



**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*



## Vorspeisen

<b>SAISONALE BLATTSALATE</b>	10.50
<b>GEMISCHTER SALAT</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten	13.50
<b>TAGESSUPPE</b>	12.50
<b>LINSENSALAT NACH BÜNDNER ART</b>	VSP 21.50 HG 36.50
mit Coppa	

## Hauptgänge

<b>KNUSPRIG GEBACKENES MISTKRATZERLI</b> mit frischen Kräutern, Knoblauch, Peperoncini und Pommes Frites	39.50
<b>STEAK VOM SCHWEINSNIERSTÜCK</b> mit Pilzrahmsauce und Spätzli	38.50
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSECKSTÜCK</b> mit Pommes Frites	42.50
<b>ZÜRCHER GESCHNETZELTES</b> mit Butterrösti	44.50
<b>KALBS-CORDON-BLEU</b> gefüllt mit Bauernschinken, gereiftem Gruyère und Bündner Bergkäse vom Hof der Familie Fry in Sumvitg, mit Pommes Frites und Gemüse	46.50
<b>CHÄSHÖRNLI</b> mit Röstzwiebeln und Apfelmus	26.50
<b>BUURE-BRATWURST (200 G)</b> an kräftiger Zwiebelsauce und Pommes Frites	25.50
<b>EGLI-FISCHKNUSPERLI</b> an Sauce Tatar mit Blatt- und Rohkostsalaten	29.50
<b>GROSSER SALATTELLER</b> mit Blatt- und Rohkostsalaten und einem Ei von Uetliberg-Hühnern des Gut Mädikon	23.50
<b>BERGSTUBE RÖSTI</b> mit 2 Spiegeleiern mit Käse überbacken mit Speck oder Schinken	14.50 + 5.00 + 5.00 + 5.00

## Starters

### SEASONAL LEAF SALADS

**MIXED SALAD**  
*with leaf and raw vegetables*

### SOUP OF THE DAY

**LENTIL SALAD GRISONS STYLE**  
*with Coppa*

## Mains

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

**JUICY PORK LOIN STEAK**  
*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*

**GOLDEN-FRIED PERCH FILLETS**  
*with tartare sauce and a mixed salad*

**LARGE MIXED SALAD**  
*with leaf and raw vegetables, served with an  
egg from Uetliberg hens in Gut Mädikon*

**BERGSTUBE HASH BROWNS**  
*with 2 fried eggs  
oven-baked cheese  
with bacon or ham*

<b>WURST-KÄSESALAT</b> mit Salatgarnitur	25.50
<b>HAUSGEMACHTE HACKTÄTSCHLI</b> an einer Pilzrahmsauce mit Bärlauch- Kartoffelstock und Gemüse	29.50
<b>GHACKETS UND HÖRNLI</b> mit Apfelmus	26.50

## Desserts

<b>EMMENTALER MERINGUE</b> mit Vanilleglacé und Waldbeersauce	13.50
<b>CARAMELKÖPFLI</b> mit einem Tupf Rahm	10.50
<b>APFELSTRUDEL</b> mit einer Kugel Vanilleglacé	15.50
<b>SCHOKOLADENMOUSSE</b>	13.50
<b>KAISERSCHMARRN</b> mit Zwetschgenröster	18.50
<b>EISKAFFEE</b> Kaffeeglacé mit Espresso, Rahm und Kirsch	13.50
<b>COUPE DÄNEMARK</b> Vanilleglacé, Schokoladensauce und Rahm	13.50
<b>COUPE NESSELRODE</b> mit Vanilleglacé, Vermicelles, Rahm und Meringues	16.50
<b>VERMICELLES</b> mit Rahm und Meringues	14.50
<b>GLACÉ &amp; SORBETS</b> 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.

**SWISS SAUSAGE AND CHEESE SALAD**  
*served with assorted salads*

**SWISS-STYLE MEAT PATTIES**  
*with mushroom cream sauce, wild garlic mashed  
potatoes and vegetables*

**MINCED MEAT WITH MACARONI**  
*served with apple sauce*

**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**

**KAISERSCHMARRN (SHREDDED PANCAKE)**  
*with plum compote*

**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, vermicelles, 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.

# 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, Essigurken 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

*Boiled potatoes in their skins*

6.00

Silberzwiebeln, Essigurken & Mais

*Pickled pearl onions, gherkins, and corn*

6.00

Ei

*Egg*

2.50

Pommes Frites

*French fries*

8.00

Birnenschnitze

*Pear slices*

6.00

Wiener Schnitzel

*Wiener Schnitzel*

20.00

Supplement Käse (200 g)

*Extra cheese (200 g)*

20.00

### 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*

**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 Suppe aus dem Topf, je nach Saison  
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 soup from the pot, depending on the season  
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*

\*\*\*

### **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.

**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**  
**Di - So**

**8:45 – 11:00**  
**Tue - Sun**



**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*