Stockhorn
BERGE SEEN

SPEISEN & GETRÄNKE

meals & beverages

PANORAMARESTAURANT STOCKHORN
2139 m ü.M.

Stockhornbahn AG | 3762 Erlenbach i.S. | Tel. 033 681 21 81 | info@stockhorn.ch | www.stockhorn.ch

Stockhorn
BERGE SEEN

WILLKOMMEN - EINEN STOCK HÖHER

Liebe Gäste

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

Geniessen Sie den atemberaubenden Ausblick und wählen Sie in aller Ruhe von den feinen Speisen aus, 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. Herzlichen Dank für Ihren Besuch, guten Appetit, bis bald und viel Vergnügen!

Ihr Stockhorn-Team

Unsere Lieferanten:
Mühlemetzg, Oey-Diemtigen
Bauern aus Erlenbach, Fam. Streun, Fam. Hehlen, Fam. Brügger
Bäckerei Bieri, Erlenbach
Prima Dorfladen, Erhard Wüthrich, Erlenbach
Getränke Rüfenacht, Oey
H&R Gastro, Interlaken
Schröder Comestibles, Thun
Beo Früchte und Gemüse, Zweisimmen
Vennerhus Weine, Grosshöchstetten
Rebbaugenossenschaft, Hilterfingen
Grapos, Worb

Fleischdeklaration:
Schwein-, Rind-, Kalb-,Truten- und Pouletfleisch → SCHWEIZ
Hirsch → Solange Vorrat aus dem Berner Oberland, SCHWEIZ/ dann EU
Reh → Österreich

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

Ernähren Sie sich Vegan? Fragen Sie unser Servicepersonal nach dem Tagesangebot. Preisangaben in CHF

Stockhorn
BERGE SEEN

Salate - salads

kleine Schüssel Blattsalat 8.50
mit Hausdressing
small green salad with homemade dressing

kleine Schüssel gemischter Salat
verschiedene bunte Blatt-und Gemüsesalate 9.50
mixed salad

Stockhorn Salat

Blattsalat mit Speckwürfeln, Alpkäseflocken und Brotcroûtons	Vorspeise	10.50
green salad with bacon bits, mountain cheese flakes and croutons	*starter*	
	Hauptgang maincours	17.50
ohne Speck	*Vorspeise*	8.50
without bacon	*Hauptgang*	15.50

Randensalat mit gebeiztem Lachs

Randensalat mit im Hause gebeizten Lachs garniert mitTrauben und Nüssen	*Vorspeise*	12.50
beetroot salad with graved salmon, nuts and grapes	*Hauptgang*	19.50

mit Rapsöl und Balsamico *with raps oil and balsamico*

Suppen - soups

Tagessuppe 9.50
täglich frisch und hausgemacht
homemade soup of the day

Kürbissuppe 9.80
hausgemachte Kürbissuppe mit Kokosnussmilch
homemade pumpkin soup with coconut milk

Vegetarisch glutenfrei laktosefrei vegan

Stockhorn
BERGE SEEN

Suppen und Snacks

Gulaschsuppe 14.50
hausgemachte Gulaschsuppe mit Kalbfleisch und Gemüsewürfeln
homeade gulash soup with veal meat

Schweinswürstli mit Senf *1Paar* 9.80
serviert mit Brot
boiled pork sausages, served with mustard and bread

Alpkäse *ca. 80g* 7.50
einheimischer Alpkäse direkt vom Bauern
mountain cheese from local farmers

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

Käse
cheese

gemischt 9.50
mixed

Älplerplättli *grosse Portion* 31.50
big portion
Schinken, Rindstrockenwurst, Trockenfleisch, Alpkäse, Hobelkäse und Mutschli aus der Region, serviert mit Brot *kleine Portion* 24.50
small portion
variety of cold meat, cooked and smoked with a fine selection of cheese from our region served with bread

Portion Pommes Frites** 9.50
portion of french fries with alpine herb salt

kleine Portion Pommes Frites**
small portion of french fries with alpine herb salt 7.90

Vegetarisch glutenfrei laktosefrei vegan

Stockhorn
BERGE SEEN

Warme Gerichte

Tagesmenü mit Fleisch 24.50
Suppe oder Salat mit Tagesteller und Brot
soup or salad with dish of the day, served with bread

Tagesmenü vegetarisch 21.00
dish oft the day vegetarian

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter 42.00
vom Schweizer Rind, serviert mit Pommes frites**
und Wintergemüse
beef entrecote with homemade herb butter
served with french fries and vegetables

Rahmschnitzel 29.50
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce
serviert mit Butternudeln und Wintergemüse
porc escalope on a creamsauce with mushrooms,
noodles and vegetables

Alpen Cheese Burger 26.50
BEO Rinds-Burger mit Alpkäse, Essiggurken,
Salat und Ketchup, serviert mit Pommes frites**
BEO beef burger with mountain cheese, salad,
pickles, ketchup and french fries

Schweinsbratwurst mit Senfsauce 24.50
serviert mit goldgelb gebratener Rösti
pork sausage with mustard cream sauce
served with Rösti (hash browns)

Stockhorn Rösti 24.50
Kartoffelrösti mit Käse überbacken, Speck und Spiegelei
Rösti gratinated with cheese, bacon and fried egg

Vegetarisch glutenfrei laktosefrei vegan

Stockhorn
BERGE SEEN

Cheibehorn Rösti 24.50
Kartoffelrösti mit Käse überbacken, Gemüse und Spiegelei
Rösti gratinated with cheese, vegetables and fried egg

Älplermagronen 22.50
klassisch mit Käse, Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus
Aelpler maccaroni with melted cheese, ham and apple puree

ohne Schinken 20.50
without ham

Käsefondue *ab 2 Personen* *pro Person* 28.50
cremiges Fondue mit Greyerzer-und Vacherinkäse
serviert mit Ruchbrot, «Gschwellti» (Pellkartoffeln)
und Essiggemüse
cheese fondue, served with bread, boiled potatoes
and mixed pickles

*** mit Alpenkräutersalz von Swiss Alpine Herbes, Därstetten*

Süsses

Fruchtkuchen
diverse hausgemachte Früchtekuchen 6.50
diverse homemade fruitcakes

mit Schlagrahm 7.50
with whipped cream

Nussgipfel 3.90
nut croissant

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine im Restaurant
und auf unserer Glacekarte.
you can find more desserts in our ice cream menu

Vegetarisch glutenfrei laktosefrei vegan

Stockhorn
BERGE SEEN

KINDER!TELLER!

ADLER

CHICKEN NUGGETS
MIT POMMES FRITES

CHF 9.50

GEMSCHI

ÄLPLERMAGRONEN
MIT APFELMUS

CHF 9.50

MURMELI

PORTION POMMES
MIT KETCHUP

CHF 7.00

Stockhorn
BERGE SEEN

Getränke - beverages

Tafelwasser		**Offenausschank**	
	30 cl	50 cl	100 cl
Cola, Cola zero	4.50	5.80	9.90
Rivella rot	4.50	5.80	9.90
Citro	4.50	5.80	9.90
Süssmost	4.50	5.80	9.90
Apfelschorle	4.50	5.80	9.90
Holunder	4.50	5.80	9.90
Himbeer	4.50	5.80	9.90
Eistee Lemon	4.50	5.80	9.90
“Stockhornwasser” mit Kohlensäure	4.20	5.00	8.90
“Stockhornwasser” ohne Kohlensäure	4.20	5.00	8.90

Soft Drinks		**im Fläschli**
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 offen	4.8 %	4.90	6.00
Rugenbräu alkoholfrei	0.0 %	4.90	
Simmentaler Lager	4.8 %	6.20	
Simmentaler Pale Ale	5.2 %	6.50	
Münchner Weisse	5.2 %		7.50
Münchner alkoholfrei	0.0 %		7.50
Suure Moscht Bügel	4.0 %		6.00
Suure Moscht alkoholfrei	0.0 %		6.00

Stockhorn
BERGE SEEN

Getränke - beverages

Huusapéro			
Prosecco gespritzt mit Holundersaft	10 cl		6.50
Weisswein gespritzt mit Holundersaft	10 cl		6.00
Apéritif			**4 cl**
Aperol Spritz	11 %		8.50
Crodino Spritz (Alkoholfrei)	0,0%		6.50
Martini weiss	16 %		6.50
Campari	23 %		7.00
Cynar	16 %		7.00
Appenzeller	29 %		7.00
Pastis 45	45 %		7.50
Crodino	0,0%	17,5 cl	5.50
Schaumweine			
Prosecco Brioso	10 cl		6.00
Prosecco Brioso	75 cl		35.00
Moscato d'Asti	75 cl		45.00
Warme Getränke			
Kaffee Crème, Espresso			4.50
Schale			4.90
Cappuccino			5.00
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

Stockhorn
BERGE SEEN

Getränke - beverages

Tee	**25 cl**
Schwarz, Pfefferminze, Hagebutte- Sanddorn Kräuter, Eisenkraut, Zitronenmelisse	4.50
Chai Latte	5.20
Tee mit Rum	7.50
Glühwein (Wintersaison)	6.50

Punch	
Apfel, Orangen, Waldbeeren	4.60
Holunder, Rum, Ingwer Lemon	4.60

Spirituosen/ Liköre/ Longdrinks/ Shot			
Stockhorn Absinth	45 %	2 cl	7.00
Bätzi, Chrüter, Pflümli	42 %	2 cl	5.00
Zwetschgen, Kirsch	40 %	2 cl	5.00
Williams	40 %	2 cl	7.00
Vielle Prune	40 %	2 cl	7.50
Vielle Poire	40 %	2 cl	7.50
Calvados	40 %	2 cl	7.50
Grappa Brunello	42 %	2 cl	8.00
Marc Region BEO	42 %	2 cl	8.00
Remy Martin	42 %	2 cl	9.50
Jack Daniels	40 %	4 cl	8.50
Whisky Swiss Mountain Single Malt	46 %	4 cl	11.50
Whisky Liqueur	27 %	4 cl	9.50
Dolce Vita	17 %	4 cl	7.00
Amaretto	28 %	4 cl	7.00
Gin Swiss Cristal	46 %	4 cl	10.50
Baccardi Cola	37.5 %	4 cl	11.00
Vodka Orange	37.5 %	4 cl	11.00
Shot Heuschnaps	25 %	2 cl	5.50
Shot Ingwer	28 %	2 cl	5.50

Stockhorn
BERGE SEEN

Weine - wines

Weisswein offen		**10 cl**	**30 cl**	**50 cl**
Fendant	*Niklaus Wittwer VS*	4.80	13.80	22.50
Johannisberg	*Niklaus Wittwer VS*	5.40	15.50	25.50
Merlot Bianco	*Tamborini TI*	5.40	15.50	25.50
Epesses AOC	*Sélection Vennerhus*	5.20	15.00	24.50

Roséwein		**10 cl**	**30 cl**	**50 cl**
Oeil de Perdrix	*Sélection Vennerhus, VD*	5.20	15.00	24.50
Rosé Pinot Noir	*Aagne AOC, Fam. Gysel, SH*		**75cl**	42.00

Rotwein offen		**10 cl**	**30 cl**	**50 cl**
Dôle	*Niklaus Wittwer, VS*	5.20	15.00	24.50
Pinot Noir	*Niklaus Wittwer, VS*	5.40	15.50	25.50
Merlot	*Tamborini, TI*	5.20	15.00	24.50
Fontana	*Tempranillo & Cabernet*	5.80	16.50	26.50

Weisswein Flaschen		**75 cl**
Petite Arvine	*Nicolas Zufferey, VS*	49.00
Dézaley	*Grand Cru, Jean-François Neyroud, Lavaux VD*	49.00
Sauvignon blanc	*Aagne AOC, Fam. Gysel, SH*	45.00
Mon Blanc	*Assemblage, Niklaus Wittwer, VS*	42.00

Rotwein Flaschen		**50 cl**
Pinot Noir Spätl.	*Aagne AOC, Fam Gysel, SH*	29.50
Humagne	*Niklaus Wittwer, VS*	29.50
Rioja Tobia Tinto	*Tempranillo & Cabernet, Crianza, ESP*	25.50

Rotwein Flaschen		**70/75 cl**
3 x 3	*Assemblage, Niklaus Wittwer, VS*	59.00
L'ésprit de Genève	*Domaine des Graves AOC, GE*	52.00
Merlot	*San Zeno classico, Tamorini, TI*	49.00
Cornalin	La Corba, *Niklaus Wittwer, VS*	49.00
Epesses	*Sélection Vennerhus, Lavaux VD*	42.00
Mon Rouge	*Assemblage, Niklaus Wittwer, VS*	42.00
Fontana	*Tempranillo & Cabernet, Crianza, ESP*	42.00
Neo	*Temperanillo, Bodegas Neo, Ribera del Duero*	75.00
Amarone	*Amarone della Valpolicella Classico Lena di Mezzo Monte del Frà*	78.00