



Food & Drinks



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

Vorspeisen/Snacks – Appetizers/Snacks

Sandwich mit - Schinken - Salami - Käse <i>Sandwich with ham, salami or cheese</i>	CHF 7.5
Falafel mit Sweet Chili-Sauce (vegan) <i>Falafel with sweet chili sauce (vegan)</i>	CHF 9.5
Frühlingsrollen (3 Stk) mit sweet-sour-Sauce und Salatbouquet <i>Spring rolls (3 pcs) with sweet sour sauce and salad bouquet</i>	CHF 12.5
Gebackene Mozzarella-Sticks mit Knoblauchdip (vegetarisch) <i>Fried Mozzarella sticks with garlic dip (vegetarian)</i>	
- Kleine Portion (6 Stück) / small (6 pcs)	CHF 13.5
- Grosse Portion (9 Stück) / regular (9 pcs)	CHF 19.5
Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Blattsalat <i>Chicken Nuggets with French fries or salad</i>	
- Kleine Portion (6 Stück) / small portion (6 pcs)	CHF 12.5
- Grosse Portion (9 Stück) / large portion (9 pcs)	CHF 18.5
Egli-Fischknusperli mit Pommes frites oder Blattsalat und hausgemachter Tartarsauce <i>Fish n'Chips with French fries or salad and homemade Tartar sauce</i>	
- Kleine Portion / small portion	CHF 21
- Grosse Portion / large portion	CHF 29
Axalp-Plättli (Trockenfleisch und «Gumpesel»-Wurst aus dem Berner Oberland, Hobelkäse und Garnitur)	
- für 2	CHF 25
<i>For 2: Cold Beef Cuts, dry sausage and Swiss Alpine Cheese</i>	
- für 1	CHF 15
<i>small portion Beef Cuts</i>	
Chäs-Plättli (verschiedene Käse aus der Region, Tomaten, Gurken, Essiggemüse)	CHF 18
<i>Cheese plate with different cheese from Berner Oberland, tomatoes, cucumber, pickles</i>	
Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind mit Toast, Butter und Garnitur	CHF 28.5
<i>Highland Beef Tatar with toast and butter</i>	
Tatar als Hauptgang (140g) /Tatar as a main dish (140g)	CHF 34.5
- Mit Whisky oder Cognac /with Whisky or Cognac	+ CHF 3
- Mit Pommes frites / with French fries	+ CHF 5

Salate – Salads

- BLATTSALAT / French oder Italian Dressing** | CHF 9.5
Leaf lettuce with French or Italian dressing
- GEMISCHTER SALAT / French oder Italian Dressing** | CHF 12
Various salads with French or Italian dressing
- CAPRESE mit Tomaten, Mozzarella, Olivenöl, Basilikum** | CHF 14
Caprese salad with tomato, Buffalo mozzarella, olive oil, basil
- NÜSSLI-SALAT MIMOSA mit Croûtons, Tomate, Ei** | CHF 16
Leaf lettuce, croutons, tomato, egg

Suppen – Soups

- TAGESSUPPE hausgemacht** | CHF 9
Homemade soup of the day
- TOMATENCRÈMESUPPE hausgemacht** | CHF 10.5
Homemade tomato soup
- BÜNDNER GERSTENSUPPE hausgemacht mit Gerste, Gemüse, Bohnen, Speck** | CHF 12.5
Homemade "Bündner Gerstensuppe" with cereals, vegetable, beans, bacon

Flammkuchen / Alsace tarte flambée

- ORIGINAL Elsässer** | CHF 19
Crème fraîche, Speck, Zwiebeln
Crème fraîche, bacon, onions
- FUNGHI** | CHF 17
Crème fraîche, Cherrytomaten, Pilze, Zwiebeln
Crème fraiche, cherry tomatoes, mushrooms, onions
- POMO ROSSO PICANTE** | CHF 21
Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Öl
Crème fraîche, dried tomatoes, Feta, Mozzarella, basil oil
- EDEN BEACH** | CHF 22
Meerrettich, Crème fraîche, Rauchlachs, Zwiebeln, Kapern
Horseradish foam, crème fraiche, smoked salmon, onions

Traditionell und fein / Swiss traditional dishes and other favorites

Äplermagronen mit Apfelmus	CHF 21.5
<i>Pasta with potato, cheese, roasted onions and apple puree</i>	
Rösti überbacken mit Speck, Käse, Spiegelei	CHF 22
<i>"Roesti" (grated potatoes) gratinated with bacon, cheese, fried egg</i>	
- ohne Speck	CHF 19
<i>- without bacon</i>	
Hörnli mit Ghackets und Apfelmus	CHF 22.5
<i>Pasta with minced meat and apple puree</i>	
- Hörnli mit Tomatensauce	CHF 19
Risotto mit Steinpilzen	CHF 24.5
<i>Risotto with boletus</i>	
Spaghetti Napoli (mit Tomatensauce)	CHF 15
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
Spaghetti Bolognese (mit Hackfleisch und Tomatensauce)	CHF 17
<i>Spaghetti with minced meat and tomato sauce</i>	

Vom Grill / From the grill

Rinds-Bratwurst (100% Rindfleisch) vom schottischen Hochlandrind mit Zwiebelsauce und Rösti oder Pommes frites	CHF 26
<i>Highland Beef Bratwurst (100% beef) with Roesti or French fries</i>	
Gourmetburger vom schottischen Hochlandrind (150g) mit Pommes frites oder Blattsalat, mit Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt	CHF 26
<i>Highland Beef Burger (150g) with French fries or salad, tomato, onion, pickles, lettuce</i>	
- Mit Käse / with cheese	+ CHF 2
- Mit Speck / with bacon	+ CHF 2
Vegiburger mit Gemüse-Kichererbsen-Patty, mit Pommes frites oder Blattsalat, mit Tomate, Zwiebel, Essiggurke, Salatblatt	CHF 22
<i>Vegetarian Burger with chickpeas patty, French fries or salad, tomato, onion, pickles, lettuce</i>	
- Mit Käse / with cheese	+ CHF 2
Cordon bleu paniert mit Gemüse und Pommes frites	CHF 34
<i>Cordon bleu with vegetables and French fries</i>	

Pouletbrust mit Gemüse, Pommes frites und Rahmsauce | CHF 34
Chicken breast fillet with vegetables, French fries and cream sauce

Zanderfilet vom Grill mit Kartoffeln, Gemüse, Sauce Hollandaise | CHF 37
Grilled zander fillet with potatoes, vegetables, hollandaise sauce

Zürcher Geschnnetzelttes mit Rösti | CHF 39
Sliced meat Zurich style (creamy sauce, mushrooms) with Roesti

Pommes frites mit frischem Kräutersalz | CHF 9.5
French fries with fresh herbal salt

- **Pommes als Beilage** | CHF 5
- *Fries as a side dish*

Desserts

Kuchen / Cakes: | CHF 6

- **Früchtekuchen** / Fruit cake
- **Schokolade** / Chocolate cake
 - o **Mit Rahm** / with cream + CHF 1.5

Gebrannte Crème | CHF 10
Cream catalan

Hot Berry (warme Beeren mit Vanille-Eis) | CHF 12
Hot berries with vanilla ice

Glacé pro Kugel **Ice cream per scoop** | CHF 3.5

- | | |
|-----------------|----------------------|
| in den Sorten | <i>flavours:</i> |
| - Vanille | <i>vanilla</i> |
| - Schokolade | <i>chocolate</i> |
| - Espresso | <i>Espresso</i> |
| - Caramel | <i>caramel</i> |
| - Stracciatella | <i>stracciatella</i> |
| - Erdbeer | <i>strawberry</i> |
| - Zitrone | <i>lemon</i> |

Mit Rahm *with cream* + CHF 1.5

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch: **highlandbeef.ch / BeoBeef (Schweiz)**

Poulet: **Schweiz**

Schweinefleisch: **Schweiz**

Lachs: Norwegen

Eglifilets: Deutschland

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter/innen gerne.

ABENDKARTE (ab 18:00 – 21:00 Uhr) Menu from 6pm – 9pm

Our Highland Beef Steaks

Hohrückensteak vom schottischen Hochlandrind (180g) | CHF 49
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
Ribeye Steak with homemade herb butter and fries

Entrecôte vom schottischen Hochlandrind (180g) | CHF 54
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes frites
Sirloin Steak with homemade herb butter and fries

Fondue (ab 2 Personen / from 2 persons)

Käsefondue pro Person | CHF 29
Original Swiss Cheese Fondue per person

- **Mit Whisky** / with Whisky + CHF 5
- **Mit Trüffel** / with truffle + CHF 10

Fleischfondue (ab 6 Personen, nur auf Vorbestellung / from 6 persons, on pre-order only))

Fleischfondue pro Person | CHF 39
Meat Fondue per person

- **Chinoise (hauchdünn geschnittene Rindshuft-Tranchen in Bouillon gekocht)**
thinly sliced pieces of beef rump cooked in bouillon
- **Bourguignonne (Rindshuftwürfel in Öl gekocht)**
Beef rump cubes cooked in oil

Bacchus (Rindshuftwürfel in Weisswein gekocht)
Beef rump cubes cooked in white wine

Our Special Coffees

Ice Princess	Latte macchiato, Bailey's, Schlagrahm <i>Latte macchiato, Bailey's, whipped cream</i>	CHF 9.5
Schneeflöckli (alkoholfrei) <i>Snowflake (non alcoholic)</i>	Latte macchiato, Caramelsirup, Schlagrahm <i>Latte macchiato, caramel sirup, whipped cream</i>	CHF 7.5
Irish Coffee	Kaffee, Whisky, Rahm <i>coffee, whisky, whipped cream</i>	CHF 7.5
Kafi fertig (mit Zwetschgenschnaps) / <i>coffee with prune schnaps</i>		CHF 7
Kafi Luz (mit Birnenträsch) / <i>coffee with pear schnaps</i>		CHF 7

Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Sprudel	0.3lt	CHF 4.5
	0.5lt	CHF 7
	0.75 lt	CHF 9.5
Coca Cola Regular / Zero	0.33 lt	CHF 4.8
Fanta / Rivella rot / Apfelschorle / Elmer Citro	0.33 lt	CHF 4.8
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 lt	CHF 5
Ice Tea «Alpenrose» mit Aronia, Alpenrose, Minze (BIO)	0.5 lt	CHF 5.5
Orangensaft	0.2 lt	CHF 3.50
Himbeersirup	0.2 lt	CHF 3

Warme Getränke

Café Crème		CHF 4.5
Espresso		CHF 4.5
Doppelter Espresso		CHF 5.5
Ristretto		CHF 5
Schale		CHF 5
Cappuccino		CHF 5.5
Latte macchiato		CHF 5.5
Warme/kalte Schokolade		CHF 5
Warme/kalte Ovomaltine		CHF 5
Tee (siehe separate Teekarte)		CHF 4.8

Bier und Moscht / Beer & Cider

Bier im Offenausschank / auch als Henache oder Panache

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

Bier in der Flasche

Rugenbräu Lager	0.5 lt	CHF 7.5
Rugenbräu Weizenbier	0.5 lt	CHF 7.5
Rugenbräu alkoholfrei	0.33 lt	CHF 5

Saurer Most

Möhl naturtrüb	0.5 lt	CHF 7.5
Möhl naturtrüb alkoholfrei	0.5 lt	CHF 5.5

Unsere Weine / Our wines

Halbliterflaschen

Féchy Devinière (weiss, CH)	Flasche à 0.5 lt
Dôle Blanche La Seille Délival (rosé, CH)	CHF 22
Salvagnin Devinière (rot, CH)	CHF 19
	CHF 21

Rot

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Nero d'Avola Feudo Arancia Sicilia DOC (IT)	CHF 7.5	CHF 46
Primitivo di Manduria UNO (IT)	CHF 8	CHF 52
Syrah Valais Grand Vin Maraudeur Valais (CH)	CHF 8.5	CHF 59
Cote du Rhône « Mas de Libian Khayyâm » 2021 (F)	CHF 9	CHF 62

Rosé

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC C. Châtenay-Bouvier	CHF 8	CHF 56

Weiss

	Pro dl	Flasche à 0.75 lt
Johannisberg du Valais AOC Primus Classicus (CH)	CHF 7.5	CHF 48
Merliger Solaris Thunersee AOC	CHF 7.5	CHF 47
Petite Arvine AOC «Primus Classicus» (CH)	CHF 8	CHF 52

Glühwein

Glühwein	0.2 lt	CHF 7.5
Glühmost (alkoholfrei)	0.2 lt	CHF 6.5

APÉRITIFS

Gespritzter Weiss süss / sauer	Weisswein mit Mineral/Zitronenlimonade	CHF 8
Prosecco	Weiss	CHF 9
Mimosa	Prosecco mit Orangensaft	CHF 11
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	CHF 10.5
Aperol/Campari Spritz	Aperol oder Campari mit Prosecco und Soda	CHF 11
Aperol Mimosa	Aperol mit Prosecco und Orangensaft	CHF 12
Campari Soda / Orange	Campari mit Soda oder Orangensaft	CHF 11

LONGDRINKS

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

SHOTS

Appenzeller Alpenbitter	2cl	CHF 6
Heuschnaps	2cl	CHF 6
Jägermeister	2cl	CHF 6
Kleiner Feigling	2cl	CHF 6
Vodka mit Fruchtlikör	3cl	CHF 9

ALKOHOLFREIE DRINKS

San Bitter Rosso	Soda oder on the rocks	CHF 5
-------------------------	------------------------	-------

-