



Food & Drinks

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



Vorspeisen / Snacks

Axalp-Plättli (Trockenfleisch vom Rind und Salsiz aus dem Berner Oberland, Bergkäse)

Für 2 For 2: cold beef cuts and Swiss Alpine cheese 28

Für 1 small portion 19



Tatar (100g) vom schottischen Hochlandrind mit Toast und Butter 29.5
Highland Beef Tatar with toast and butter

Tatar als Hauptgang (140g) /Tatar as a main dish (140g) 36.5

- **Mit Whisky oder Cognac** /with Whisky or Cognac + 3
- **Mit Pommes frites** / with French fries + 5

Chicken Nuggets mit Pommes frites oder Blattsalat / with fries or salad

- Kleine Portion (6 Stück) / Small (6 pcs) 17.5
- Grosse Portion (9 Stück) / Regular (9 pcs) 23.5

Salate / Salads

Blattsalat mit French oder Italian Dressing 9.5

Leaf lettuce with French or Italian dressing

Flammkuchen / Tarte Alsace flambée

ORIGINAL 22

Crème fraîche, Speck, Zwiebeln)

Crème fraîche, bacon, onions

POMO ROSSO PICANTE 24

Crème fraîche, getrocknete Tomaten, Feta, Mozzarella, Basilikum-Öl, Chili flakes

Crème fraîche, dried tomatoes, Feta, Mozzarella, basil oil, chili flakes

Burger & Co.



Gourmetburger (150g) vom schottischen Hochlandrind 26
mit hausgemachter Sauce, Pommes frites oder Salat, Tomate, Zwiebel,
Essiggurke

Highland Beef Burger (150g) with homemade sauce, fries or salad, tomato, braised onions, pickles

- **Mit Speck** / with bacon + 2.-
- **Mit Käse** / with cheese + 2.-



Vegiburger mit Pommes frites oder Blattsalat, Tomate, Zwiebel, frischer Gurke	22
<i>Vegetarian Burger with French fries or salad, tomato, onion, cucumber</i>	
- Mit Käse / with cheese	+ 2.-
Rindsbratwurst aus dem Berner Oberland mit Pommes frites oder Salat	24
<i>Bratwurst from Berner Oberland with French fries or salad</i>	
Portion Pommes frites mit Kräutersalz	9.5
<i>French fries with herb salt</i>	

Deklaration Lebensmittel

Rindfleisch:	Mara Simonetta, 3658 Merligen, highlandbeef.ch (Schweiz)
Speck:	Schweiz
Molkereiprodukte:	Schweiz
Brote, Backwaren:	Schweiz

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

Origin of our food

Beef:	Mara Simonetta, 3658 Merligen, www.highlandbeef.ch (Switzerland)
Bacon:	Switzerland
Dairy products:	Switzerland
Bread/baked goods:	Switzerland



Die Nachhaltigkeits-Initiative des Restaurants Axalp Stübli:

- Unser Fleisch stammt aus der Region Berner Oberland
- Wir servieren unsere Soft-Drinks in Glas-Mehrwegflaschen
- Die meisten unserer Schweizer Weine und alle Flaschen-Biere kommen in Mehrwegflaschen
- Das Schweizer Trinkwasser ist qualitativ hervorragend. Warum also von Irgendwo heranschleppen? Unsere **BWT-WasserBar** © filtert das Wasser und bereitet es mit Sprudel auf. Serviert wird es in Mehrwegflaschen à 0.3/0.5/0.75 lt



Was ist das schottische Hochlandrind?



Bestimmt haben Sie auf Fotos von Schottland schon die knuffigen, zotteligen Hochlandrinder gesehen. Wussten Sie, dass in der Schweiz ungefähr 10'000 dieser schottischen Ikonentiere weiden?

Der Zuchtverband «Highland Cattle Society Switzerland Section» wurde im Jahr 1995 im westschweizerischen Bassins (VD) gegründet und brachte damals die ersten Tiere in die Schweiz. Erst noch als Exoten im Zoo zu bestaunen, entdeckte man nach und nach die Anpassungsfähigkeit, die Robustheit und Genügsamkeit dieser Tiere und begann mit der Reinzucht für die Bewirtschaftung von steilen Randgebieten, kargen Bergweiden oder auch von Naturschutzgebieten. Das Hochlandrind, kleinrahmiger, stämmiger, aber auch leichter als die hochgezüchteten Milchkühe in unseren Ställen, erwies sich als perfekter Landschaftspfleger und einzigen Rasenmäher, den man auch essen kann. Und wie!!

Was macht das Fleisch vom schottischen Hochlandrind so speziell?

Da das Hochlandrind erst mit ungefähr 30-36 Monaten geschlachtet wird, ausschliesslich Gras und Heu frisst und kein Zusatzfutter erhält, hat das Fleisch die Zeit, die es zum natürlichen Reifen braucht. Das Fleisch wird kurzfasriger und entwickelt intramuskuläre Fettanteile, die ihm den einzigartigen Geschmack verleihen, keine aufgemästeten Fettpolster.

Abgehangen wird es 2-4x so lange wie «normales» Rindfleisch und wird so zu einer schmackhaften und gesunden Gaumenfreude, die noch nach Fleisch schmeckt!

Stück	Fleisch vom	Fett g/100g	Cholesterin mg/100g	Protein g/100g	Eisen mg/100g
Keule	Hochlandrind	4,2	45,8	22,4	2,0
	anderes Rind	13,5	63,0	18,9	2,3
	Schwein	22,9	85,0	16,9	1,7
Schulter	Hochlandrind	4,7	42,2	21,6	1,9
	anderes Rind	10,6	63,0	20,2	2,1
	Schwein	22,5	70,0	17,0	1,8
Filet	Hochlandrind	7,1	37,0	21,8	2,3
	anderes Rind	22,8	67,0	16,6	1,6
	Schwein	11,9	60,0	18,6	3,0
Ø	Hochlandrind	4,5	40,9	20,7	2,1
	anderes Rind	15,6	64,3	18,6	2,0
	Schwein	22,4	77,5	16,9	1,7



Desserts

Kuchen / Cakes:

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| - Früchtekuchen / Fruit cake | 6 |
| - Schokolade / Chocolate cake | |
| o Mit Rahm / with cream | + 2 |

Glacébecher

in den Sorten

- Vanille
- Schokolade
- Espresso
- Caramel
- Stracciatella
- Erdbeer

Ice cream

flavours:

vanilla
chocolate
Espresso
caramel
stracciatella
strawberry

- | | |
|-------------------------------|-----|
| o Mit Rahm /with cream | + 2 |
|-------------------------------|-----|

Eis am Stiel



Rakete (Orange-Zitrone)

2



Rotor (Ananas-Erdbeer-Zitrone)

3.50



Cornet Vanille oder Erdbeer

4.50



Classic (Vanille mit Schokoladeüberzug)

4.80



Getränke

Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Sprudel	0.3 lt	4.5
	0.5 lt	7
	0.75 lt	9
Coca Cola Regular / Zero	0.33 lt	4.8
Fanta Orange / Rivella rot / Apfelschorle / Elmer Citro	0.33 lt	4.8
Swiss Mountain Spring Bitter Lemon / Tonic Water	0.2 lt	5
Haus-Eistee	0.3 lt	5
Orangensaft	0.2 lt	4
Himbeersirup	0.2 lt	3

Warme Getränke

Café Crème / Espresso		4.8
Doppelter Espresso		5.8
Ristretto		5.2
Schale		5.2
Cappuccino / Latte macchiato		5.8
Warme/kalte Schokolade oder Ovomaltine		5
Tee pro Tasse		4.9
- Gentle Blue	Earl Grey Schwarztee	
- Golden Assam	Schwarztee	
- Moroccan Mint	Pfefferminz	
- Red Kiss	Früchtetee	

Unsere Kaffee-Spezialitäten

Ice Princess	Latte macchiato, Bailey's, Schlagrahm	9.5
Schneeflöckli (alkoholfrei)	Latte macchiato, Caramelsirup, Schlagrahm	7.5
Irish Coffee	Kaffee, Whisky, Rahm	8
Kafi fertig	mit Zwetschgenschnaps	7
Kafi Luz	mit Birnenträsch	7

Bier

Bier im Offenausschank / auch als Panache/Henache

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

Bier in der Flasche / Saurer Most

Rugenbräu Weizen	0.5 lt	7.5
Rugenbräu alkoholfrei	0.33 lt	5
Möhl naturtrüb	0.5 lt	7.5
Möhl alkoholfrei (klar)	0.5 lt	5.5



Apéritifs

Gespritzter Weissler süss / sauer Weisswein mit Soda/Zitronenlimonade		9
Prosecco (Cüpli)		9.5
Mimosa	Prosecco, Orangensaft	11.5
Hugo	Prosecco, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	11
Aperol / Campari Spritz	Aperol / Campari mit Prosecco und Mineralwasser	11.5
Aperol Mimosa	Aperol, Prosecco, Orangensaft	12
Campari Soda / Orange	Campari mit Soda oder Orangensaft	11

alkoholfrei

San Bitter Rosso		5
Virgin Spritz	Isotta alkoholfrei, Limonade, Mineralwasser	9.5

Longdrinks

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

Wein

Weissweine

	Pro dl	0.5 lt	0.75 lt
Féchy Devinière (CH) in der Halbliterflasche		22	
Johannisberg du Valais Primus Classicus (CH)	7.5		48
Merliger Solaris Thunersee AOC (CH)	7.5		47
Petite Arvine AOC « Primus Classicus » (CH)	8		52

Roséweine

	Pro dl	0.5 lt	0.75 lt
Dôle blanche La Seille Délival (CH) in der Halbliterflasche		19	
Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC 2023 (CH)	8		56

Rotweine

	Pro dl	0.5 lt	0.75 lt
Salvagnin Devinière (CH) in der Halbliterflasche		21	
Primitivo di Puglia (It)	8		52
Merlot del Ticino Ticirasso DOC 2023	8		54
Syrah Valais Grand Vin Maraudeur (CH)	8.5		59
Côte du Rhône « Mas de Libian » 2023 (F, Demeter)	9		63