



STÜBLI SPECIAL CUTS

VORSPEISEN | STARTER

CHF

- Avocado-Thunfisch-Tatar**   24
Parmesan-Chip | Chipotle-Dip | Wildkräutersalat | Schwarzer Sesam
Avocado Tuna Tartare
Parmesan chip | chipotle dip | salad of forest herbs | black sesame seeds
- Schweizer Bio-Rindstatar**  26 | 38
Wachtel Eigelb | Sardellen | Oliven | Schalotten | Senfsaat | Kapern | Trüffel-Brioche
Swiss Beef Tartare
Quail egg yolk | anchovies | olives | shallots | mustard seeds | capers | truffle brioche
- Stübli-Salat**  25
Gemischter Salat | Kräuter Seitlinge | Kirschtomaten | rote Zwiebeln |
Grüne Bohnen | marinierte Poulet-Streifen | Ranch-Hausdressing
Stübli Salad
Mixed lettuce | king oyster mushrooms | cherry tomatoes | onions |
Green beans | marinated chicken strips
- Klassischer Garnelen-Cocktail**  27
Chiffonnade-Salat | Marie Rose-Sauce | Limette | Gurkensalat
Classic Shrimp Cocktail
Chiffonade salad | Marie Rose sauce | lime | cucumber salad
- Glasierter & grillierter Schweinebauch**   24
BBQ-Sauce | Maggia-Pfeffer
Glazed & Grilled Pork Belly
BBQ sauce | Maggia pepper

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

STÜBLI
SPECIAL
CUTS

SUPPEN | SOUPS

CHF

Consommé vom Ochenschwanz  

18

Siedfleisch | Gemüse

Oxtail Consommé

Beef broth | boiled meat | vegetables

Waldpilzcreme-Suppe 

16

Seitlinge | Petersilie | Crème Fraîche

Creamy Mushroom Soup

Oyster mushroom | parsley | crème fraîche

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

STÜBLI SPECIAL CUTS

SPECIAL CUTS | SPECIAL CUTS

CHF

Schweizer Rinderfilet Fillet of Swiss Beef	200g	58
Halber Hummerschwanz		+ CHF 24
Half lobster tail		
Rossini Entenstopfleber		+ CHF 19
Rossini style		
Flat Iron-Steak Flat Iron Steak	400g	42
Kalbsfilet Veal Fillet	180g	44
Lammentrecôte Lamb Entrecôte	200g	36
Secreto vom Thurgauer Apfelschwein Secreto of Apfelschwein (apple-fed pork) from Thurgau	300g	32
Donald Russell-Tomahawk (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten) Inklusive 2 Beilagen 2 Saucen 2 Beilagensalate Donald Russell Tomahawk (Preparation time approx. 50 mins) Including 2 sides 2 sauces 2 side salads	1000g	189
Schweizer Lachs aus Lostallo Swiss Lostallo Salmon	200g	44
Thunfisch-Tataki Tuna Tataki	200g	34

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

STÜBLI SPECIAL CUTS

BEILAGEN | SIDE DISHES

CHF 7

Innerschwyzzer Pommes Frites | Süsskartoffel-Pommes | Bohnen-Ragout | Brokkoli |
Kartoffelpüree | Sautierter Spinat | Zwiebelringe | Sautierte Waldpilze | Hörnli mit Bergkäse

Swiss fries | sweet potato fries | bean ragout | broccoli | mashed potatoes |
sauteed spinach | onion rings | sauteed forest mushrooms | mac and cheese

+ Trüffel CHF 2

+ Truffle CHF 2

SAUCEN | SAUCES

CHF 5

Butter Trio



Kräuterbutter | Rotweinschalotten | Rosmarin Orangen Chili Butter

Pinot noir jus | BBQ | Chimichurri Sauce | Bearnaise Sauce | Maggia Pfeffer Sauce |
Sour Cream

BLACKBOARD PREIS JE GRAMM | PRICE PER GR. FROM OUR BLACKBOARD

Highlights von unserem Executive Chef von seltenen und besonderen Fleischstücken aus der
ganzen Welt.

*Highlights from our Executive Chef made from rare and special cuts of meat from all over the
world.*

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan


Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

STÜBLI SPECIAL CUTS

DESSERTS | *Desserts*

	CHF
Crème Brûlée Aprikose Crème Brûlée Apricot Mit Glace zur Wahl With ice cream of your choice	12 15
Lila Saturn Cassis Blaubeere weisse Schokolade Sauerrahm Purple Saturn Cassis blueberry white chocolate sour cream	15
Frutter Piña Colada Kokos Batida Ananas Frutter Piña Colada Coconut batida pineapple	13
Sommer Taco Amalfi Zitrone Himbeere Alpen-Blütenaroma Summer Taco Amalfi lemon raspberry Alpine floral aroma	15
Frutter Rocher Toblerone-Schokolade Mandel Frutter Rocher Toblerone chocolate almond	16
Walliser Aprikose-Sorbet Mit Aprikosenschnaps von Urs Hecht Sorbet of Valais Apricots With Urs Hecht's apricot liqueur	14

Gerne helfen Ihnen unsere Service-Mitarbeiter und unser Chef-Pâtissier

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT

STÜBLI SPECIAL CUTS

Bei Wünschen und Unverträglichkeiten das passende Dessert zu kreieren.

Wir beziehen unsere frischen Produkte überwiegend von Schweizer Betrieben. Dabei achten wir sehr auf artgerechte Haltung und Nachhaltigkeit.

Fleisch

Rind
Kalb
Schwein
Lamm

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Irland

Fisch

Tuna
Lachs
Garnelen
Hummer

Pazifische Ozean
Schweiz
Nordatlantik
Kanada/ Frankreich

Weitere Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal.

For more information, please contact our service staff.

 Vegetarisch | vegetarian  Laktosefrei | lactose-free  Glutenfrei | gluten-free  Vegan | vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7,7 % MwSt | Our prices are in CHF and incl. 7.7 % VAT