



BERGSTUBE

Est. 2025

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



FÜR HUNGRIGE FRÜHAUFSTEHER

21.50

Gipfeli und knuspriges Hausbrot, Butter, Käse, Konfitüre, Orangenjus, ein Heissgetränk Ihrer Wahl

FOR HUNGRY EARLY BIRDS

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

FÜR BERGSTEIGER

29.50

Gipfeli und knuspriges Hausbrot, Butter, Honig, Konfitüre, verschiedene Käse, Bündnerfleisch, Bauernschinken, Spiegelei, Orangenjus, ein Heissgetränk 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, one hot beverage of your choice

BERGSTUBE-PLÄTTLI

32.50

mit Bauernschinken (40 g), Bündnerfleisch (40 g) aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner Bergkäse (40 g) vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und Salsiz (40g) mit Hausbrot, Butter, Trauben & Essiggemüse

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, grapes, and pickled vegetables

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

Grosis z'Morge

Grandma's Morning

8:45 – 11 Uhr
Montag – Freitag

8:45 – 11:00
Monday–Friday

Fondue Plausch

Fondue Party

REZENTES HAUSFONDUE

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.

330 G | 34.00
À DISCRÉTION* | 39.00

VEGANES FONDUE (AUF ANFRAGE)

500 G | 39.00
À DISCRÉTION* | 44.00

mit Gschwellti	<i>with boiled potatoes in their skins</i>	6.00
mit Silberzwiebeln, Essiggurken & Mais	<i>with pickled pearl onions, gherkins & corn</i>	6.00
mit Ei	<i>with egg</i>	2.50
mit Pommes Frites	<i>with French fries</i>	8.00
mit frischen Birnen	<i>with fresh pears</i>	6.00
mit Wiener Schnitzel	<i>with Wiener Schnitzel</i>	20.00
Supplement Käse (200 g)	<i>extra cheese (200 g)</i>	20.00

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

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

FÜÜRTOPF

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

Herzhafte Fleischbrühe mit Rind, Kalb und Poulet 200 g, verschiedene hausgemachte Saucen, frischen Champignons und 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

Hearty meat broth with sliced beef, veal, and chicken (200 g), served with various homemade sauces, fresh mushrooms and, 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, Trauben & 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, grapes, 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

Vorspeisen

NÜSSLISALAT MIMOSA 16.50
an Bergkräuterdressing und gehacktem Ei von
Uetliberg-Hühnern des Gut Mädikon

BÜNDNER GERSTENSUPPE 14.50
nach einem Rezept der Familie Fry mit
Bündnerfleisch und Andutgel-Salsiz aus der
Metzgerei Lozza in Disentis (auch vegetarisch
erhältlich)

BÜNDNERFLEISCH TATAR VSP 24.50
HG 36.50

BERGSTUBE-PLÄTTLI 32.50
mit Bauernschinken (40 g), Bündnerfleisch (40 g)
aus der Metzgerei Lozza in Disentis, Bündner Berg-
käse (40 g) vom Hof der Familie Fry in Sumvitg und
Salsiz (40g) mit Hausbrot, Butter, Trauben und
Essiggemüse

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
KALBSNÜSSCHEN** 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

ZUNFTBRATWURST (200 G) 25.50
an kräftiger Zwiebelsauce und Pommes Frites

BERGSTUBE HACKBRATEN 29.50
an einer Pilzrahmsauce mit Kartoffel-Rüebli-Stampf

Starters

LAMB'S LETTUCE SALAD "MIMOSA"
*with mountain herb dressing and chopped
egg from Uetliberg hens in Gut Mädikon*

GRISONS BARLEY SOUP
*according to the Fry family recipe with
Bündner-fleisch and Andutgel Salsiz from the
Lozza butchery in Disentis (vegetarian version
also available)*

BÜNDNERFLEISCH TATAR

BERGSTUBE PLATTER
*with farmhouse ham, traditional dried meat
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*

Mains

CRISPY FRIED SPRING CHICKEN
*with fresh herbs, garlic, peperoncini,
and french fries*

JUICY ALPINE PORK STEAK (250 G)
with creamy mushroom sauce and Spätzli

VEAL WIENER SCHNITZEL
with french fries

ZÜRICH STYLE SLICED VEAL
with hash browns

VEAL CORDON BLEU
*filled with ham, matured Gruyère, and
mountain cheese from the Fry family farm in
Sumvitg, with french fries and vegetables*

MACARONI WITH CHEESE
with crispy onions and apple sauce

GUILD SAUSAGE (200 G)
with rich onion gravy and French fries

BERGSTUBE MEATLOAF
*with mushroom cream sauce and mashed
potatoes with carrots*

GHACKETS UND HÖRNLI mit Apfelmus	26.50
BRAMATA POLENTA (VEGAN) an einem Steinpilz-Kräuterragout	34.50

Desserts

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

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.

MINCED MEAT WITH MACARONI
served with apple sauce

BRAMATA POLENTA (VEGAN)
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

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

BANANA SPLIT
vanilla ice cream, banana, almond flakes, and chocolate sauce

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

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

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.