

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

Trockenfleisch vom Buure Metzg mit Gstaader Hobelkäse <i>Viande séchée accompagnée de copeaux de fromage de Gstaad</i> Air-dried beef and chipped cheese from Gstaad	32
Kleiner Speckpfannkuchen mit mariniertem Nüsslisalat <i>Petite galette de lard fumé et sa salade de mâche marinée</i> Small bacon pancake with marinated corn salad	20
Berner Kartoffelsuppe mit Emmentaler Käse <i>Soupe de pomme de terre bernoise et fromage d'Emmental</i> Bernese potatoe soup with Emmental cheese	16
Nüsslisalat mit Röstspeck, Croûtons und gehacktem Ei <i>Salade de mâche avec lard rôti, croûtons et oeufs tranchés</i> Field salad with roasted bacon, croûtons and sliced egg	26
Süppchen von Hokaido Kürbis mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl <i>Potage de potimarron aux pépins grillés et huile de pépins de courge</i> Red kuri squash soup with roast pumpkin seeds and pumpkin seed oil	16

..... HOUPTSPIISE

LAND U WASSER

.....
.....
Saucisson auf Kohlgemüse
mit Röstkartoffeln und Saanensenf
**Saucisson sur son lit de choux, pommes
de terre rissolées et moutarde de Saanen**
Sausage on cabbage with roasted potatoes
and Saanen-mustard

36

.....
.....
Gebratenes Filet vom Saibling
auf Rahmkraut Kartoffelchen
und Rieslingsauce
**Filet d'omble chevalier grillé sur un émincé
de chou blanc et sauce au Riesling**
Fried fillet of char on creamed cabbage with
small potatoes and Riesling sauce

48

.....
.....
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kartoffelrösti
**Émincé de veau avec rösti de pommes de
terre**

Sliced veal with potato roesti

32

URCHIG

..... ALPINA HÖRNLI

mit Rindsgehacktem und Apfelkompott

Kleine Portion: 28 Grosse Portion: 36

**Pâtes suisses, viande de boeuf hachée et
compote de pommes**

petite portion: 28 grande portion: 36

Swiss Pasta with minced beef and apple purée

small portion: 28 big portion: 36

..... FONDUE CHINOISE

Kalbs- Rinds- und Putenfleisch, Bouillon, Dips,
traditionelle Zutaten, Pommes frites und Reis

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

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

48

à discretion - à discretion - all you can eat

Preise pro Person - **Prix par personne** - Price per person

..... THE ALPINA

..... CROQUE MONSIEUR

mit Périgord Trüffel und altem Bergkäse
gratiniert, dazu ein kleiner Salat

**à la truffe de Périgord et au fromage des
montagnes, servi avec une salade**

gratinated with Périgord truffle and aged
mountain cheese, served with a small salad.

46

CHÄSIGS

FONDUE



Fondue Auswahl:
Nature

34

Trüffel-Champagner

48

serviert mit Brot und neuen Kartoffeln

Sélection de fondues :

Nature

34

Champagne et truffe

48

**servi avec pain
et pommes de terre nouvelles**

Fondue selection:

Nature

34

Champagne and truffle

48

served with bread and new potatoes

RACLETTE



Raclettekäse serviert mit:

Essiggurken - Schmelzzwiebeln
Cherrytomaten - neuen Kartoffeln

38 à discretion



Fromage à raclette servi avec:

**Cornichons - Oignons fondants
Tomates cerises
Pommes de terre nouvelles**

38 à discretion



Raclette cheese served with:

Gherkins - Fondant onions
Cherry tomatoes - new potatoes

38 at discretion

MARTIN GÖSCHELS KÄSEFONDUE

Eine eigene Hausmischung aus lokalen Käsesorten
mit Steinpilzen und Gartenkräuter aromatisiert

**Un mélange maison de fromages locaux
aromatisé aux cèpes et aux herbes du jardin**

His very own recipe of local cheese
flavoured with porcini mushrooms and garden herbs

45

DESSÄR

«Meringue Buffet» 20
Hausgemachte und geräucherte Meringue
Zweierlei vom Doppelrahm & Erdbeeren
«Buffet de meringue»
Meringue maison fumée
Duo de crème double et fraises
“Meringue buffet”
Home-made and smoked meringue
Duo of double cream & strawberries

«The Alpina Scroppino» 20
Cremig gerührtes Limettensorbet mit Prosecco
Sorbet de citron vert crémeux au prosecco
Creamy stirred lime sorbet with prosecco



swiss stübli

SPEZIALITÄTE

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

THE FINEST OF THE FINE 48%

URS HECHT

Die Traube 4 cl	30
Die Pflaume 4 cl	30
Die Williamsbirne 4 cl	30
Die Kirsche 4 cl	30

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und MwSt. - TVA et service sont compris dans le prix - All prices include service charge and tax
Gerne gibt Ihnen unser Serviceteam Auskunft über Fleischherkunft und Allergene.
C'est avec plaisir, que notre équipe de service vous informera sur l'origine des viandes ainsi qu'à propos d'éventuels allergènes.
With pleasure our serviceteam provides you with information about the origin of meats and allergens.