



Herzlich willkommen im Berggasthaus Stäfelialp

authentisch | ehrlich | echt

Hier, wo das Leben etwas ruhiger und bodenständiger ist, setzen wir auf gutes Essen, ehrliche Kochkunst und echte Gastfreundschaft.

Unsere hausgemachten Speisen zeichnen sich durch kreative Interpretationen traditioneller Familienrezepte sowie regionaler und saisonaler Zutaten aus und werden von uns mit Leidenschaft zubereitet.

Herzlich,
Christian, Janine und das ganze Stäfeli-Team

UNSERE EMPFEHLUNGEN

KLASSIKER

PLÄTTLI | SALATE | SUPPEN

KINDERMENÜS

SÜSSES | SNACKS

Unser Fleisch ist ein echtes Stück Heimat, liebevoll nach Familienrezept selbst produziert. Der Käse ist von den Alpen nebenan.

STÄFELI-TELLER

Hauswurst, Rohschinken, Speck,
Trockenfleisch, Dörrobirnen, Alpkäse
und hausgemachte Kräuterbutter

klein (1 Pers) **20**

gross (2 Pers) **27**

ÄLPLERMAGRONEN

mit hausgemachtem Apfelmus
und Zwiebelschweitze
ab 2 Personen erhältlich

pro Person **23**

KÄSESCHNITTE

mit regionalem Alpkäse und Zwiebeln
+ 1 Spiegelei
+ Rohschinken, hausgemacht

18

+ 2

+ 4

UNSERE EMPFEHLUNGEN

KLASSIKER

PLÄTTLI | SALATE | SUPPEN

KINDERMENÜS

SÜSSES | SNACKS

SPÄTZLI

18

hausgemachte Spätzli mit Reibkäse
und Zwiebelsauce

SCHWEINSSCHNITZEL PANIERT

25

mit Spätzli, Reibkäse und Zwiebelsauce

FITNESS-TELLER

24

Schweinsschnitzel nature mit hausgemachter
Kräuterbutter und saisonalem Salat

RÖSTI

17

hausgemachte Kartoffelrösti

+ 1 Spiegelei

+ 2

+ Schweinsbratwurst und Zwiebelsauce

+ 8

+ Wurstsalat

+ 6

KLASSIKER

PLÄTTLI | SALATE | SUPPEN

KINDERMENÜS

SÜSSES | SNACKS

Der Käse stammt von den Alpkäsereien nebenan.

KÄSETELLER	15
-------------------	-----------

Alp- und Ziegenkäse, Dörrbirnen
und hausgemachte Kräuterbutter

WURSTSALAT	einfach	12
mit Zwiebeln	garniert	20
+ Käsewürfel		+ 4

SAISONALE SALATBOWL	klein	10
Blattsalat mit frischem Gemüse und	gross	18
Croûtons an hausgemachtem Dressing		

TAGESSUPPE	10
mit Brot	
+ 1 Paar Wienerli	+ 5

PLÄTTLI | SALATE | SUPPEN

KINDERMENÜS

SÜSSES | SNACKS

Folgende Menüs servieren wir gerne Kindern bis 12 Jahre.

SCHNITZEL MIT SPÄTZLI **16**

1 Schweinsschnitzel paniert, mit Spätzli,
Zwiebelsauce und Reibkäse

SPÄTZLI **11**

mit Zwiebelsauce und Reibkäse

WIENERLI MIT BROT **12**

1 Paar Wienerli mit Brot

RÖSTI MIT EI **13**

hausgemachte Kartoffelrösti mit einem Spiegelei

Unsere Kuchen und Wähen sind saisonal und hausgemacht.
Es het solangs het. :-)

STREUSSELKUCHEN	8
nach saisonalem Angebot	
+ Rahm	+ 1
+ 1 Kugel Vanilleglace	+ 4

KUCHEN WÄHEN	7
nach saisonalem Angebot	
+ Rahm	+ 1
+ 1 Kugel Vanilleglace	+ 4

MERINGUES	klein	7
mit Rahm	gross	10
+ 1 Kugel Vanilleglace		+ 4

EINHORN-GLACE IM BECHER	6
Mocca Schoko-Brownie Fior di Latte	

SCHINTBÜHL-GLACE IM BECHER	5
Süssmost-Sorbet	

CHIPS KÄGIFRET	3
-------------------------	----------



WARMER KÜCHE

Di, Mi, So 11 – 17 Uhr

Do, Fr, Sa 11 – 15.30 Uhr | 17.30 – 20 Uhr

PARTNER:INNEN

Wir legen hohen Wert auf eine regionale Wertschöpfungskette. Unser Fleisch beziehen wir daher aus heimischer Jagd, bei der Metzgerei Gabriel in Wolfenschiessen und bei der Ürmetzg in Altdorf. Gemüse und Früchte beziehen wir aus dem familieneigenen Garten in Erstfeld UR und im Stäfeli sowie bei der Mundo AG Rothenburg. Unser Brot beziehen wir bei der Bäckerei Gut's Genuss in Engelberg.

DEKLARATION FLEISCH

Rind Schweiz

Kalb Schweiz

Schwein Schweiz

Wildschwein heimische Jagd, Schweiz

Gems heimische Jagd, Schweiz

Hirsch heimische Jagd, Schweiz und Neuseeland

UNVERTRÄGLICHKEITEN | ALLERGIEN

Bei Fragen zu Zutaten, Unverträglichkeiten und Allergien hilft unser Team gerne weiter.