

Stock's®

BAR & STEAKHOUSE

bettschen.net

**Wir heissen Sie herzlich willkommen im
Stock's - Bar & Steakhouse.**

**Hier erleben Sie, wie wir sagen, den
„Berner Oberländer way of life“.**

**100 Tage nach dem Spatenstich wurde am
18. Dezember 2010 das
«Stock's - Bar & Steakhouse» eröffnet.**

**Der markante Rundholzbau wurde aus
Schweizer Weisstannenholz im eigenen Betrieb
(Sägewerk Bettschen AG) produziert und
an Ort und Stelle aufgebaut.**

**Die Idee selber Rundholzhäuser zu bauen,
entstand bei den Besitzern des Stock's,
Walter und Lukas Bettschen, auf einer Reise
in den hohen Norden.**

**Unser Steakhouse steht für exzellenten
Fleischgenuss, mit den höchsten Ansprüchen
an die Qualität unserer Produkte.**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Stock's Team



Appetizers

Fresh green salad

Frische verschiedene Blattsalate 7.50

Fresh market salad

Frischer Marktsalat 9.00

Caesar salad

Lattichsalat / Speck / Parmesanspäne 13.00 / 19.00

+ Riesen Garnelen 19.00 / 28.00

+ Pouletbruststreifen 17.00 / 25.00

+ Rindfleischstreifen 19.00 / 28.00

Buffalo mozzarella salad

Frischer Büffelmozzarella mit Tomaten
und Balsamico-Dressing 14.00

Sweet potato soup

Süßkartoffelsuppe mit crème fraîche 9.00

Coconut-lime soup

Leichte Kokosnuss- Limonen Suppe 10.00

+ Riesen Garnelen 16.00

Beer battered onion rings

Im Bierteig gebackene Zwiebelringe 12.00

Rindscarpaccio

Rindsfilet mit Olivenöl, Balsamico, Meersalz
Zitronensaft, Rucola und Parmesanspänen 21.50

Roasted bone marrow

Markbeinknochen mit geröstetem Brot 10 oz 12.50

Spicy meatballs

Gemischte Fleischbällchen an rassistiger
Sweet Chilli Sauce 7 oz 15.00

Beef steak tartar

Nach ihrem Geschmack zubereitet
auf Wunsch mit Cognac, Calvados, 19.00 / 34.00

Vodka, Whisky etc... 3.00 / 5.00

Stock's sampler platter

Meatballs, Onion Rings, Chicken-Nuggets
Spare-ribs 29.00

Homemade dressings:

Caesar, Balsamico-Dressing, Honey-Mustard, French



Swiss premium Beef



Für unsere Steaks verwenden wir ausschliesslich die „edelsten“ Stücke vom Schweizer Rind. Dank einer Reifezeit von 30 Tagen garantieren wir einen nachhaltigen und absoluten Fleischgenuss.

Boneless ribeye steak	7 oz	35.00
Hohrücken	12 oz	49.00
	16 oz	59.00

New york strip steak	7 oz	39.00
Entrecôte	12 oz	53.00
	16 oz	63.00

Tenderloin steak	6 oz	49.00
Filet	9 oz	63.00
	12 oz	73.00

Stucki Chrigel's Flade		
Mariniertes Schweinshalssteak zu Ehren des Siegers des Unspunnen-Schwingfests 2017	16,5 oz	39.50
	das Steak für zwei Personen	49.50

Side dishes:

Country Cuts, French Fries, Baked Potato, Mashed Potatoes, Salat, Blattspinat, Sweet Potato Fries, Coleslaw, Mais Fries, Maiskolben

Homemade sauces and dip's:

Café de Paris, Whisky Butter, Knoblauch, Stock's Hot, Chimichurri, hausgemachte BBQ-Sauce, hausgemachter Ketchup

Saucenteller mit allen Saucen 7.50

Alle Steaks servieren wir Ihnen inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

Lust und Appetit auf mehr...	pro Beilage	6.00
	pro Sauce	1.50



Stock's specials

Surf and Turf

Rindsfilet 5oz mit einem Hummerschwanz 4oz 9 oz 54.00

Spaghetti American Style

Spaghetti mit Meat Balls, gemischte Fleischbällchen und pikanter Tomatensauce 7 oz 24.50

Ribeye steak with roasted bone marrow

Hohrückensteak 7oz mit einem Markbeinknochen 10oz 47.50

Salmon steak

Leckerer Lachs-Steak mit Zitronenrahmsauce 7 oz 35.00

Farmer chicken

Marinierter Poulet Schenkel ohne Knochen 6 oz 24.00

Sliced beef filet «tennessee»

Rindsfiletstreifen an pikanter Whisky Sauce 6 oz 46.00

Side dishes:

Country Cuts, French Fries, Baked Potato, Mashed Potatoes, Salat, Blattspinat, Sweet Potato Fries, Coleslaw, Mais Fries, Maiskolben

Homemade sauces and dip's:

Café de Paris, Whisky Butter, Knoblauch, Stock's Hot, Chimichurri, hausgemachte BBQ-Sauce, hausgemachter Ketchup

Saucenteller mit allen Saucen 7.50

Unsere Specials (ausgenommen Spaghetti) servieren wir Ihnen inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

Lust und Appetit auf mehr... pro Beilage 6.00
pro Sauce 1.50



Stock's Burgers

Stock's beef Burger

Rindfleisch / Speck / Cheddar / Zwiebeln...

Regular style	7 oz	22.00
Double style	14 oz	36.00

Triple Special Burger

1 x Schweinsburger mit Rucola, Gurke und Knoblauchsauce	2.6 oz	
1 x Kalbsburger mit Eisbergsalat, gerösteten Zwiebeln	2.6 oz	
1 x Rindsburger mit Coleslaw Salat, Champignons und American-Cocktail Sauce	2.6 oz	28.50

Hawaii Aloha Burger

Rindfleisch / Schinken / Speck / Tomaten

Ananas / Cheddar / Spiegelei	7 oz	25.50
------------------------------	------	-------

California Burger

Eisbergsalat / Tomate / Pouletbrust pikant mariniert,

Cornflakes-Kruste / Mango-Ananas-Chili-Chutney	7 oz	24.00
--	------	-------

Spare Ribs

Barbeque spare ribs

Unsere original marinierten Schweinerippchen	9 oz	28.00
--	------	-------

Homemade smoked spare ribs

Gesmokte Schweinerippchen von unserem

BBQ-Smoker	9 oz	29.50
------------	------	-------

Side dishes:

Country Cuts, French Fries, Baked Potato, Mashed Potatoes, Salat, Blattspinat, Sweet Potato Fries, Coleslaw, Mais Fries, Maiskolben

Homemade sauces and dip's:

Café de Paris, Whisky Butter, Knoblauch, Stock's Hot, Chimichurri, hausgemachte BBQ-Sauce, hausgemachter Ketchup

Saucenteller mit allen Saucen	7.50
-------------------------------	------

Unsere Burger & Spare Ribs servieren wir Ihnen inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

Lust und Appetit auf mehr...	pro Beilage	6.00
	pro Sauce	1.50

Stock's



Bettschen's Steak



B2257

US Black Angus Beef Ribeye**

Die USA gelten als das Mutterland der besten Steaks und deshalb beziehen wir das Black Angus Fleisch für unser B2257-Steak von dort. Black Angus liefert ein Fleisch von kräftiger roter Farbe, ist schön marmoriert und bleibt zart und saftig. US-Beef «knochengereift» wird ausschliesslich aus der höchsten US-Qualitätsklasse «Prime» selektiert und steht somit für exzellenten Fleischgenuss.

1 Steak für 2 Personen

ca. 22 oz*

66.00/ Person

Zu diesem Steak erhalten sie alle unsere Beilagen und Saucen à discrétion

Warum B2257:

Das Stock's liegt auf **2257 ft** (688 müM)
Bettschen Walter sen. Jg **22** + Bettschen Walter F. Jg **57**
Das Steak hat ein Gewicht von **22 oz** (ca. 650 gr.)
und eine Kerntemperatur von **57 °C**

Irish beef special



In Freilandhaltung auf saftigen grünen irischen Wiesen, wachsen die Angus-Rinder zu äusserst kräftigen und gesunden Tieren heran. Das dadurch entstandene Angus Beef zeichnet sich durch seine feinmaserige Fettmarmorierung aus und wird so zum saftigen sowie zarten Fleischgenuss.

The Trummer-Beast

T-Bone

New York Strip und Tenderloin

Steak an einem Stück

ca. 20 oz*

98.00

Teilen in geselliger Runde

weitere Geniesser

+15.00

Zu diesem Steak erhalten sie alle unsere Beilagen und Saucen à discrétion

Von der Bestellung bis zum Essvergnügen
«Fleischgenuss braucht seine Zeit»

* 1 oz = 29 gramm / Gewicht ohne Knochen

** kann Hormone / Antibiotika enthalten



Stock's classics

Grill spit

Schweinshals-Spiess mit Whiskymarinade 7 oz 26.00

Steakhouse «Cordon-bleu»

Mit Speck, Käse und Jalapeños

Gefülltes Schweinshals Steak unpaniert 10 oz 36.00

Porc strip steak «Mike Schmid»

Gegrilltes Schweins Nierstück 7 oz 24.00

2 x 7 oz 39.00

Fish and Chips

Im Backteig frittierte Zanderfilet 7oz mit Country Cuts 6oz und Tartarsauce 34.00

Side dishes:

Country Cuts, French Fries, Baked Potato, Mashed Potatoes, Salat, Blattspinat, Sweet Potato Fries, Coleslaw, Mais Fries, Maiskolben

Homemade sauces and dip's:

Café de Paris, Whisky Butter, Knoblauch, Stock's Hot, Chimichurri, hausgemachte BBQ-Sauce, hausgemachter Ketchup

Saucenteller mit allen Saucen 7.50

Unsere Classics (ausgenommen Fish and Chips) servieren wir Ihnen inkl. einer Beilage und einer Sauce nach Wahl.

Lust und Appetit auf mehr...	pro Beilage	6.00
	pro Sauce	1.50



Our kids hits

Fresh market salad

Kleiner, frischer Marktsalat 5.00

Stock's «mini» beef Burger

100% Rindfleisch / Speck
Käse / Zwiebeln... 2.5 oz 10.00

Kids Nuggets

Knusprig paniert und saftig gebackene
Hähnchenbrust Nuggets 3 oz 10.00

Side dishes:

Country Cuts, French Fries, Mashed Potatoes,
Salat, Blattspinat, Sweet Potato Fries, Coleslaw,
Mais Fries, Maiskolben

Homemade sauces and dip's:

Café de Paris, Knoblauch, Chimichurri,
hausgemachte BBQ-Sauce, hausgemachter Ketchup

Stock's - Vegetarisches

Vegi chili

Bulgur, Gemüse an rassisger Chilisauce 10 oz 26.00

Vegi Burger

Hausgemachter Couscous-Burger mit
Büffel-Mozarella überbacken im Vollkornbrötli 6 oz 21.00

Vegi-Teller zum selber Zusammenstellen:

- Country Cuts
 - French Fries
 - Baked Potato
 - Mashed Potatoes
 - Salat
 - Blattspinat
 - Coleslaw
 - Sweet Potato Fries
 - Mais Fries
 - Maiskolben
- pro Wunsch 6.00



Fleischherkunft und -kunde

Rind:	Schweizer Fleisch*
Black Angus Ribeye:	USA Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.
Schwein:	Schweiz, Region Berner Oberland
Poulet:	Schweiz
Charcuterie:	Schweiz
Jumbo Shrimps:	Vietnam
Hummer:	je nach Saison
Lachs:	Schottland

Garstufen:

Englisch	Französisch	Deutsch	Beschreibung	Kern C°
rare	bleu	roh	fast roh	40 - 42
medium rare	saignant	blutig	Kern roh	46 - 48
medium	à point	rosa	halb durch	54 - 56
well done	bien cuit	durch	durchgebraten	> 65

*Sofern nicht anders deklariert.



The sweet sin

Melt chocolate cake

Warmes Schokoladenküchlein, dazu Apfelsorbet (ca. 20 min. Wartezeit) 12.00

Black & white trifle

Dunkles Schokoladenmousse mit hellem Whiskymousse und Cookiecrumble 8.00

American Apple Pie

Gedeckter Apfelkuchen mit Zimtaroma und Vanille Glace 10.00

Lime shooter

Gerührtes Zitronen Sorbet mit Limoncello (4cl / 30vol.%) 10.00

Apple shooter

Gerührtes Apfel Sorbet mit Calvados (4cl / 40vol.%) 12.00

Peanut Butter

Halbgefrorenes Erdnussbuttereis mit Oreo-Kekse 10.00

Cheesecake

Amerikanischer Cheesecake mit warmen Beeren 9.00

Coffee break

Ein Kaffee oder Espresso mit einer süßen Verführung Eiscreme-Kugel zur Auswahl: Vanille, Mocca od. Schokolade 6.00

Ice cream

Ben & Jerry's – Caramel Chew Chew

Verstrudelt mit Karamelsauce und kakaohaltigen Bits überzogenen Karamellstücken pro Kugel 5.00

Ben & Jerry's – Cherry Garcia

Kirschenglace mit Schokoladensplitter pro Kugel 5.00

Ben & Jerry's – Chunky Monkey

Köstliche Bananen-Eiscreme mit kakaohaltigen Bits in Bananenform und Walnüssen pro Kugel 5.00

Gasser Glace

Vanille, Kaffee, Waldbeeren-Joghurt, Schokolade Zitronensorbet, Apfelsorbet, Ananassorbet pro Kugel 4.00

Möchten Sie Ihr Eis mit whipped cream / Nidle 1.50

Hot chocolate sauce 2.00

Booze / Schnaps 2cl 4.00



Allergien – Info

Nicht laktosefrei:

- Parmesan bei Caesar salad und Carpaccio
- Caesar Salatsauce
- Sauce: Sour Creme, Whisky Butter, Knoblauch, Tartar Sauce, Zitronensauce
- Vegi Chili
- Beilagen: Maiskolben mit Butter, Baked Potato mit Sour Creme, Mashed Potatoes,
- Onion Rings mit Sour Creme
- Süsskartoffelsuppe, kann ohne Creme fraiche bestellt werden
- Cheddar
- Spiegelei mit Butter
- Rahmglace + Ben & Jerry's, Trifle, Schoggi Küchlein

Nicht glutenfrei:

- Tennessee
- Farmer Chicken
- Salatsauce: French
- Beilagen: Mashed Potatoes, Mais Fries
- Burgerbrötli
- Vegi Chili
- Onion rings, Chicken Nuggets
- Zanderfilet
- Geröstete Zwiebeln

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne



Soft drinks by the glass

	2dl	3dl	5dl	1L
Mineralwasser mit Kohlensäure	3.20	3.80	5.00	9.20
Mineralwasser ohne Kohlensäure	3.20	3.80	5.00	9.20
Coca Cola	3.50	4.00	5.20	9.50
Fusetea – Ice Tea	3.50	4.00	5.20	9.50
Sprite	3.50	4.00	5.20	9.50
Michel Orangensaft	3.70	4.20	6.00	
Michel Ananassaft	3.70	4.20	6.00	
Michel Cranberrysaft	3.70	4.20	6.00	
Hahnenwasser				3.00

Bottled soft drinks

Fanta	33cl	4.50
Coca Cola Zero	33cl	4.50
Rivella Rot / Blau	33cl	4.50
Ramseier Schorle	33cl	4.50
Schweppes Tonic	20cl	4.50
Schweppes Bitter Lemon	20cl	4.50
Schweppes Ginger Ale	20cl	4.50
Michel Tomatensaft	20cl	4.50
Red Bull Dose	33cl	5.50

Beer on tap

	2dl	3dl	5dl	1.5L
Rugenbräu Spezial	3.30	4.00	5.20	15.30
Rugenbräu Panache	3.30	4.00	5.20	15.30
Rugenbräu Zwickel	3.60	4.60	5.70	16.50

Bottled beers

Rugen Lager	50cl	5.80
Münchner Weisse	50cl	7.00
Ramseier Suure Most Bügel	50cl	6.50
Corona	33cl	6.50
Amber Oberland	33cl	5.00
Rugenbräu alkoholfrei	33cl	4.50



Aperitius

Martini Bianco	15.0%	4cl	6.50
Cynar	16.5%	4cl	6.50
Porto	19.5%	4cl	6.50
Campari	23.0%	4cl	6.50
Appenzeller	29.0%	4cl	6.50
Ramazotti	30.0%	4cl	6.50
Fernet Branca	39.0%	4cl	6.50
Pastis	40.0%	4cl	6.50

Zusatz:

Orangensaft/ Ananassaft	2.00
-------------------------	------

Sparkling wine by the glass

	1dl
Prosecco Brut	7.00

Fresh wine drinks

	2.5dl
Gespritzter Weisswein – süss / sauer	6.50
Aperol Spritz	8.50
Hugo	8.50





White wine by the glass

	1dl	2.5dl	5dl
Aigle	4.50	11.00	22.00
Fendant du Valais	4.10	10.00	20.00
Johannisberg	4.70	11.50	23.50
Stock's - Yvorne (Flaschenqualität)	6.00	15.00	30.00
Chardonnay „Gold Label“ (Flaschenqualität)	7.50	18.50	37.50

Red wine by the glass

	1dl	2.5dl	5dl
Aigle Rouge	4.40	11.00	22.00
Merlot del Ticino	4.70	11.50	23.00
Pinot Noir du Valais	4.70	11.50	23.00
Stock's Epesses (Flaschenqualität)	7.00	17.50	35.00
Los Monteros Valencia (Flaschenqualität)	6.00	15.00	30.00
Claret California, Black Label (Flaschenqualität)	8.00	20.00	40.00

Rosé wine by the glass

	1dl	2.5dl	5dl
Oeil-de-Perdrix-Vaudois	4.40	11.00	22.00



Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte.



Hot drinks

Kaffee

Kaffee / Espresso / Ristretto	4.00
Kaffee koffeinfrei	4.00
Espresso Doppio	5.90
Milchkaffee	4.50
Cappuccino	5.00
Latte Macchiato	5.00
Ovo / Chocolat	4.00

Kaffee mit Schuss

Kaffee Fertig / Lutz	6.50
Stock's Kaffee (Brandy)	7.50
Bailys Kaffee	8.50
Irish Coffee	8.50
Corretto	6.50

Tee / Punsch

Tee	4.00
Apfel-, Orange-, Rumpunsch, Waldbeere	4.00

Tee / Punsch mit Schuss

Tee-Rum / Zwetschgen	6.50
Jägertee	7.50





Digestifs

Kirsch, Pflümüli, Chrüter, Zwetschge, Bätzi	37.5%	2cl	4.50
Williams	37.5%	2cl	5.50
Marc	43.0%	2cl	8.50
Calvados	40.0%	2cl	6.50
Cognac	40.0%	2cl	7.00
Vielle Prune	41.0%	2cl	7.00
Grappa Fior di Vite	40.0%	2cl	6.50
Grappa Elisi (Berta)	43.0%	2cl	9.50
Stock's Brandy	38.0%	2cl	5.00
Vecchia Romagna	38.0%	2cl	7.00

Whisky | Whiskey

Ballantines	40.0%	4cl	6.50
Canadian Club - Canadian Whisky	40.0%	4cl	7.50
Jameson - Irish Whiskey	40.0%	4cl	8.50
Jack Daniels - Tennessee Whiskey	40.0%	4cl	8.50
Lagavulin - Islay Single Malt Scotch Whisky	43.0%	4cl	12.00
Oban - Single Malt Scotch Whisky	43.0%	4cl	12.00
Macallan Highland - Single Malt 12Y	40.0%	4cl	12.00
Swiss Highland - Single Malt Whisky	40.0%	4cl	18.00





Cocktails

Caipirinha

Cachaca, Limetten, Rohrzucker 13.00

Mojito

Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda 13.00

Cuba Libre

Rum, Limette, Cola 12.00

Bloody Mary

Vodka, Tomaten-, Zitronensaft,
Pfeffer, Salz, Tabasco, Worcestersauce 12.00

Non-alcoholic cocktails

Shirley Temple

Sprite, Ginger Ale, Grenadinesirup 8.00

Lanny's Fridge

Limette und Orange in Stücken, Rohrzucker,
Ananas- und Orangensaft 9.00

Virgin Caipirinha

Limette, Rohrzucker, Cranberrysaft 9.00





Spirits

Gin	40.0%	4cl	6.50
Vodka – Trojka	40.0%	4cl	6.50
Vodka – Absolut	40.0%	4cl	7.50
Bacardi – weiss / dunkel	37.5%	4cl	6.50

Liqueurs

Passoa	17.0%	4cl	6.50
Baileys	17.0%	4cl	6.50
Amaretto	28.0%	4cl	6.50
Southern Comfort	35.0%	4cl	7.00
Jägermeister	35.0%	4cl	6.50

Zusatz:

Cola / Sprite / Orangen- / Ananassaft	3.20
Tonic / Lemon / Ginger Ale	4.50
Red Bull	5.50

Shots

Stock's Shot

Vodka mit Fisherman	4cl	7.00
---------------------	-----	------

Fischerski

Fischerman Shot's	8 x 4cl	40.00
-------------------	---------	-------





In the Afternoon

Fresh market salad

Frischer Marktsalat

9.00

Portion french fries / Country cuts

9.00

Sandwiches

Hinterschinken, Salami, Käse

8.00

Beer battered onion rings

Im Bierteig gebackene Zwiebelringe

12.00

Spicy meatballs

Gemischte Fleischbällchen an rassiger

Sweet Chilli Sauce

7 oz 15.00

Barbeque spare ribs

Unsere marinierten Schweinsrippchen

9 oz 22.00

Stock's beef burger100% Rindfleisch / Speck / Käse /
Zwiebeln...

Regular style

7 oz 16.00

Double style

14 oz 30.00

Stock's sampler platterMeatballs, Onion Rings, Chicken-Nuggets,
Spare-rips

29.00

