



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



Vorspeisen

SAISONALE BLATTSALATE	10.50
GEMISCHTER SALAT mit Blatt- und Rohkostsalaten	13.50
TAGESSUPPE	Vorspeise 12.50 16.50
LINSENSALAT NACH BÜNDNER ART mit Coppa	Vorspeise 21.50 36.50
NÜSSLISALAT MIMOSA an Bergkräuterdressing mit gehacktem Ei von Uetliberg-Hühnern des Guts Mädikon	Vorspeise 16.50 22.50

Starters

SEASONAL LEAFY SALADS
MIXED SALAD with leafy greens and raw vegetables
SOUP OF THE DAY
GRISONS-STYLE LENTIL SALAD with Coppa
MIMOSA LAMB'S LETTUCE with mountain herb dressing and chopped Eggs from Uetliberg hens at Gut Mädikon



BERGSTUBE-PLÄTTLI 32.50

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

BERGSTUBE PLATTER

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



Hauptgänge

KNUSPRIG GEBACKENES MISTKRATZERLI	39.50
mit frischen Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Pommes Frites	
STEAK VOM SCHWEINSNIERSTÜCK	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, rezentem 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	
EGLI-FISCHKNUSPERLI	29.50
an Sauce Tatar mit Blatt- und Rohkostsalaten	
GROSSER SALATTeller	23.50
mit Blatt- und Rohkostsalaten und einem Ei von Uetliberg-Hühnern des Guts Mädikon	
BERGSTUBE RÖSTI	14.50
mit 2 Spiegeleiern	+ 5.00
mit Käse überbacken	+ 5.00
mit Speck	+ 5.00
mit Schinken	+ 5.00
HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI	29.50
an einer Pilzrahmsauce mit Bärlauch-Kartoffelstock und Gemüse	
GHACKETS UND HÖRNLI	26.50
mit Apfelmus	

Mains

CRISPY FRIED SPRING CHICKEN
with fresh herbs, garlic, peperoncini, and french fries
STEAK FROM THE PORK LOIN
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
FARMER'S SAUSAGE (200 G)
with rich onion gravy and French fries
EGLI CRISPY FISH BITES
served with tartar sauce and a selection of leafy and raw vegetable salads
LARGE SALAD PLATE
with leafy and raw vegetable salads and an egg from Uetliberg hens at Gut Mädikon
BERGSTUBE RÖSTI
with 2 fried eggs
gratinated with cheese
with bacon or ham
HOME-MADE MEAT PIES
served with a creamy mushroom sauce, wild garlic mashed potatoes and vegetables
MINCED MEAT WITH MACARONI
and applesauce



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.

BEILAGEN ZUM FONDUE

Gschwellti	<i>Boiled potatoes in their skins</i>	6.00
Silberzwiebeln, Essiggurken & Mais	<i>Pickled pearl onions, gherkins, and corn</i>	6.00
Ei	<i>Egg</i>	2.50
Pommes Frites	<i>French fries</i>	8.00
FrISChe Birnen	<i>Fresh pears</i>	6.00
Wiener Schnitzel	<i>Wiener Schnitzel</i>	20.00
Zusatzportion Käse (200 g)	<i>Extra cheese (200 g)</i>	20.00

FÜÜRTOPF

Nüsslialat Mimosa an Bergkräuterdressing mit gehacktem Ei von Uetliberg-Hühnern des Guts Mädikon

Rind- und Kalbfleisch (250 g) mit frischen Champignons und Gemüse in einer kräftigen Fleischbrühe, dazu Pommes Frites und verschiedene hausgemachte Saucen

ab 2 Personen | 79.00 pro Person

FIRE POT

Lamb's lettuce (mâche) Mimosa with mountain herb dressing and chopped egg from Uetliberg chickens of Gut Mädikon.

Beef and veal (250 g) with fresh mushrooms and vegetables in a rich meat broth, served with French fries and a selection of homemade sauces.

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 Salat-Bowl

Kräftige Suppe aus dem Topf, je nach Saison

Bergstube-Plättli

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

HAUPTGÄNGE

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Chäshörnli mit Röstzwiebeln (vegetarisch) und Apfelmus

Mistkratzerli mit Pommes Frites und buntem 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 soup from the pot, depending on the season

Bergstube Platter

with farmhouse ham (40 g), traditional dried meat from Graubünden (40 g) from the Lozza butcher's shop in Disentis, Bündner alpine cheese (40 g) from the Fry family farm in Sumvitg, and Salsiz (40 g) with bread and butter garnished

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

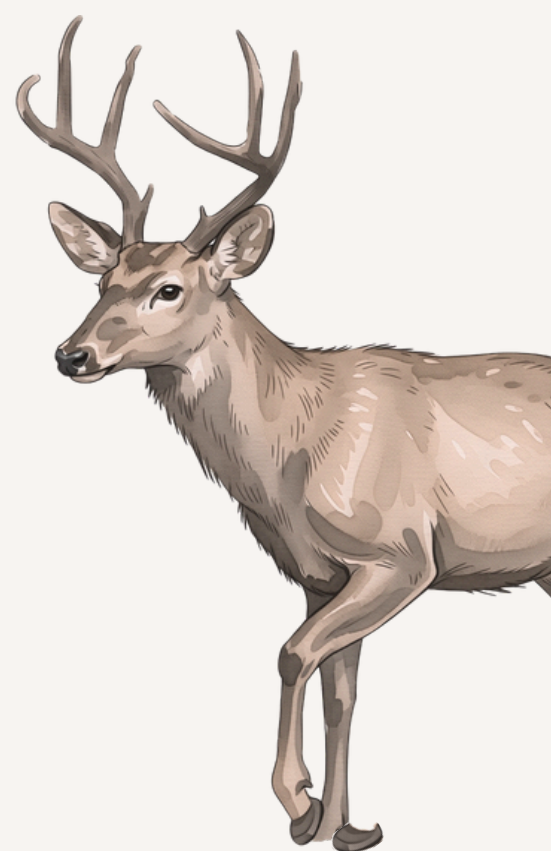
DESSERTS

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.

Desserts

EMMENTALER MERINGUE mit Vanilleglacé und Waldbeerensauce	13.50
CARAMELKÖPFLI mit einem Tupf Rahm	10.50
APFELSTRUDEL mit einer Kugel Vanilleglacé	15.50
SCHOKOLADENMOUSSE	13.50
KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster	18.50
EISKAFFEE Kaffeeglacé mit Espresso, Rahm und Kirsch	13.50
COUPE DÄNEMARK Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm	13.50
COUPE NESSELRODE mit Vermicelles, Vanilleglacé, Rahm und Meringues	16.50
VERMICELLES mit Rahm und Meringues	14.50
GLACÉ & SORBETS Vanille – Mango – Erdbeere – Schokolade – Pistache – Kaffee – Zitronensorbet	PRO KUGEL 4.50 MIT RAHM + 2.00

EMMENTALER MERINGUE <i>with vanilla ice cream and wild berry sauce</i>
CARAMEL CUSTARD <i>with a dollop of whipped cream</i>
APPLE STRUDEL <i>with a scoop of vanilla ice cream</i>
CHOCOLATE MOUSSE
KAISERSCHMARRN (SHREDDED PANCAKE) <i>with plum compote</i>
ICED COFFEE <i>coffee ice cream with espresso, whipped cream, and Kirsch</i>
COUPE DENMARK <i>vanilla ice cream, chocolate sauce, and whipped cream</i>
COUPE NESSELRODE (CHESTNUT PURÉE) <i>with vanilla ice cream, whipped cream, and meringue</i>
VERMICELLES (CHESTNUT PURÉE) <i>with whipped cream and meringue</i>
ICE CREAM & SORBETS <i>Vanilla – Mango – Strawberry – Chocolate – Pistachio – Coffee – Lemon sorbet</i>



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.

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 Käsearten, Bündnerfleisch, Bauernschinken, Spiegelei, Orangensaft, 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

+ 5.00

mit Schinken

+ 5.00

BERGSTUBE HASH BROWNS

*with 2 fried eggs
oven-baked cheese
with bacon
with ham*

BUTTERGIPFELI

2.00

BUTTER CROISSANT

EIER VON UETLIBERG-HÜHNERN DES GUTS MÄDIKON

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*

zMorge

Breakfast



8:45 – 11 Uhr

8:45 – 11:00 H



BERGSTUBE-PLÄTTLI 32.50

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

BERGSTUBE PLATTER

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