

# SPEISEN & GETRÄNKE

PANORAMARESTAURANT STOCKHORN  
2139 m. ü. M.



## **WILLKOMMEN – EINEN STOCK HÖHER...**

Liebe Gäste

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 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  
Beo Früchte und Gemüse, Zweisimmen  
Vennerhus Weine, Grosshöchstetten  
Rebbaugenossenschaft, Hilterfingen  
Grapos, Worb

### **Fleischdeklaration:**

Schwein-, Rind-, Kalb- und Trutenfleisch → SCHWEIZ  
Wild → Neuseeland, Schweiz wenn verfügbar.

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

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

## Kalte Vorspeisen und Salate

	<b>Carpaccio vom Simmentaler Rind</b>	CHF	19.00
	mit Alpkäseflocken und kaltgepresstem Rapsöl <i>beef carpaccio with mountain cheese flakes</i>		
	<b>Hobelkäse</b>	CHF	7.00
	Rollen von 2-3 jährigem Hobelkäse aus der Region <i>Hobelkäse (cheese rolls) from the Simmental valley</i>		
	<b>kleine grüne Schüssel</b>	CHF	6.00
	mit Hausdressing <i>small green salad with homemade dressing</i>		
	mit Olivenöl und Balsamico <i>with olive oil and balsamico</i>		
	<b>kleine gemischte Schüssel</b>	CHF	8.00
	mit Hausdressing <i>small mixed salad with homemade dressing</i>		
	<b>Stockhorn Salat</b>	CHF	12.00
	grüner Salat mit Brotcroûtons, Alpkäseflocken und Speckwürfeln <i>"Stockhorn" salad with croûtons, mountain cheese flakes and bacon bits</i>		
	ohne Speck <i>without bacon</i>	CHF	11.00

## Suppen

	<b>Tagessuppe</b>	CHF	9.00
	Täglich frisch und hausgemacht, serviert mit Brot* <i>Homemade soup of the day, served with bread</i>		
	<b>Hausgemachte Kürbissuppe</b>	CHF	9.50
	<i>Homemade pumpkin soup</i>		

## Dazu empfehlen wir

	<b>Schweinswürstli mit Senf</b>	1 Paar	CHF	9.50
	<i>Boiled pork sausages with mustard</i>			
	<b>Alpkäse</b>	ca. 70 g	CHF	6.00
	einheimischer Alpkäse direkt vom Bauern <i>mountain cheese from local farmers</i>			



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

## Warme Gerichte

	<b>Spätzlischüssel</b> Hausgemachte Spätzli an Rahmsauce mit sautierten Pilzen Alpkäse, Apfel und Röstzwiebeln <i>Homemade spaetzli with cream sauce with sauteed mushrooms, Apple, mountain cheese and roasted onions</i>	CHF	23.00
	<b>Äplermagronen</b> klassisch mit Schinken und Apfelmus <i>Äpler macaroni with melted cheese, ham and apple puree</i>	CHF	22.00
	ohne Schinken <i>without ham</i>	CHF	20.50

## Z'Vieri

	<b>Äplerplättli</b> Schinken, Rindstrockenwurst, Trockenfleisch, Alpkäse, Mutschli und Hobelkäse 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>	gross klein	CHF CHF	29.50 23.50
	<b>Portion Pommes frites**</b> <i>portion of french fries with alpine herb salt</i>		CHF	9.50
	<b>kleine Portion</b> <i>small portion</i>		CHF	7.00
	<b>diverse Sandwiches</b> Schinken oder Salami <i>various sandwiches with ham or salami</i>		CHF	8.50
	<b>Käse</b> <i>cheese</i>			
	gemischt <i>mixed</i>		CHF	9.50

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

## Süsses

Diverse hausgemachte Früchtekuchen		CHF	6.50
Nussgipfel	mit Rahm	CHF	7.50
		CHF	3.70

Weitere Desserts finden Sie in der Vitrine im Restaurant oder auf unserer Glacekarte.



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

## Warme Gerichte

	<b>Tagesmenü mit Fleisch</b> Suppe oder Salat mit Tagesteller und Brot <i>soup or salad with dish of the day, served with bread</i>	CHF	23.50
	<b>Tagesmenü vegetarisch</b> <i>dish of the day vegetarian</i>	CHF	20.50
	<b>Kalbssteak mit Kräuterbutter</b> serviert mit Pommes frites ** und Saisongemüse <i>veal steak with herb butter french fries and vegetables</i>	CHF	49.00
	<b>Hirschpfeffer</b> mit hausgemachten Spätzli und Preiselbeer- Rotkraut <i>Stag goulash with Spätzli and red cabbage and cranberries</i>	CHF	31.50
	<b>Schweinsbratwurst</b> mit Senfsauce, serviert mit Rösti oder Pommes frites** <i>pork sausage with mustard sauce, Rösti (hash browns) or french fries</i>	CHF	22.50
	<b>Stockhorn Burger</b> Hausgemachter Truten- Burger und Brötchen mit mariniertem Rotkraut und Preiselbeeren <i>homemade Turkey-Burger with pickled red cabbage and cranberries</i>	CHF	18.50
	<b>mit Pommes frites**</b> <i>with french fries**</i>	CHF	25.50
	<b>Stockhorn Rösti</b> Kartoffelrösti mit Speck, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with bacon, fried egg and mountain cheese</i>	CHF	24.00
	<b>Cheibehorn Rösti</b> Kartoffelrösti mit Gemüse, Spiegelei und Alpkäse <i>Rösti (hash browns) with vegetables, fried egg and mountain cheese</i>	CHF	23.00
	<b>Förster Rösti</b> Kartoffelrösti mit Alpkäse überbacken und sautierten Pilzen <i>Rösti (hash browns) with mountain cheese and sauteed mushrooms</i>	CHF	23.00



vegetarisch



glutenfrei



laktosefrei



vegan

# KINDERTELLER



## ADLER

CHICKEN NUGGETS  
MIT POMMES FRITES

CHF 9.50

## PLUTO

1 WIENERLI  
MIT POMMES FRITES

CHF 9.50



## GEMSCHI

ÄPLERMAGRONEN  
MIT APFELMUS

CHF 9.50

## MURMELI

PORTION POMMES FRITES  
MIT KETCHUP

CHF 7.00



Zeichnungen von Michael Aebersold, Küchenchef Stockhorn