



Herzlich willkommen in der Bergstube

Wir haben diesen Ort mit viel Liebe und Hingabe erschaffen, um ihm von Beginn weg eine Seele zu verleihen. Die Bergstube ist kein Chalet von der Stange, keine weitere temporäre Pop-up-Berghütte, sondern ein authentischer Ort mit Charakter. Genauso wie die Menschen, die darin arbeiten.

Wir entführen Sie an einen Ort, der echt ist und einen Hauch von Nostalgie in sich trägt. Ein Ort, an dem man sich wohlfühlt und verweilen möchte, weil er mit seinem Charme und seiner Ruhe wie ein Zuhause anfühlt. Wir werden alles daran setzen, Ihren Aufenthalt bei uns zu einem wunderbaren Erlebnis zu machen, das noch lange positiv in Erinnerung bleibt.

Das ist unser Versprechen. Und dies ist unser Anspruch.
Willkommen in der Bergstube. Willkommen zuhause.

Fabian Fry, Dirk Luttmann & das Bergstube-Team

A heartfelt welcome to Bergstube

We created this place with love and dedication, giving it a soul from day one. Bergstube is not an off-the-shelf chalet, nor another temporary pop-up hut, but an authentic place with real character—just like the people who work here.

We invite you to a place that is genuine, with a touch of nostalgia. A place where you'll want to settle in and linger because its charm and calm feel like home. We will do everything we can to make your time with us a wonderful experience—one that stays with you for a long time.

*That is our promise. And that is the standard we hold ourselves to.
Welcome to Bergstube. Welcome to a place that feels like home.*

Fabian Fry, Dirk Luttmann & the Bergstube Team



Fondue Plausch

Fondue Party

REZENTES HAUSFONDUE 330 g

34.00

Hausfondue aus verschiedenen Käsesorten, darunter Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg, serviert mit Hausbrot.

A blend of cheeses including Grisons mountain cheese from the Fry family farm in Sumvitg, served with house bread.

REZENTES HAUSFONDUE À DISCRÉTION*

46.00

Hausfondue aus verschiedenen Käsesorten, darunter Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg, serviert mit Hausbrot, Gschwellti, Silberzwiebeln, Essiggurken und Mais.

**À discrétion ist nur möglich, wenn der gesamte Tisch dieses Angebot wählt.*

***À discrétion is only possible when the whole table chooses this offer.*

A blend of cheeses including Grisons mountain cheese from the Fry family farm in Sumvitg, served with house bread, boiled potatoes, pearl onions, gherkins, and corn.

VEGANES FONDUE 500 g

39.00

serviert mit Hausbrot.

served with house bread.

Gschwellti

Silberzwiebeln, Essiggurken & Mais

Ei

Pommes Frites

Frische Birnen

Wiener Schnitzel

Supplement Käse (200 g)

Boiled potatoes in their skins

Pickled pearl onions, gherkins, and corn

Egg

French fries

Fresh pears

Wiener Schnitzel

Extra cheese (200 g)

6.00

6.00

2.50

8.00

6.00

20.00

20.00

FÜÜRTOPF

Nüsslisalat "Mimosa" an Bergkräuter dressing und gehacktem Ei von Uetliberg-Hühnern des Gut Mädikon

Rind, Kalb und Poulet (200 g) mit verschiedenen hausgemachten Saucen und frischen Champignons in einer herzhaften Fleischbrühe, serviert mit Reis

**auf Vorbestellung mind. 1 Tag im Voraus
ab 2 Personen | 79.00 pro Person**

FIRE POT

Lamb's lettuce salad "Mimosa" with mountain herb dressing and chopped egg from Uetliberg chickens in Gut Mädikon

Beef, veal, and chicken (200 g) with various homemade sauces and fresh mushrooms in a hearty meat broth, served with rice

**must be booked at least 1 day in advance
From 2 guests | 79.00 pro Person**

Gemeinsam geniessen statt lange wählen
Unsere Tavolata bringt das Beste aus der Küche an den Tisch – zum Teilen, Schöpfen und Schwärmen. Vorspeisen zum Start, beliebte Klassiker als Hauptgang und zum Schluss ein süsser Streifzug durch unsere Dessertkarte.

VORSPEISEN

Frische Salatbowle
Kräftige Gerstensuppe aus dem Topf
Bergstube-Plättli
mit Bauernschinken, Bündnerfleisch aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz mit Hausbrot, Butter & Essiggemüse

HAUPTGÄNGE

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti
Chäshörnli mit Röstzwiebeln (vegetarisch) und Apfelmus
Mistkratzerli mit Pommes Frites und buntes Marktgemüse

DESSERTS

Querbeet durch unsere Dessertkarte – für jeden etwas dabei.

Enjoy together instead of spending ages choosing

Our Bergstube Tavolata brings the kitchen's best to your table—made for sharing, helping yourself, and savoring. Starters to begin, beloved classics for the main course, and to finish, a sweet tour of our dessert menu.

STARTERS

Fresh salad bowl
Hearty barley soup from the pot
Bergstube Platter
with farmhouse ham (40 g), traditional dried meat from Graubünden (40 g) from the Lozza butcher's shop in Disentis, Bündner mountain cheese (40 g) from the Fry family farm in Sumvitg, and Salsiz (40 g) with bread, butter and pickled vegetables

MAINS

Zürich style sliced veal with hash browns
Macaroni and Cheese with crispy onions and apple sauce
Crispy fried spring chicken with french fries and colourful market vegetables

DESSERTS

An assortment from our dessert menu — something for everyone.

Tavolata

**ab 4 Personen
79.00 pro Person**

**From 4 guests
79.00 per person**

*nur möglich, wenn der gesamte Tisch dieses Angebot bestellt.

**only possible when the whole table chooses this offer.

Preise in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT.

Vorspeisen

NÜSSLISALAT MIMOSA	VSP 16.50
an Bergkräuterdressing und gehacktem Ei von Uetliberg-Hühnern des Gut Mädikon	HG 22.50
BÜNDNER GERSTENSUPPE	VSP 12.50
nach einem Rezept der Familie Fry	HG 16.50
LINSENSALAT NACH BÜNDNER ART	VSP 21.50
mit Coppa	HG 36.50

Starters

LAMB'S LETTUCE SALAD "MIMOSA"
<i>with mountain herb dressing and chopped egg from Uetliberg hens in Gut Mädikon</i>
GRISONS BARLEY SOUP
<i>according to the Fry family recipe</i>
LENTIL SALAD GRISONS STYLE
<i>with Coppa</i>



BERGSTUBE-PLÄTTLI 32.50

mit Bauernschinken, Bündnerfleisch aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz mit Hausbrot, Butter & Essiggemüse

BERGSTUBE PLATTER

with farmhouse ham, traditional dried meat from Graubünden from the Lozza butcher's shop in Disentis, Bündner mountain cheese from the Fry family farm in Sumvitg, and Salsiz with bread, butter, and pickled vegetables

Hauptgänge

KNUSPRIG GEBACKENES MISTKRATZERLI	39.50
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Pommes Frites	
SAFTIGES HOHRÜCKENSTEAK VOM ALP-SCHWEIN (250 G)	38.50
mit Pilzrahmsauce und Spätzli	
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSECKSTÜCK	42.50
mit Pommes Frites	
ZÜRCHER GESCHNETZELTES	44.50
mit Butterrösti	
KALBS-CORDON-BLEU	46.50
gefüllt mit Bauernschinken, gereiftem Gruyère und Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg, mit Pommes Frites und Gemüse	
CHÄSHÖRNLI	26.50
mit Röstzwiebeln und Apfelmus	
BUURE-BRATWURST (200 G)	25.50
an kräftiger Zwiebelsauce und Pommes Frites	

Mains

CRISPY FRIED SPRING CHICKEN
<i>with fresh herbs, garlic, peperoncini, and french fries</i>
JUICY ALPINE PORK STEAK (250 G)
<i>with creamy mushroom sauce and Spätzli</i>
VEAL WIENER SCHNITZEL
<i>with french fries</i>
ZÜRICH STYLE SLICED VEAL
<i>with hash browns</i>
VEAL CORDON BLEU
<i>filled with ham, matured Gruyère, and mountain cheese from the Fry family farm in Sumvitg, with french fries and vegetables</i>
MACARONI WITH CHEESE
<i>with crispy onions and apple sauce</i>
FARMER'S SAUSAGE (200 G)
<i>with rich onion gravy and French fries</i>

BERGSTUBE HACKBRATEN	29.50
an einer Pilzrahmsauce mit Kartoffel-Rüebli-Stampf	
GHACKETS UND HÖRNLI	26.50
mit Apfelmus	
BRAMATA POLENTA	34.50
an einem Steinpilz-Kräuterragout	

Desserts

EMMENTALER MERINGUE	13.50
mit Vanilleglacé und Waldbeerensauce	
CARAMELKÖPFLI	10.50
mit einem Tuf Rahm	
APFELSTRUDEL	15.50
mit einer Kugel Vanilleglacé	
SCHOKOLADENMOUSSE	13.50
FOTZELSCHNITTEN	16.50
Grosis Klassiker: knusprig gebratener Zopf in Ei-Milch-Mischung, mit Zucker & Zimt	
EISKAFFEE	13.50
Kaffeeglacé mit Espresso, Rahm und Kirsch	
COUPE DÄNEMARK	13.50
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm	
COUPE NESSELRODE	16.50
mit Vanilleglacé, Rahm und Meringues	
VERMICELLES	14.50
mit Rahm und Meringues	
GLACÉ & SORBETS	PRO KUGEL 4.50
Vanille – Mango – Erdbeere –	MIT RAHM + 2.00
Schokolade – Pistache – Kaffee	
– Zitronensorbet	

BROT- & GEBÄCKDEKLARATION
Sämtliche Brot- und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.

FLEISCHDEKLARATION
Kalbfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Rindfleisch: Schweiz, Irland, Australien / Geflügel: Schweiz / Wild: Schweiz, Europa / Trockenfleisch: Schweiz, Italien, Spanien

FISCHDEKLARATION
Wildfang: Nordsee, Mittelmeer / Süsswasserfisch aus Aquakultur: Italien, Schweiz, Südostasien

ALLERGENE
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen betreffen, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

BERGSTUBE MEATLOAF
with mushroom cream sauce and mashed potatoes with carrots
MINCED MEAT WITH MACARONI
served with apple sauce
BRAMATA POLENTA
with porcini and herb ragout

EMMENTAL MERINGUE
with vanilla ice cream and wild berry sauce

CARAMEL CUSTARD
with a dollop of whipped cream

APPLE STRUDEL
with a scoop of vanilla ice cream

CHOCOLATE MOUSSE

FRENCH TOAST SWISS STYLE
golden-fried Swiss braided bread soaked in milk and egg, with sugar & cinnamon

ICED COFFEE
coffee ice cream with espresso, whipped cream, and Kirsch

COUPE DENMARK
vanilla ice cream, chocolate sauce, and whipped cream

COUPE NESSELRODE (CHESTNUT PURÉE)
with vanilla ice cream, whipped cream, and meringue

VERMICELLES (CHESTNUT PURÉE)
with whipped cream and meringue

ICE CREAM & SORBETS
Vanilla – Mango – Strawberry – Chocolate – Pistachio – Coffee – Lemon sorbet

BREAD & PASTRY DECLARATION
All bread and baked goods are produced in Switzerland.

MEAT DECLARATION
Veal: Switzerland / Pork: Switzerland / Beef: Switzerland, Ireland, Australia / Poultry: Switzerland / Game: Switzerland, Europe / Cured Meat: Switzerland, Italy, Spain

FISH DECLARATION
Wild-caught: North Sea, Mediterranean / Freshwater fish from aquaculture: Italy, Switzerland, Southeast Asia

ALLERGENS
Our staff will be happy to provide information about ingredients in our dishes that may cause allergies or intolerances upon request.

Preise in CHF inkl. MwSt.
Prices in CHF incl. VAT.

FÜR HUNGRIGE FRÜHAUFSTEHER

21.50

Gipfeli und knuspriges Hausbrot, Butter, Käse, Konfitüre, Orangenjus, zwei Heissgetränke Ihrer Wahl

FOR HUNGRY EARLY BIRDS

Butter croissant and crusty house bread, butter, cheese, jam, orange juice, two hot beverages of your choice

FÜR BERGSTEIGER

29.50

Gipfeli und knuspriges Hausbrot, Butter, Honig, Konfitüre, verschiedene Käse, Bündnerfleisch, Bauernschinken, Spiegelei, Orangenjus, zwei Heissgetränke Ihrer Wahl

FOR MOUNTAINEERS

Croissant and crusty house bread, butter, honey, jam, assorted cheeses, air-dried Grisons beef, farmer's ham, fried egg, orange juice, two hot beverages of your choice

BERGSTUBE RÖSTI

14.50

mit 2 Spiegeleiern

+ 5.00

mit Käse überbacken

+ 5.00

mit Speck oder Schinken

+ 5.00

BERGSTUBE HASH BROWNS

with 2 fried eggs

oven-baked cheese

with bacon or ham

BUTTERGIPFELI

2.00

BUTTER CROISSANT

EIER VON UETLIBERG-HÜHNERN DES GUT MÄDIKON

1 gekochtes Ei

2.50

2 Spiegeleier

5.00

Portion Rührei (3 Eier)

7.50

2 Spiegeleier mit Speck oder Schinken

10.00

EGGS FROM UETLIBERG HENS IN GUT MÄDIKON

Soft-boiled egg

2 fried eggs

Scrambled eggs (3 eggs)

2 fried eggs with bacon or ham

8:45 – 11 Uhr
täglich

8:45 – 11:00
daily



BERGSTUBE-PLÄTTLI 32.50

mit Bauernschinken, Bündnerfleisch aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz mit Hausbrot, Butter, Trauben & Essiggemüse

BERGSTUBE PLATTER

with farmhouse ham, traditional dried meat from Graubünden from the Lozza butcher's shop in Disentis, Bündner mountain cheese from the Fry family farm in Sumvitg, and Salsiz with bread, butter, grapes, and pickled vegetables

z'Morge

Breakfast