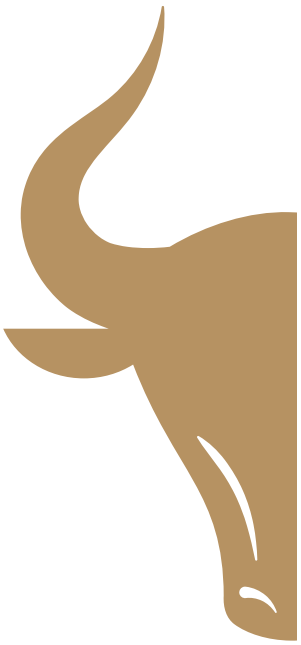


ALPRESTAURANT

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 sprecht uns gerne an.
Schweinefleisch stammt aus Schweiz
Poulet stammt aus Schweiz
Egli Fischknusperli stammt aus Deutschland
Brot stammt aus der Schweiz

Entdeckt unsere Neuigkeiten auf Instagramm
oder Facebook

@STIERENBERG_FARNERN

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 *(Brot mit Wein getränkt)*	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> Vanille, Erdbeere, Zimt, Kaffee, Zwetschge, Zitro, Schoko, Kirsch Marzipan, Apricot	3.50
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 Zitronen Panache *NEU*	3.3dl	5.00
Appenzeller Freefall Dunkel + Misty Cave Kellerbier	3.3dl	6.00
Öufi Sport *NEU*	3.3dl	6.00

MOST

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

APERO 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

CRAFT BEER

Flasche 3.3dl je 6.00

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

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

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

«Mocha»
Wer Bier liebt und Kaffee nicht scheut, wird dieses Stout feiern. Single Batch mit kräftiger Röstkaffee Note, samtige Lactose und ein voller, dunkler Körper. Tiefgründig, würzig – und mit jeder Menge Charakter.

«Hoppy Breeze»
Im Antrunk frisch und subtil fruchtig, mit feiner Hopfenaromatik und sanften Getreidenoten. Die Prise Meersalz wirkt nicht salzig, sondern bringt Balance und Länge ins Spiel. Schlank im Körper, weich im Mundgefühl und mit hoher Drinkability.

K A L T E
G E T R Ä N K E

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

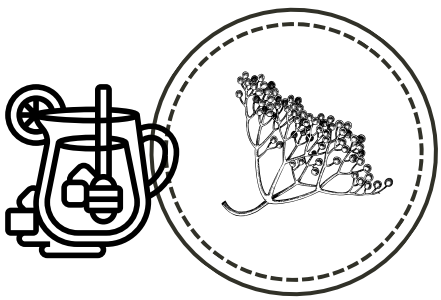
	3dl	5dl	1ltr.
Elmer Mineral laut	3.80	4.80	8.00
Elmer Mineral leise	3.80	4.80	8.00
Pepita Grapefruit	4.00	5.00	9.00
Elmer Citro	4.00	5.00	9.00
Sinalco Cola	4.00	5.00	9.00
Sinalco Orange	4.00	5.00	9.00
Apfelschorle	4.00	5.00	9.00
Eistee	3.50	4.50	
Hahnenwasser	2.90	3.90	6.00

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 alkfrei • Apfel, Orange, Waldbeere • Rum	4.50

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 Brennnesseln, die mit Zimt verfeinert wird und einen leicht süssen Aufguss ergibt.

Edelweiss Sélection
Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermänteli, 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®

LängGassTee
eine nachhaltige Wahl
Der Teebeutel besteht aus Zuckerrohr

W E I N K A R T E

OFFENE WEINE WEISS

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

OFFENE WEINE ROT

	1dl	5dl	7.5dl
Chabalais Yvorne AOC	5.00	25.00	
Primitivo Puglia IGT	4.50	22.00	
Cornalin Matterhorn AOC Wallis	6.80	34.00	45.00
Malbec “Zio Mario” Puglia	6.90	34.50	48.00

OFFENE WEINE ROSE

	1dl	5dl
Œil de Perdrix AOC Wallis	4.80	24.00

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 68.00
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 59.00
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	29% vol.	4.00	6.00
Bäzi Kernobst	40% vol.	4.00	6.00
Chrütter	37.5% vol.	4.00	6.00
Zwetschgen	40% vol.	4.00	6.00
Pflümli	37.5% vol.	4.00	6.00
Kirsch	41% vol.	4.00	6.00
Appenzeller Kuuhl Minz	18% vol.	4.00	6.00
Williams	37.5% vol.	4.00	6.00
Grappa	40% vol.	5.00	8.50
Irish Whiskey	40% vol.	5.00	8.50
La Vieille Prune	40% vol.	5.00	8.00
La Vieille Apricot	40% vol.	5.00	8.00
Cynar	16.5% vol.	4.00	6.00
Limoncello	29% vol.	3.00	5.00
Enzian	45% vol.	5.00	8.50

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.