli, chou rouge, coings & châtaignes

Ravioli au bolets 32
avec tomates & truffe



STEAKS - servis avec: croquettes, haricots verts lardons, sauce béarnaise & jus à la moutarde

- Filet de bœuf suisse 54

🍴 - Entrecôte de bœuf - Ojo De Agua 49

- Rib Eye de veau 48

RÖSTI MAISON

🍴 - RÖSTI STEINBOCK jambon fumé, 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.

- Champignons 33 p.P.

...avec pain au levain maison CHF 4

...avec mini-pommes de terre CHF 7

...avec eau-de-vie « KIRSCH » CHF 7

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 au caramel & prunes

Tarte au citron 14

avec spéculoos, quark & Baileys

Chocolat 2.0 15

avec fruit de la passion, concombre & graines de courge

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

Framboise

Mangue

Abricot

Fraise

Visitez aussi notre
restaurant Schäferstube
à partir de décembre.

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.