



## Food & Drinks

---

Schnee. Sonne. Berge.  
Und hier ist der Food dazu.  
Herzlich willkommen im  
Axalp Stübli!



## TAGESKARTE / DAILY MENU von 11:00 – 17:00 Uhr

### Vorspeisen / Snacks

**Chicken Nuggets** mit Pommes frites oder Blattsalat / *with fries or salad*

- Kleine Portion (6 Stück) / *Small (6 pcs)* 12.5
- Grosse Portion (9 Stück) / *Regular (9 pcs)* 18.5

**Axalp-Plättli** (Trockenfleisch und «Gumpesel»-Wurst aus dem Berner Oberland, Hobelkäse)

**Für 2** *For 2: cold beef cuts, dry sausage and Swiss Alpine cheese* 25

**Für 1** *small portion* 15

**Chäs-Plättli** (verschiedene Käsesorten aus der Region, Tomaten, Gurken, Essiggemüse) 18  
*Starter plate with a variety of Swiss Alpine cheese, tomato, cucumber, pickles*



**Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind** mit Toast und Butter 28.5

*Highland Beef tatar with toast and butter*

**Als Hauptgang (140g) / As a main dish** 34.5

- Mit / with Whisky oder/or Cognac + 3
- Mit Pommes frites / with French fries + 5

### Salate / Salads

**Blattsalat** mit French oder Italian Dressing 9.5

*Leaf lettuce with French or Italian dressing*

**Gemischter Salat** mit French oder Italian Dressing 12

*Mixed salad with French or Italian dressing*

### Suppen / Soups

**Tomatensuppe (hausgemacht)** 12

*Homemade tomato soup*

- **Als Vorspeise/ as a starter** 9

### Flammkuchen / Tarte Alsace flambée

**Original (Crème fraîche, Speck, Zwiebeln)** 22

*Crème fraîche, bacon, onions*

### Traditionell und fein / Swiss traditional dishes and other favourites

**Älplermagronen mit Apfelmus** 24

*Pasta with potato, cheese, roasted onions and apple puree*

**Rösti überbacken mit Speck, Raclettekäse und 2 Spiegeleiern** 28

*«Roesti» (grated potatoes) gratinated with bacon, Raclette cheese and 2 fried eggs*

- **Ohne Speck / without bacon** 26



## Für unsere kleinen Gäste / Children's menu

<b>KID'S Fischknusperli (4 Stk)</b> mit Pommes frites / <i>Fish n'Chips (4 pcs) with fries</i>	12
<b>KID'S Hörnli mit Tomatensauce</b> / <i>Pasta with tomato sauce</i>	12
<b>KID'S Hörnli mit Ghackets und Apfelmus</b> / <i>Pasta with minced meat and apple puree</i>	15

## Vom Grill / From the grill



<b>Rinds-Bratwurst (100% Rindfleisch) vom schottischen Hochlandrind mit Zwiebelsauce und Pommes frites</b>	26
<i>Highland Beef bratwurst from Berner Oberland with onion sauce and French fries</i>	



<b>Gourmetburger (150g) vom schottischen Hochlandrind mit hausgemachter Sauce, Pommes frites oder Blattsalat, Tomate, geschmorten Zwiebeln, Essiggurke</b>	26
<i>Highland Beef Burger (150g) with homemade sauce, fries or salad, tomato, braised onions, pickles</i>	

<b>Vegiburger mit Pommes frites oder Blattsalat, Tomate, Zwiebel, frischer Gurke</b>	22
<i>Vegetarian Burger with French fries or salad, tomato, onion, cucumber</i>	

<b>Chicki Micki Burger (vegan) mit Pommes frites oder Blattsalat, hausgemachter Knoblauchsauce, Champignons, Tomaten, frischer Gurke</b>	22
<i>Chicki Micki Vegan Burger with French fries or salad, homemade garlic sauce, mushrooms, tomato, fresh cucumber</i>	

### Burger-Upgrades:

- <b>Mit Käse</b> / <i>with cheese</i>	+ 2
- <b>Mit Raclettekäse</b> / <i>with raclette cheese</i>	+ 3
- <b>Mit Speck</b> / <i>with bacon</i>	+ 2
- <b>Mit Champignon topping</b> / <i>with mushroom topping</i>	+ 2

<b>Cordon bleu paniert (regional und hausgemacht) mit Gemüse und Pommes frites</b>	38.5
<i>Homemade Cordon bleu from the region with vegetables and French fries</i>	

<b>Pommes frites mit Kräutersalz</b>	9.5
<i>French fries with herbal salt</i>	

### Pommes-Toppings / Toppings for fries

- <b>Pesto mit Parmesan</b> / <i>Pesto with Parmigiano</i>	+ 3
- <b>Whiskysauce</b> / <i>Whisky sauce</i>	+ 4
- <b>Käsesauce mit Speck</b> / <i>Cheese sauce with bacon</i>	+ 5

## Beilagen / Side dishes

<b>Tagesgemüse</b> / <i>vegetables of the day</i>	7.5
<b>Beilagensalat</b> / <i>side salad</i>	6
<b>Pommes frites</b> / <i>french fries</i>	5



## Desserts

**Kuchen** (Früchtekuchen, Schokoladekuchen) 6  
○ Mit Rahm / *with whipped cream* + 2

**Glacé pro Kugel / Ice cream per scoop** 3.5

Vanille, Schokolade, Espresso, Caramel, Stracciatella, Erdbeer, Zitrone  
*Vanilla, Chocolate, Espresso, Caramel, Stracciatella, Strawberry, Lemon*  
○ Mit Rahm / *with whipped cream* + 2

---

## Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch: *highlandbeef.ch (Schweiz)*  
Poulet: *Schweiz*  
Speck: *Schweiz*  
Lachs: *Norwegen*  
Egfilets: *Deutschland*



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.

## Origin of our food

Beef: *Mara Simonetta, 3658 Merligen, www.highlandbeef.ch*  
Chicken: *Switzerland*  
Bacon: *Switzerland*  
Salmon: *Norway*  
Fish: *Germany*

Our staff will be happy to provide you with information about ingredients in our dishes that can trigger allergies and/or intolerances.

All prices are in CHF incl. 8.1% VAT

---



## **Was ist das schottische Hochlandrind?**

Bestimmt haben Sie auf Fotos von Schottland schon die knuffigen, zotteligen Hochlandrinder gesehen. Wussten Sie, dass in der Schweiz ungefähr 10'000 dieser schottischen Ikonentiere weiden?

Der Zuchtverband «Highland Cattle Society Switzerland Section» wurde im Jahr 1995 im westschweizerischen Bassins (VD) gegründet und brachte damals die ersten Tiere in die Schweiz. Erst noch als Exoten im Zoo zu bestaunen, entdeckte man nach und nach die Anpassungsfähigkeit, die Robustheit und Genügsamkeit dieser Tiere und begann mit der Reinzucht für die Bewirtschaftung von steilen Randgebieten, kargen Bergweiden oder auch von Naturschutzgebieten. Das Hochlandrind, kleinrahmiger, stämmiger, aber auch leichter als die hochgezüchteten Milchkühe in unseren Ställen, erwies sich als perfekter Landschaftspfleger und einzigen Rasenmäher, den man auch essen kann.

Und wie!!



### Was macht das Fleisch vom schottischen Hochlandrind so speziell?

Da das Hochlandrind erst mit ungefähr 30-36 Monaten geschlachtet wird, ausschliesslich Gras und Heu frisst und kein Zusatzfutter erhält, hat das Fleisch die Zeit, die es zum natürlichen Reifen braucht. Das Fleisch wird kurzfasriger und entwickelt intramuskuläre Fettanteile, die ihm den einzigartigen Geschmack verleihen, keine aufgemästeten Fettpolster.

Abgehungen wird es 2-4x so lange wie «normales» Rindfleisch und wird so zu einer schmackhaften und gesunden Gaumenfreude, die noch nach Fleisch schmeckt!

Stück	Fleisch vom	Fett g/100g	Cholesterin mg/100g	Protein g/100g	Eisen mg/100g
Keule	<b>Hochlandrind</b>	<b>4,2</b>	<b>45,8</b>	<b>22,4</b>	<b>2,0</b>
	anderes Rind	13,5	63,0	18,9	2,3
	Schwein	22,9	85,0	16,9	1,7
Schulter	<b>Hochlandrind</b>	<b>4,7</b>	<b>42,2</b>	<b>21,6</b>	<b>1,9</b>
	anderes Rind	10,6	63,0	20,2	2,1
	Schwein	22,5	70,0	17,0	1,8
Filet	<b>Hochlandrind</b>	<b>7,1</b>	<b>37,0</b>	<b>21,8</b>	<b>2,3</b>
	anderes Rind	22,8	67,0	16,6	1,6
	Schwein	11,9	60,0	18,6	3,0
Ø	<b>Hochlandrind</b>	<b>4,5</b>	<b>40,9</b>	<b>20,7</b>	<b>2,1</b>
	anderes Rind	15,6	64,3	18,6	2,0
	Schwein	22,4	77,5	16,9	1,7

Wir servieren ausschliesslich Schweizer Hochlandrindfleisch, zum Teil aus unserer eigenen Zucht oder von regionalen Züchtern, die mit denselben strengen Richtlinien produzieren wie wir.

Mehr Infos erhalten Sie auch unter: [www.highlandbeef.ch](http://www.highlandbeef.ch) oder [www.highlandcattle.ch](http://www.highlandcattle.ch)

\*\*\*\*\*



## Abendkarte / Evening menu (von 18:00 – 21:00 Uhr)

---

### Vorspeisen / Starters

**Axalp-Plättli** (Trockenfleisch und «Gumpesel»-Wurst aus dem Berner Oberland, Hobelkäse)  
**Für 2** For 2: cold beef cuts, dry sausage and Swiss Alpine cheese 25  
**Für 1** small portion 15

**Chäs-Plättli** (verschiedene Käsesorten aus der Region, Tomaten, Gurken, Essiggemüse) 18  
Starter plate with a variety of Swiss Alpine cheese, tomato, cucumber, pickles



**Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind** mit Toast und Butter 28.5  
Highland Beef tatar with toast and butter  
**Als Hauptgang (140g) / As a main dish** 34.5  
Mit / with Whisky oder/or Cognac + 3

### Salate / Salads

- **Blattsalat** mit French oder Italian Dressing 9.5  
Leaf lettuce with French or Italian dressing
- **Gemischter Salat** mit French oder Italian Dressing 12  
Mixed salad with French or Italian dressing

### Suppen / Soups

**Tomatensuppe (hausgemacht) / Homemade tomato soup** 12  
- **Als Vorspeise / as a starter** 9

### Hauptgerichte / Main courses



**Hohrückensteak vom schottischen Hochlandrind (180g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse** 54  
Rib Eye Steak with homemade herb butter, potatoes and vegetables



**Entrecôte vom schottischen Hochlandrind (180g) mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Gemüse** 54  
Sirloin Steak with homemade herb butter, potatoes and vegetables

**Spätzlipfanne mit Steinpilzen und Höhlenchampignons (vegetarisch)** 28  
Spaetzle pan with boletus and mushrooms (vegetarian)



## **Fondue (ab 2 Personen / from 2 persons)**

### **Käsefondue pro Person (regionale Hausmischung)**

29

*Original Swiss Cheese Fondue per person*

- **Mit Whisky** / *with whisky*

+ 5

- **Mit frischem Trüffel** / *with fresh truffle*

+ 10

## **Raclette (ab 6 Personen / from 6 persons)**

### **Raclette für 6 Personen (3 verschiedene Käsesorten aus der Region mit 1 Flasche Hauswein)**

149

*Original Swiss Raclette for 6 persons, 3 different cheese variations from Bernese Oberland plus 1 bottle wine*

## **Dessert**

### **Tagesdessert** / *daily dessert*

12

## **Abendkarte für unsere kleinen Gäste / Children's evening menu**

**KID'S Hörnli mit Tomatensauce** / *Pasta with tomato sauce*

12

- **Oder mit Ghackets und Apfelmus** / *Pasta with minced meat and apple puree*

15



## Getränke

### Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Sprudel	0.3 lt	4.5
	0.5 lt	7
	0.75 lt	9
Coca Cola Regular / Zero	0.33 lt	4.8
Fanta Orange / Rivella rot / Apfelschorle / Elmer Citro	0.33 lt	4.8
Swiss Mountain / Spring Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 lt	5
Ice Tea «Alpenrose» mit Aronia, Alpenrose, Minze (BIO)	0.5 lt	5.5
Orangensaft	0.2 lt	3.50
Himbeersirup	0.2 lt	3

### Warme Getränke

Café Crème / Espresso		4.5
Doppelter Espresso		5.5
Ristretto		5
Schale		5
Cappuccino / Latte macchiato		5.5
Warme/kalte Schokolade oder Ovomaltine		5
Tee pro Tasse		4.8
- Black Chai	Chai-Tee	
- Camomile Orange Blossoms	Kamille	
- Gentle Blue	Earl Grey Schwarztee	
- Ginger Lemon Dream	Ingwer mit Zitrone	
- Golden Assam	Schwarztee	
- Green Jasmine	Jasmin-Grüntee	
- Japanese Sencha	Grüntee	
- Moroccan Mint	Pfefferminz	
- Piz Palü	Kräutertee	
- Red Kiss	Früchtete	
- Verbena	Eisenkraut	
- Winter Moments	Rooibos mit Gewürzen	

### Unsere Kaffee-Spezialitäten

Ice Princess	<i>Latte macchiato, Bailey's, Schlagrahm</i>	9.5
Schneeflöckli (alkoholfrei)	<i>Latte macchiato, Caramelsirup, Schlagrahm</i>	7.5
Irish Coffee	<i>Kaffee, Whisky, Rahm</i>	7.5
Kafi fertig	<i>mit Zwetschgensch snaps</i>	7
Kafi Luz	<i>mit Birnenträsch</i>	7

### Glühwein & Co

Glühwein	0.2 lt	7.5
Glühmost	0.2 lt	6.5



## Bier

### Bier im Offenausschank / auch als Panache/Henache

Rugenbräu «Spezial»	0.2 lt	4
	0.3 lt	5
	0.5 lt	7.5

### Bier in der Flasche / Saurer Most

Rugenbräu Alpenperle	0.33 lt	5.5
Rugenbräu Lager	0.5 lt	7.5
Rugenbräu Weizen	0.5 lt	7.5
Rugenbräu alkoholfrei	0.33 lt	5
Möhl naturtrüb	0.5 lt	7.5
Möhl naturtrüb alkoholfrei	0.5 lt	5.5

## Apéritifs

Gespritzter Weissler süss / sauer Weisswein mit Soda/Zitronenlimonade		8
Prosecco weiss (Cüpli)		9
Mimosa	Prosecco, Orangensaft	11
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	10.5
Aperol / Campari Spritz	Aperol / Campari mit Prosecco und Mineralwasser	11
Aperol Mimosa	Aperol, Prosecco, Orangensaft	12
Campari Soda / Orange	Campari mit Soda oder Orangensaft	11
San Bitter Rosso (alkoholfrei)		5

## Longdrinks

Bacardi / Whisky Cola	14
Gin Tonic	14
Vodka orange / lemon	14

## Wein

### Weissweine

	Pro dl	0.5 lt	0.75 lt
Féchy Devinière (CH) in der Halbliterflasche		22	
Johannisberg du Valais Primus Classicus (CH)	7.5		48
Merliger Solaris Thunersee AOC (CH)	7.5		47
Petite Arvine AOC « Primus Classicus » (CH)	8		52

### Roséweine

	Pro dl	0.5 lt	0.75 lt
Dôle blanche La Seille Délival (CH) in der Halbliterflasche		19	
Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC	8		56

### Rotweine

	Pro dl	0.75 lt
Salvagnin Devinière (CH) in der Halbliterflasche		21
Nero d'Avola Feudo Arancia Sicilia DOC (It)	7.5	46
Primitivo di Manduria UNO (It)	8	52
Syrah Valais Grand Vin Maraudeur (CH)	8.5	59
Côte du Rhône « Mas de Libian Khayyâm » (Demeter) 2021 (F)	9	62