

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
Hausgemachte Kürbissuppe täglich frisch und hausgemacht <i>homemade pumpkin soup</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

Vorspeisen/Kalte Küche

cold dishes

Äplerplättli Rindstrockenwurst, 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 grüner Salat mit Croûtons, Alpkäseflocken und Speckwürfeln <i>green salad with croutons, alp cheese flakes and bacon bits</i>		12.00
Chumli Schüssel grosse grüne Schüssel mit Alpkäseflocken, Croûtons, Pouletbruststreifen und Speckwürfeln <i>large green salad with croutons, alp cheese flakes, chicken strips and bacon bits</i>		24.50

Warme Küche

warm dishes

Hirschpfeffer an Gewürzweinsauce mit Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeer- Rotkraut <i>mountain goat goulash with Spätzli, Brussels sprouts and red cabbage with cranberries</i>		29.50
Herbst-Teller «Jägerpech» Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeer- Rotkraut <i>Spätzli, Brussels sprouts, red cabbage with cranberries</i>		25.50
Pilz- Risotto mit Kürbis und Alpkäseflocken <i>Risotto with mushrooms, pumpkin and mountain cheese</i>		18.50

** Produkte von Swiss Alpine Herbes, Därstetten

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



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 aus der Region		42.00
mit hausgemachter Alpenchili – Kräuterbutter** serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse <i>sirloin steak, fried potatoes and vegetables</i>		
Saltimbocca vom Schwein		26.50
Schnitzel mit Salbei und Rohschinken, auf Pilzrisotto mit Kürbis <i>Cutlet of Pork with sage and prosciutto, risotto with mushrooms and pumpkin</i>		
Schweinsbratwurst an Senfsauce		21.00
serviert mit Rösti oder Pommes Frites mit Alpenkräutersalz** <i>pork sausage with mustard sauce, Rösti (hash browns) or French fries</i>		
Stockhorn Rösti		24.00
Kartoffel Rösti mit Speck, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with bacon, fried egg and mountain cheese</i>		
Cheibehorn Rösti	 	23.00
Kartoffel Rösti mit Gemüse, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with vegetables, fried egg and mountain cheese</i>		
Förster Rösti	 	23.00
Kartoffel Rösti mit Alpkäse überbacken und sautierten Pilzen <i>Rösti (hash browns) with mountain cheese and sautéed mushrooms</i>		
Äplermagronen		22.00
klassisch mit Schinken und Apfelmus ohne Schinken <i>Aepler macaroni with melted cheese, ham and apple puree (or vegetarian without ham)</i>		
		20.50



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
Wienerli mit Pommes Frites und Ketchup
A sausage "Wienerli" with french fries and ketchup

Murmeli Teller   6.50
Portion Pommes Frites
Portion french fries

Gemschi Teller  8.50
Äplermagronen mit Apfelmus
Aepler macaroni with melted cheese and apple puree



Vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

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

Getränke

beverages

Tafelwasser	Offenausschank		
	30 cl	50 cl	100 cl
Cola, Cola zero	4.50	5.80	9.90
Citro, Rivella rot	4.50	5.80	9.90
Süssmost, Schorle	4.50	5.80	9.90
Himbeer, Eistee lemon	4.50	5.80	9.90
Holunder	4.50	5.80	9.90
„Stockhornwasser“ mit oder ohne Kohlensäure	4.20	5.00	8.90

Soft Drinks	Flaschen	
Rivella blau	33 cl	4.90
Bitter Lemon	20 cl	4.90

Fruchtsäfte	Offenausschank		
	30 cl	50 cl	100 cl
Apfel, Orangen	4.60	6.00	11.00
Ananas, Trauben rot	4.60	6.00	11.00

Bier	30 cl	50 cl
Rugenbräu Lager	4,8 %	4.80 6.00
Rugenbräu alkoholfrei	0.0 %	4.80
Simmentaler Bier	4,8 %	6.00
Münchener Weisse	5,2 %	7.50
Münchener alkoholfrei	0.0 %	7.50
Suure Moscht Bügel	4,0 %	6.00
Suure Moscht alk.frei	0.0 %	6.00

Huusapéro gespritzt mit Holundersaft		
Weisswein mit Holunder	10 cl	6.00
Prosecco mit Holunder	10 cl	6.50

Schaumweine		
Prosecco Brioso	10 cl	6.00
Hilterfinger Regent rosé	75 cl	45.00

Aperitif	4 cl	
Aperol Spritz	15 %	8.50
Martini weiss	16 %	6.50
Campari	23 %	7.00
Cynar	16 %	7.00
Appenzeller	29 %	7.00
Pastis 45	45 %	7.50
San Bitter	0,0 % 10 cl	4.80

Warme Getränke	
Kaffee Crème, Espresso	4.50
Schale	4.90
Cappuccino, Latte Macchiato	5.20
Kaffee Mélange	5.60
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	8.90
Chrindi (süsslich)	4 cl	8.90
Cheibehorn (exotisch)	4 cl	8.90





Tee	30 cl
Schwarz, Pfefferminze, Hagenbutte	4.50
Kräuter, Eisenkraut, Zitronenmelisse	7.50
Tee mit Rum	7.50




Punch	30 cl
Apfel, Orangen, Waldbeer	4.60
Holunder, Rum	4.60


Spirituosen/ Liköre/ Longdrinks/ Shot			
Stockhorn Absinth	45 %	2 cl	7.00
Bätzi, Chrüter, Pflümlì	42 %	2 cl	5.00
Zwetschgen, Kirsch	40 %	2 cl	5.00
Williams	40 %	2 cl	6.00
Vieille Prune, Vieille Poire	40 %	2 cl	7.50
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	9.50
Bacardi Cola	37,5 %	4 cl	10.00
Vodka Orange	37,5 %	4 cl	10.00
Jack Daniels	40 %	4 cl	8.50
Whisky Single Malt	40 %	4 cl	11.50
Whisky Liqueur	25 %	4 cl	8.50
Dolce Vita	17 %	4 cl	6.50
Amaretto	28 %	4 cl	7.00
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
Epesses 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 & Cabernet Sauvignon</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</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
Epesses	 <i>Sélection Vennerhus, Lavaux VD</i>	42.00
Fontana	 <i>Tempranillo & Cabernet Sauvignon, Tinto Crianza DO Uclés</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.