



STEINBOCK

No 4

«natürlich Brot & Butter»

davor

Wintersalat 14 | SHARING 25
Blattsalat mit Mozzarella, Antipasti-
Gemüse, Körner & Himbeer-Senf vinaigrette

Beef Tatar 27
mit Senf, Rotkabis fermentiert & Toast

Tatar vom Saibling 24
mit Gurke, Sauerrahm & Granatapfel

Alpen Sushi 19
mit Röstzwiebeln, Wasabi & Avocado

Kürbis-Vanille Suppe 13
mit Apfel & Kernöl

Zwiebelsuppe 14
mit Käse & Croutons

die Hauptsache

Schweineschnitzel Wiener Art 37
mit Petersilienkartoffel & Preiselbeeren

Geschmorte Rindskopfbäggli 44
Rindskopfbacken mit Polenta, Kürbis & Rotkabis

Rib Eye Steak vom Schweizer Kalb 49
mit Kartoffel, Sellerie & Pfeffersauce

OFEN-KÜRBIS 33
mit Gerste, Feta & Curry

Portion Pommes
normal 7 | SHARING 13

Trüffelpommes
normal 9 | SHARING 17

Grüner Salat 9

Schweizer Tradition

Butter-Rösti hausgemacht

- oder
- mit Schinken, Raclettekäse, Tomaten & Ei 27
 - mit Zürcher Geschnetzeltem 42
 - mit Zander im Bierteig, Erbsen & Wasabi 32

danach

Kaiserschmarrn hausgemacht je 13

- Oder
- mit Aprikosenröster & Aprikosenglace
 - mit Apfel & Vanilleglace
 - mit Passionsfrucht & Mango

Schokolade 2.0 15

mit Himbeer, Limette & Baileys

Tageskuchen hausgemacht 7

Portion Rahm 1



Glace | Coupe

Bananensplit mini 9

Vanilleglace mit Banane, Schoggisauce & Crumbles

Heisse Liebe 11

Vanilleglace mit heißen Himbeeren & Rahm

Affogato Classico 7

Vanilleglace mit frischem Espresso

Kugel Eis je 4

Vanille

Schokolade

Karamell

Mokka

Himbeer

Mango

Aprikose

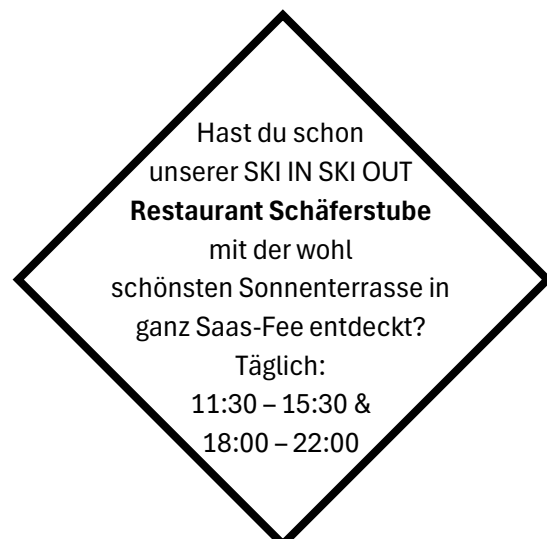
Erdbeere

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

Follow us on INSTAGRAM

@steinbock.saasfee

@schaeferstube_saasfee





STEINBOCK

NO 4

«of course bread & butter»

Starters

Winter salad 14 | SHARING 25

green salad with mozzarella,
antipasti vegetables, seeds &
raspberry-mustard vinaigrette

Beef tartare 27

with mustard, fermented red cabbage &
toast

Char tartare 24

with cucumber, sour cream & pomegranate

Alpine sushi 19

with roasted onions, wasabi & avocado

Pumpkin vanilla soup 13

with apple & pumpkin seed oil

Onion soup 14

with croutons & cheese

Mains

Wiener Schnitzel (from pork) 37

with parsley potatoes & cranberries

Braised beef cheeks 44

with polenta, pumpkin & red cabbage

Rib Eye Steak of Swiss veal 49

with potatoes, celery & pepper sauce

OVEN pumpkin 33

with barley, feta & curry

French fries
normal 7 | SHARING 13

Truffle fries
normal 9 | SHARING 17

Green salad 9

Swiss

Corner

Butter-Rösti homemade

- with ham, raclette cheese,
tomatoes & egg 27
- with Zurich-style veal stew 42
- with pike perch in
beer batter,
peas & wasabi 32

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 apricot ice cream & apricot roaster
 - with vanilla ice cream & apple
 - with passion fruit & mango

Chocolate 2.0 15

with raspberries, lime & Baileys

Cake of the day homemade 7

Extra whipped cream 1

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 7

Vanilla ice cream with espresso

Scoop of ice cream each 4

Vanilla

Chocolate

Caramel

Mocha

Raspberry

Mango

Apricot

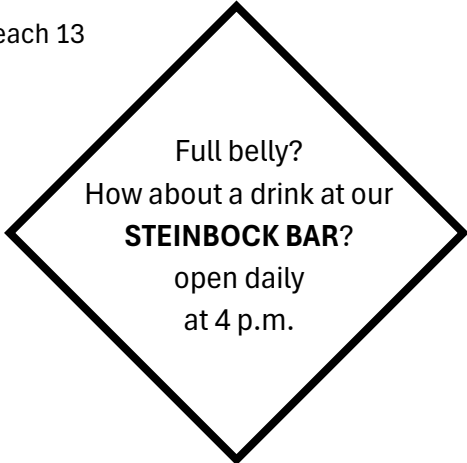
Strawberry

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

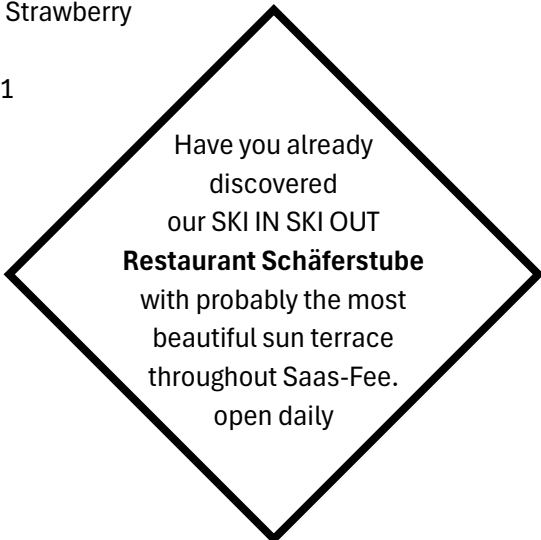
Follow us on INSTAGRAM

@steinbock.saasfee

@schaeferstube_saasfee



Full belly?
How about a drink at our
STEINBOCK BAR?
open daily
at 4 p.m.



Have you already
discovered
our SKI IN SKI OUT
Restaurant Schäferstube
with probably the most
beautiful sun terrace
throughout Saas-Fee.
open daily

All prices are in CHF and include VAT.

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



STEINBOCK

N° 4

«bien sûr du pain & du beurre»

Entrées

Salade d'hiver 14 | SHARING 25
avec mozzarella, antipasti de légumes,
céréales & vinaigrette framboise-moutarde

Tartare de bœuf 27
avec moutarde, chou rouge fermenté &
pain grillé

Tartare d'omble chevalier 24
avec concombre, crème sure & grenade

Sushi des alpes 19
avec oignons frits, wasabi & avocat

**Crème de courge &
vanille 13**
avec pomme & huile de graines de courge

Soupe à l'oignon 14
avec croûtons & fromage

Plats principaux

Escalope de porc « viennoise » 37
avec pommes de terre persillées et canneberges

Joues de bœuf braisées 44
avec polenta, courge & chou rouge

Rib Eye de veau suisse 49
avec pommes de terre, céleri & sauce au poivre

Citrouille au four 33
avec orge, feta & curry

Portion de frites
normale 7 | SHARING 13

Frites aux truffes
normale 9 | SHARING 17

Salade verte 9

Coin Suisse

Rösti au beurre maison
- avec jambon, fromage à raclette, tomate & œuf 27
- émincé de veau à la zurichoise 42
- au sandre en pâte à la bière, petits pois &
wasabi 32

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 abricot & abricots
- ☺ - avec glace vanille & pomme
- avec fruit de la passion & mangue

Chocolat 2.0 15

avec framboise, citron vert & Baileys

Gâteau du jour maison 7

Portion de crème 1

Glaces | Coupes

Banana Split mini 9

Glace vanille, banane, sauce chocolat & crumble

« Amour chaud » 11

Glace vanille, framboises chaudes & crème

Affogato Classico 7

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

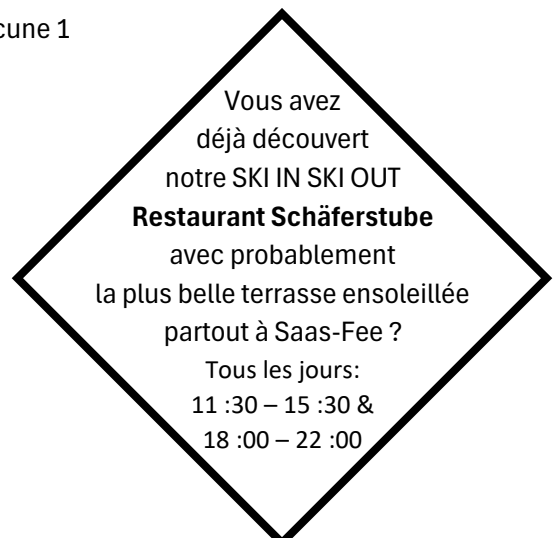
Fraise



Follow us on INSTAGRAM

@steinbock.saasfee

@schaeferstube_saasfee



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.