

ALPRESTaurant  
**STIERENBERG**  
FARNERN



ALPRESTaurant  
**STIERENBERG**  
FARNERN

**Alprestaurant Stierenberg Farnern**

Inhaber: Agnes Rother & Markus Ihne  
Stierenbergweg 50  
CH-4539 Farnern



Tel. +41 76 624 4337  
www.stierenberg-farnern.ch  
mail: restaurant@stierenberg-farnern.ch

**ÖFFNUNGSZEITEN**

MO / DI / MI Ruhetag  
DO / FR / SA 11.00 – 21.00  
SO 9.00 – 18.00

- Durchgehend warme Küche bis 20.00 Uhr, Sonntag bis 17.00 Uhr.
- Bei schlechtem Wetter und keinem Gästeaufkommen, behalten wir uns vor, das Restaurant früher zu schliessen.
- Im Sommer bei gutem Wetter länger geöffnet.

**Zahlungsarten:**

Zahlung nur in Bar oder Twint. **Keine Kartenzahlung!**

**Nächtigung möglich?**

Ja, wir haben ein Zweibettzimmer und ein 6er Matratzenlager

**Parken:**

Direkt vorm dem Restaurant oder an den Parkplätzen an der Strasse

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. gesetzlicher MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen spricht uns gerne an.

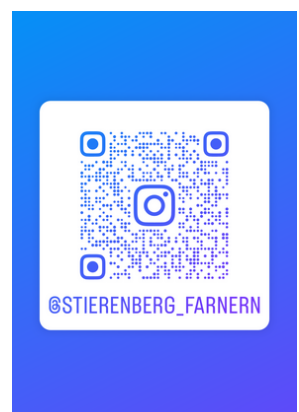
Schweinefleisch stammt aus Schweiz

Poulet stammt aus Schweiz

Egli Fischknusperli stammt aus Schweiz

Brot stammt aus der Schweiz

Entdeckt unsere Neuigkeiten auf Instagram  
oder Facebook



# S P E I S E N



## WARME SPEISEN

Schnitzel paniert, hausgemacht mit Pommes	26.00
Schnitzel paniert, hausgemacht mit Kartoffelsalat	26.00
Poulet Knusperli, hausgemacht mit Pommes	26.00
Poulet Knusperli, hausgemacht mit Kartoffelsalat	26.00
Egli Fischknusperli, Tartare Sauce, Pommes	25.00
Egli Fischknusperli, Tartare Sauce, Kartoffelsalat	25.00
Käseschnitte ( <i>Brot mit Wein getränkt</i> )	14.00
• + 1 Spiegelei	2.00
• + geräucherter Schinken	1.50
Portion Pommes	9.00
Wienerli mit Pommes	15.00
Wienerli mit Kartoffelsalat	15.00
Bratwurst, Zwiebelsauce, Pommes	22.00
Stierenbergchästätschli auf grossem Salat (veggie)	25.00

zusätzliche Tagesangebote findet ihr auf der Tafel



## STIERENBERGWIESE

großer bunter Salatteller	
• mit paniertem Schnitzel	27.00
• mit Poulet Knusperli	27.00
• mit Egli Fischknusperli	27.00
• mit Ei, Nüssen, Kürbiskernen - Veggie	25.00
• mit vegetarischem Schnitzel	25.00



**Jeden  
Samstag  
Cordon bleu Tag!**

**“Es hett solangs hett”**

# S P E I S E N



## KALTE SPEISEN

Speck am Stück, ½ Zwiebel	14.00
Speck am Stück + Käse, ½ Zwiebel	18.00
Portion geräucherter Schinken	10.00
Portion hausgemachter Kartoffelsalat	8.50
grüner Salat - klein	6.50
gemischter Salat - klein	8.00
gemischter Salat - groß	14.00
belegtes Brot mit Schinken, Käse	9.50
extra Brot	1.50



## FÜR UNSERE KLEINEREN GÄSTE

BIS 12 JAHRE

Wienerli mit Pommes	10.00
Schnitzel mit Pommes	15.00
Poulet Knusperli mit Pommes	14.00
Portion Pommes	7.00



# D E S S E R T



## DER SÜSSE ABSCHLUSS



Coupe Dänemark	12.50
kl. Coupe Dänemark	9.50
Coupe Café Glace	12.00
kl. Coupe Café Glace	9.00
Coupe Baileys - Vanille, Baileys, Rahm	13.00
Sorbet Pruneau - Zwetschgensorbet mit Vieille Prune, Rahm	13.00
Coupe Limoncello - Zitrosorbet mit Limoncello, Rahm	13.00
Coupe Wilde Kirsche - Kirsch Marzipan, Bündner Röteli, Rahm	13.00
Coupe Stierenberg - Vanille, Meringue, Ovi Crunchy Cream, Rahm	12.00
Meringue mit Rahm	10.00
Meringue mit Glace und Rahm	13.00
Affagato - Espresso, 1 Kugel Vanille, Cantuccini	8.00
<u>Kugel Glace</u>	3.50
Vanille, Erdbeere, Zimt, Kaffee, Zwetschge, Zitro, Schoko, Kirsch Marzipan, Apricot	
Rahmzuschlag	1.50
Chips Zweifel 30g	2.50
Nussgipfel	3.50
Appenzeller Bärli Biber	3.00
<u>Saison</u>	
Coupe Nesselrode - Vermicelle, Meringue, Glace, Rahm	12.50
Vermicelle - Glace, Rahm	11.50

Unser Eis kommt von Emmi

- 100% in der Schweiz hergestellt (in Ostermundigen bei Bern)
- 100% aus Schweizer Milch und Schweizer Rahm
- 100% palmölfrei

# K A L T E G E T R Ä N K E



## BIER FRISCH VOM FASS

2dl    3dl    5dl.

Appenzeller Lager hell	4.00	4.80	6.50
Appenzeller Panache	4.00	4.80	6.50



## BIER

Appenzeller Quöllfrisch naturtrüb, Bügel		5dl	6.50
Appenzeller Hanfblüte Bio, Bügel		5dl	7.50
Appenzeller Lager Dunkel		5dl	6.00
Appenzeller Weizen Bio, Bügel		5dl	7.00



## BIER ALKOHOLFREI

Appenzeller Quöllfrisch		5dl	6.00
Appenzeller Weizen		5dl	6.50
Appenzeller Bschorle		5dl	6.00



## MOST

Ramseier Suure Klar		5dl	6.00
Ramseier Suure Klar - alkoholfrei		5dl	6.00



## APEROL COCKTAILGLAS

Aperol Spritz	11.50
Wildberry Lillet	12.50
Stierenberg Spritz	11.50

# K A L T E G E T R Ä N K E

Genug Mumm?  
Dann steig in unsere Seilschaft ein und  
entdecke die handgebrauten Berglegenden



## CRAFT BEER

Entdecke das obergärige  
**IPA «Hazy Climber»**  
mit leichtem Zitrus-Geschmack,  
dezentem Hafer- Aroma und mit angenehm  
ausgeprägter Bittere.  
Neugierig?

Flasche 3.3dl 6.00



Entdecke das untergärige,  
**alkoholfreie «Misty Cave»**  
mit dezenter Kalthopfung,  
würzigem Aroma und naturrübem Charakter.  
Packt dich die Abenteuerlust?

Flasche 3.3dl 6.00



Entdecke das obergärige  
**«Fruity Cave»,**  
das dunkle Sauerbier mit fruchtigem  
Kirschen-Geschmack.  
Bist du bereit für Neues?

Flasche 3.3dl 6.00



# K A L T E G E T R Ä N K E



## OFFENE GETRÄNKE (AUS DER 1 LTR. GLASFLASCHE)

	3dl	5dl	1ltr.
Elmer Mineral laut	3.80	4.80	8.00
Elmer Mineral leise	3.80	4.80	8.00
Pepita Grapefruit	4.00	5.00	9.00
Elmer Citro	4.00	5.00	9.00
Sinalco Cola	4.00	5.00	9.00
Sinalco Orange	4.00	5.00	9.00
Apfelschorle	4.00	5.00	9.00
Eistee	3.50	4.50	
Hahnenwasser	2.90	3.90	6.00

für das Hahnenwasser entstehen uns dieselben Kosten wie z.B. Personal/Aufwand, Infrastruktur, Glas/Abwasch, Strom wie bei anderen Getränken, daher ist der Preis fair und gerechtfertigt



## GLASFLASCHE

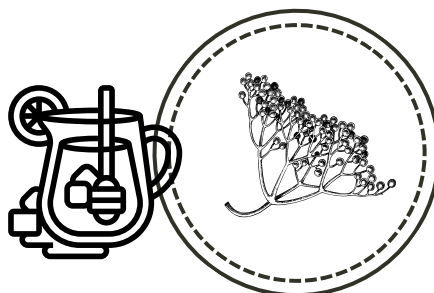
Sinalco Cola Zero	3.3dl	4.50
Rivella rot	3.3dl	4.50
Rivella blau	3.3dl	4.50
Bschorle	5dl	6.00



Wir verwenden **ausschließlich Glasflaschen**. Auch bei unserem offenen Ausschank!

Warum?

Weil es die Umwelt schont und es viel besser schmeckt.



# W A R M E G E T R Ä N K E



## KAFFEE

Espresso	4.50
Kaffee Creme	4.50
Latte Macchiato	6.00
Kaffee Schale	5.00
Cappuccino	5.00
Kaffee Melange (mit Rahm)	6.00



## WARME GETRÄNKE

Heisse Ovomaltine / Caotina	4.50
Heisse Schokolade Melange	5.50
Punsch alkoholfrei	4.50
• Apfel, Orange, Waldbeere	
• Rum	

## TEE



wir bieten Teespezialitäten  
der Firma Länggass Tee aus  
Bern an.  
siehe nächste Seite



## KAFFEE MIT SPASS

Kaffee Luz / Kaffee fertig	6.00
Kaffee Baileys mit Rahm	8.00
Kaffee Schümli Pflümli	8.00
Kaffee Wilder Stier (Irish Whiskey)	9.00
Kaffee Biberfladen (Appenzeller)	7.50

## TEE MIT SPASS



Holdrio	6.00
Grüner Frosch	6.00
Roter Stier	6.00
Münzgen Zwetschgen	6.00
Jagertee	7.00

# T E E K A R T E



## TEE

Tasse je 4.50

### **Berner Rosen Selection**

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten. Eine ausgewogene Mischung aus Apfelstücken, Karkade, Rosenblättern, Lindenblüten, sowie Brennesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

### **Edelweiss Sélection**

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

### **Earl Grey**

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

### **Ginger Lemon**

Eine gelungene Verbindung von Zitronengras, Zitronenthymian, Ringelblumen, scharfem Ingwer und süssen Apfelstücken. Ein wärmender und zugleich erfrischender Tee.

### **Indian Chai**

Indischer Schwarztee mit den typischen Gewürzen wie Kardamom, Koriander, Ingwer und Zimt. Mit Milch serviert ergibt dies ein wunderbar duftendes, stark wärmendes Getränk. Man sagt ihm nach, er würde Träume aktivieren...

### **White Needle Sélection**

Einer der besten, klassischen Weisstees aus China, die den Namen "Weisse Pfingstrose" tragen. Ein feiner, weicher und doch hoch aromatischer Tee.

### **Mélange Rouge Sélection**

Die Kräutermischung besticht durch ihr intensives Rot in der Tasse. Die Pfeffer- und Apfelminze binden die Säure der Karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender Aufguss.

### **Menthe du Maroc**

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.



Läng  
Gass  
Tee®

LängGasTee  
eine nachhaltige Wahl  
Der Teebeutel besteht aus Zuckerrohr



# W E I N K A R T E



## OFFENE WEINE WEISS

	<u>1dl</u>	<u>5dl</u>	<u>7.5dl</u>
<b>Johannisberg - Sylvaner, Wallis AOC</b>	4.80	24.00	
<b>Yvorne blanc - Chablais AOC</b>	4.90	24.50	
<b>Jet d'eau - Chardonnay, Genf AOC</b>	6.30	31.50	44.00



## OFFENE WEINE ROT

	<u>1dl</u>	<u>5dl</u>	<u>7.5dl</u>
<b>Chabalais Yvorne AOC</b>	5.00	25.00	
<b>Primitivo Puglia IGT</b>	4.50	22.00	
<b>Cornalin Matterhorn AOC Wallis</b>	6.80	34.00	45.00
<b>Malbec "Zio Mario" Puglia</b>	6.90	34.50	48.00



## OFFENE WEINE ROSE

	<u>1dl</u>	<u>5dl</u>
<b>Œil de Perdrix AOC Wallis</b>	4.80	24.00



Alprestaurent Stierenberg  
Farnern BE



Gute Auswahl an Schweizer Wein

# W E I N K A R T E



## FLASCHENWEINE WEISS

7.5dl

### **Genf**

44.00

#### **Chardonnay AOC «Jet d'eau»**

*Erfolgreiche Weissweintraube aus dem Burgund mit Wahlheimat auf dem Genfer Terroir. Sie zeichnet sich aus durch ihre Finesse und ihre grosse aromatische Kraft. Genf ist der drittgrösste Schweizer Weinbaukanton und besitzt alles, was es braucht, um qualitativ hochstehende Weine zu produzieren: ein günstiges Klima, sehr viel Sonne und Böden, die den Anbau einer Vielzahl von Rebsorten erlaubt.*



## FLASCHENWEINE ROSE

7.5dl

### **Navarra**

#### **Merlot Rosado**

44.00

*Dieser Rosé wurde aus der Merlot Traube gekeltert. Sauberes, frisches und fruchtiges Bouquet. Lebendiger Sommerwein, der für einen kurzen Moment an ein Himbeerbonbon erinnert und damit Jugenderinnerung aufblitzen lässt.*



## FLASCHENWEINE ROT

7.5dl

### **Wallis**

#### **Pinot Noir de Chamoson AOC «La Golette»**

42.00

*Der idyllisch gelegene Weinberg mit prächtiger Aussicht liegt auf der Gemeindegrenze zwischen Chamoson und Leytron. Der typische Pinot noir hat einen leicht süsslichen Duft nach Kirschen und Beeren. Mit dem Ausbau im Barrique kommen noch Toastnote und anklänge von Vanille hinzu.*

### **Wallis**

#### **Cornalin «Matterhorn» AOC**

44.00

*Der Cornalin, auch „Landroter“ genannt, ist eine der ältesten autochthonen Sorten im Wallis. Es ist gar noch nicht so lange her, da lief diese Rebe - wegen unregelmässigen Erträge - Gefahr, auszusterben. Mittlerweile werden immerhin wieder 140 Hektaren angebaut. Der ins Violette spielende Wein besticht durch komplexe Frucht, nach Kirschen erinnernd, und einen gut strukturierten Körper. Mit dem Alter verwandelt sich sein etwas wilder Charme in überwältigende Fülle und Finesse.*

# W E I N K A R T E



## FLASCHENWEINE ROT

7.5dl

### **Puglia**

48.00

#### **Malbec «Zio Mario»**

*Malbec ist eine international bekannte Traubensorte, die in Apulien eine neue Wahlheimat gefunden hat. Und zwar ist Onkel Mario vor 50 Jahren nach Südamerika ausgewandert. Da ihn das Heimweh packte, kehrte er in den Absatz des Stiefels zurück und pflanzte einen Rebberg mit Malbec Rebstöcke. Geschätzt wird der Malbec für seine Fruchtigkeit. Im Zio Mario entdeckt man Pflaumen-, Tabak- und Kaffeenoten.*

### **Navarra**

39.00

#### **Cabernet Sauvignon Barrique**

*Dieser Navarra besticht mit seinem Bilderbuch-Cabernet-Duft: dunkelfruchtige Nase nach Brombeeren, Grafit und Lakritze. Im Gaumen elegant, edel und langanhaltend. Die Pfeffernote erinnert an einen schönen Bordeaux.*

### **Ribera del Duero**

64.00

#### **Valduero Tierra Alta 2019**

*Das Weingebiet liegt in Zentralspanien, gut 200 Kilometer nördlich der Hauptstadt Madrid. Der Wein entsteht zu 100% aus der Traubensorte Tempranillo. Dunkle rubinrote Farbe. Spannendes vielschichtiges Bouquet, von Minzen- über Nelken- zu Zimtaromen. Decanter hat diesen tollen Wein mit opulentem Körper und viel Struktur stolze 93 Punkte verliehen.*

### **Château Ste Michelle**

55.00

#### **Merlot Columbia Valley 2019**

*Dunkles, intensives Rubinrot. Eleganter Duft von reifen schwarzen Kirschen, etwas Pfeffer und Leder. Im Gaumen voll, mit weichen Tanninen und sehr langem Abgang. Wein wurde ausgezeichnet mit 90 Punkte Wine & Spirit.*

### **Piemont**

#### **Barbera Appassimento «Noceto Michelotti»**

44.00

*Dieser Wein hat eine schöne rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Das Bouquet erinnert an Brombeeren, hausgemachter Marmelade, dunkler Schokolade und einem Hauch Vanille. Im Gaumen elegant und ausgewogen mit einer angenehmen Säure. Dieser Wein passt hervorragend zu Käse, rotem Fleisch und herzhafter Küche.*



# SPIRITUOSEN

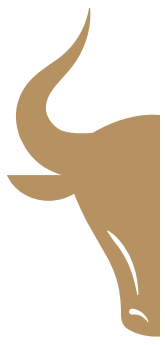


## SCHNAPS

2cl

4cl

Appenzeller	4.00	6.00
Bäzi Kernobst	4.00	6.00
Chrütter	4.00	6.00
Zwetschgen	4.00	6.00
Pflümli	4.00	6.00
Kirsch	4.00	6.00
Appenzeller Kuuhl Minz	4.00	6.00
Williams	4.00	6.00
Grappa	5.00	8.50
Irish Whiskey	5.00	8.50
La Vieille Prune	5.00	8.00
La Vieille Apricot	5.00	8.00
Cynar	4.00	6.00



ALPRESTaurant  
**STIERENBERG**  
FARNERN



## LUST AUF INDIVIDUELLES?

Wir freuen uns darauf, Eure Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen. Ob private Feiern, Firmenanlässe oder Vereinsfeiern, wir stehen bereit, um Eure Wünsche zu erfüllen. Gerne kreieren wir für Euch individuelle 3- oder 4-Gänge-Menüs, die über unser reguläres Angebot hinausgehen. Unsere Flexibilität in Bezug auf die Öffnungszeiten ermöglicht es uns, Eure Veranstaltung optimal zu gestalten. Zögert nicht, uns für eine persönliche Beratung und weitere Informationen anzusprechen. Gemeinsam planen wir Euer Event, das genau Euren Vorstellungen entspricht.

