

BISTROKARTE – WINTER

Vorspeisen

bunter Wintersalat gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl	9/12
Freiland-Nüssler aus Thierachern Speck, Ei, Brotchips & Honig-Rosmarin-Dressing	12/16
schaumige Apfel-Selleriesuppe Trockenfleisch & Grissini	10/14
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	8/11
Stuba-Feeling lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	24
Vater's Rindstatar Nach altem Hausrezept.	als Vorspeise 28 als Hauptgang 45
Portion Pommes frites	7.5

Klassiker

«Hüttlers» Hamburger Rindfleisch rosa gebraten, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	28
Cordon Bleu vom Schwein Bio-Gemüse & Bratkartoffeln	35
Adelbodner Rindshohrückensteak «Café de Paris» Rotkraut & Bündner Quarkpizokels	46
rotes Thai Curry Bio-Gemüse, Basmatireis, Cashewnüsse & Koriander	26
mit mariniertes Pouletbrust	32

Empfehlungen

geschmorte Kalbshaxe «Ossobucco» Polenta, Taggiasca Oliven & Cremolata	45
Murtensee Eglifilets Beluga-Linsen, Wurzelgemüse & Meerrettichschaum	32/39
Carnaroli Risotto mediterranes Gemüse, Rucola & Hobelkäse	26
mit Kalbshufschnitzel	44
Brie de Maux gefüllt mit schwarzer Nuss Knäckebrot & Chutney	18

Weine im Offenausschank

Müller-Thurgau 2017 Erich Meier – Uetikon	dl	7.8
Pinot Gris 2019 Weingut Krebs & Steiner - Ligerz	dl	8.2
Païen 2018 P.-M. Carruzzo – Chamoson	dl	8.5
Pinot Noir 2017 J.-P. Kuntzer – St. Blaise	dl	7.8
Diolinoir 2016 Gilbert Devayes – Leytron	dl	8.2
Malbec 2017 Weingut zum Sternen - Würenlingen	dl	8.8

Preise für kleine/grosse Portionen – in Schweizer Franken inkl. MwSt.
SCHWEIN, KALB, RIND, POULET Schweiz

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