

PANORAMARESTAURANT STOCKHORN

2'139 m ü.M.

SPEISEN UND GETRÄNKE





Liebe Gäste

Seit jeher sind die Menschen fasziniert von den Bergen. Der Drang und die Neugierde diese Bergwelt zu erleben, war bei einigen tapferen Pionieren so unbändig, dass Sie von diesem Traum nicht mehr lassen konnten. So haben wir diesen wunderschönen Platz Max Born zu verdanken; er kaufte 1953 das erste Berghaus auf dem Stockhorn und ermöglichte so die Planung und den Bau des Panoramarestaurants Stockhorn.

Die Bewohner rund um die Stockhorn-Region haben viel zu erzählen, was in all den Jahren bis heute geschah und über unvergessliche Freizeiterlebnisse. Viele unserer Gäste kommen mehrmals im Jahr und entdecken den Zauber der Bergwelt immer wieder aufs Neue.

Ein Ausflug in die Natur, anspruchsvolle Wanderungen, Erlebnisse in malerischer Landschaft sowie die kristallklare Bergluft regen den Appetit an und machen Lust auf Herzhaftes, Süsses, Warmes oder Erfrischendes.

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns Gast sind und dass wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen.

Geniessen Sie den atemberaubenden Ausblick und wählen Sie in aller Ruhe von den feinen Speisen, die unsere Köche mit viel Liebe und Kreativität täglich frisch für Sie zubereiten.

Ob Fleisch, Käse, Brot, Gemüse oder Getränke – wir verwenden grösstenteils Produkte von Bauern und Lieferanten aus unserer Region. Einwandfreie Qualität, kurze Transportwege und die Erhaltung und Förderung unserer Bergregion liegt uns am Herzen. Auch das Trinkwasser bringen wir mit der Bahn, täglich frisch, zu uns herauf. An lebhaften Tagen werden bis zu 8'000 Liter verbraucht.

Wenn es Ihnen bei uns gefallen hat und Sie zufrieden sind, freuen wir uns über ein Lob... und wenn Sie uns weiterempfehlen. Um unser Angebot für Sie ständig zu verbessern, schätzen wir aber auch Ihre konstruktive Kritik und Anregungen.

Herzlichen Dank für Ihren Besuch, e Guete und auf Wiedersehen!

Ihr Stockhorn-Team

Kennen Sie schon unsere feinen Zmorge, den Sonntagsbrunch oder unsere kulinarischen Abend-Veranstaltungen?

Besuchen Sie regelmässig unsere Webseite www.stockhorn.ch mit den aktuellen Angeboten sowie vielen Ideen zum Staunen und Erleben.

Planen Sie ein Fest mit Familie, Freunden, Firma oder Verein?

Erzählen Sie uns Ihre Wünsche und profitieren Sie von unserer Kompetenz. Ob ein kleines oder ein grosses Fest ansteht, wir beraten Sie gerne bei der Planung und Organisation, damit aus Ihrem Anlass ein unvergessliches Erlebnis wird.







Suppen

soups

Tagessuppe täglich frisch und hausgemacht <i>homemade soup of the day</i>		8.50
Kartoffel-Alpenblüten-Süppchen** mit Safran verfeinert <i>homemade potato-alp blossom soup seasoned with saffron</i>	 	9.50


Passend zur Suppe

goes with the soup

Schweinswürstli mit Senf <i>boiled pork sausages with mustard</i>	 	1 Paar	9.50
Alpkäse einheimischer Alpkäse direkt vom Bauern <i>mountain cheese from local farmers</i>	 	60 g	5.50
Pommes Frites mit Alpenkräutersalz** <i>French fries with alpine herb salt</i>	  	Portion	9.50

Vorspeisen/Kalte Küche

cold dishes

Äplerplättli Rindstrochenwurst zum selber schneiden, Speck, Trockenfleisch, Alpkäse und Mutschli aus der Region serviert mit Brot <i>variety of cold meat, cooked and smoked with a fine selection of cheese from our region served with bread</i>		Portion	29.50
		½ Portion	23.50
Hobelkäseplättli 2-3 jähriger Simmentaler Hobelkäse mit Essiggemüse, serviert mit Brot <i>Hobelkäse (cheese rolls) from the Simmental valley with mixed pickles, served with bread</i>		Portion	25.50
		½ Portion	20.50



Vegetarisch



glutenfrei










laktosefrei



vegan


Salate

salads

kleine grüne Schüssel mit Hausdressing <i>small green salad with homemade dressing</i>	  	6.00
mit Olivenöl und Balsamico		
kleine gemischte Schüssel mit Hausdressing <i>small mixed salad with homemade dressing</i>	  	8.00
Stockhorn Salat mit Croutons, Alpkäseflocken und Speckwürfeln <i>"Stockhorn" salad with croutons, alp cheese flakes and bacon bits</i>		12.00
Chumli Schüssel grosse grüne Schüssel mit Alpkäseflocken, Croutons, Pouletbruststreifen und Speckwürfeln <i>large green salad with croutons, alp cheese flakes, chicken strips and bacon bits</i>		24.50

Fitnesssteller

large salads

Fitnesssteller mit Simmentaler Rindsentrecôte grosser Salatteller mit rosa gebratenem Rindsentrecôte (180g) und Alpenchili-Kräuterbutter** <i>large plate with a variety of salads and grilled sirloin steak (medium) from Simmental valley</i>		39.50
Fitnesssteller mit Schweinssteak grosser Salatteller mit Schweinssteak und Alpenchili-Kräuterbutter** <i>Large plate with a variety of salads and grilled pork steak</i>		26.50

** Produkte von Swiss Alpine Herbes, Därstetten



Vegetarisch



glutenfrei





laktosefrei



vegan

Warme Küche

warm dishes

Tagesmenu "es het so lang's het"		23.50
Suppe oder kleiner grüner Salat mit Tagesteller und Brot <i>soup or small green salad with dish of the day, served with bread</i>		
Tagesmenu vegetarisch		20.50
Rindsentrecôte mit hausgemachter Alpenchili – Kräuterbutter** serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse <i>sirloin steak, fried potatoes and vegetables</i>		42.00
Schweinssteak mit Senfmayonnaise, Pommes Frites mit Alpenkräutersalz** und Gemüse <i>Pork steak with mustard mayonnaise, French fries and vegetables</i>		26.50
Bauernbratwurst an Zwiebel-Lauchsauce serviert mit Rösti oder Pommes Frites mit Alpenkräutersalz** <i>pork sausage with onion-garlic sauce, Rösti (hash browns) or French fries</i>		21.00
Stockhorn Rösti Kartoffel Rösti mit Speck, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with bacon, fried egg and mountain cheese</i>		24.00
Cheibehorn Rösti Kartoffel Rösti mit Gemüse, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with vegetables, fried egg and mountain cheese</i>	 	23.00
Äplermagronen klassisch mit Schinken und Apfelmus ohne Schinken <i>Aepler macaroni with melted cheese, ham and apple puree (or vegetarian without ham)</i>		22.00 20.50
Offenes Ravioli mit Alpenblüten** Safran-Schaum und saisonalem Gemüse <i>open face Raviolo, with alp blossom saffron foam and vegetables</i>		18.50

Ernähren Sie sich Vegan? Fragen Sie das Servicepersonal nach dem Tagesangebot.



Vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

für den kleinen Hunger

small dishes

Portion Pommes frites   9.50
mit Alpenkräutersalz**
portion of French fries with alpine herb salt

diverse Sandwiches 8.50
Schinken, Salami oder Käse
various sandwiches with ham, salami or cheese

gemischt 9.50

Kinderkarte

for children

Kleine **Salate** oder **Suppen** können für Kinder jederzeit bestellt werden.
Small salads our soups are always available for children. 4.50

Adler Teller  9.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites
chicken nuggets with French fries

Pluto Teller 7.50
Hot Dog mit Ketchup
Hot dog with ketchup

Murmeli Teller   6.50
Portion Pommes frites
portion French fries

Gemschi Teller  7.50
Äplermagronen mit Apfelmus
Aepler macaroni with melted cheese and apple puree

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Angestellten auf Anfrage.



Vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

Getränke beverages

Tafelwasser Offenausschank

	30 cl	50 cl	100 cl
Cola, Cola zero	4.40	5.70	9.90
Citro, Rivella rot	4.40	5.70	9.90
Süssmost, Schorle	4.40	5.70	9.90
Himbeer, Eistee lemon	4.40	5.70	9.90
Holunder	4.40	5.70	9.90
„Stockhornwasser“ mit oder ohne Kohlensäure	4.20	5.00	8.90

Soft Drinks Flaschen

Rivella blau	33 cl	4.80
Bitter Lemon	20 cl	4.80

Fruchtsäfte Offenausschank

	30 cl	50 cl	100 cl
Apfel, Orangen	4.60	5.90	11.00
Ananas, Trauben rot	4.60	5.90	11.00

Bier 30 cl 50 cl

Rugenbräu Lager	4,8 %	4.60	5.90
Rugen alkoholfrei		4.60	
Simmentaler Bier	4,8 %	6.00	
Münchener Weisse	5,2 %		7.50
Münchener alkoholfrei			7.50
Suure Moscht Bügel	4,0 %		5.90
Suure Moscht alk.frei			5.90

Huusapéro gespritzt mit Holundersaft

Weisswein	10 cl	5.50
Prosecco	10 cl	6.50

Schaumweine

Prosecco Millesimato	75 cl	35.00
Hilterfinger Regent rosé	75 cl	45.00

Aperitif 4 cl

Aperol Spritz	15 %	7.50
Sunnside	37,5 %	7.50
Martini weiss	16 %	6.00
Campari	23 %	6.00
Cynar	16 %	6.00
Appenzeller	29 %	6.50
Pastis 45	45 %	6.90
San Bitter	0,0 % 10 cl	4.80

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso		4.50
Cappuccino, Schale		4.90
Latte Macchiato		5.10
Kaffee Mélange		5.50
Luz/Fertig	3 cl	6.50
Milch	20 cl	4.00
Schoggi, Ovo (dampferhitzt)	20 cl	4.50

Hauskaffee mit Schnaps und Schlagrahm

Stockhorn (herb)	4 cl	8.70
Chrindi (süsslich)	4 cl	8.70
Cheibehorn (exotisch)	4 cl	8.70

Tee 30 cl

Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutte		4.50
Kräuter, Eisenkraut, Zitronenmelisse		
Tee mit Rum		6.50

Punch 30 cl





Apfel, Orangen, Waldbeer		4.60
Holunder, Rum		4.60




Spirituosen/ Liköre/ Longdrinks/ Shot


Stockhorn Absinth	45 %	2 cl	6.50
Bätzi, Chrüter, Pflümli	42 %	2 cl	4.50
Zwetschgen, Kirsch	40 %	2 cl	4.50
Williams	40 %	2 cl	5.50
Vieille Prune, Vieille Poire	40 %	2 cl	7.00
Calvados	40 %	2 cl	7.50
Grappa Brunello	42 %	2 cl	7.50
Grappa di Moscato	42 %	2 cl	7.50
Marc Region BEO	42 %	2 cl	7.50
Remy Martin	42 %	2 cl	8.50
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	8.50
Vodka Orange	37,5 %	4 cl	8.50
Gin Lemon	37,5 %	4 cl	8.50
Jack Daniels	40 %	4 cl	7.50
Whisky Single Malt	40 %	4 cl	11.50
Whisky Liqueur	25 %	4 cl	8.50
Dolce Vita	17 %	4 cl	6.00
Amaretto	28 %	4 cl	6.50
Shot Stockhorn	50 %	2 cl	5.50
Shot Gaudi Max	28 %	2 cl	4.50





Weine





wines

Weisswein offen		10 cl	30 cl	50 cl
Fendant	 <i>Niklaus Wittwer VS (Gipfelwein Stockhorn)</i>	4.80	13.80	22.50
Johannisberg	 <i>Niklaus Wittwer VS</i>	5.40	15.50	25.50
Merlot Bianco	 <i>Tamborini TI</i>	5.40	15.50	25.50
Epresses AOC	 <i>Sélection Vennerhus</i>	5.20	15.00	24.50

Weisswein Flaschen		50 cl	75 cl
Petite Arvine	 <i>Nicolas Zufferey VS</i>		51.00
Dézaley	 <i>Grand Cru, Jean-François Neyroud, Lavaux VD</i>		49.00
Sauvignon blanc	 <i>Aagne AOC, Fam. Gysel, SH</i>		45.00

Roséwein offen		10 cl	30 cl	50 cl
Oeil de Perdrix	 <i>Jean Michel Conne VD</i>	5.20	15.00	24.50

Rotwein offen		10 cl	30 cl	50 cl
Dôle	 <i>Niklaus Wittwer VS (Gipfelwein Stockhorn)</i>	5.20	15.00	24.50
Pinot Noir	 <i>Niklaus Wittwer VS</i>	5.40	15.50	25.50
Merlot	 <i>Tamborini TI</i>	5.20	15.00	24.50
Fontana	 <i>Tempranillo, Tinto Crianza DO Uclés, ESP</i>	5.80	16.50	26.50

Rotwein Flaschen		50 cl
Regent	 <i>Hilterfinger Rebbaugenossenschaft BE</i>	29.50
Pinot Noir Spätl.	 <i>Aagne AOC, Fam Gysel, SH</i>	29.50
Humagne	 <i>Niklaus Wittwer VS</i>	29.50
Rioja Tobia Tinto	 <i>Sélection Crianza, DOC, Bodegas Tobia, ESP</i>	25.50

Rotwein Flaschen		70/75 cl
3 x 3	 <i>Assemblage, Niklaus Wittwer, VS</i>	59.00
L'ésprit de Genève	 <i>Domaine des Graves AOC, GE</i>	51.00
Merlot Reserva	 <i>San Zeno, Tamborini TI</i>	49.00
Cornalin	 <i>Niklaus Wittwer VS</i>	49.00
Epresses	 <i>Sélection Vennerhus, Lavaux VD</i>	42.00
Gran Fontal	 <i>Tempranillo, Tinto Crianza DO Uclés, ESP</i>	39.00

Wünschen Sie einen erlesenen Tropfen aus unseren Raritäten oder genauere Informationen über die Weine? Verlangen Sie die Weinkarte. Informationen über den Jahrgang Ihres Weines erhalten Sie gerne vom Personal.