

BISTROKARTE – SOMMER

Vorspeisen

bunter Sommersalat

gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl 9/12

Salat Caprese 2021

Tomate, Büffelmozzarella, Pfirsich, Rucola & Balsamico 12/16

Erbsen-Zitronengrassuppe

Rohschinken & Focaccia 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

Wienerschnitzel von der Kalbshuft

Sommergemüse & neue Kartoffeln 42

rotes Thai Curry

Bio-Gemüse, Basmatireis, Cashewnüsse & Koriander
mit mariniertes Pouletbrust 32

mit Bio-Gemüse 26

Empfehlungen

Fregola Sarda

Eierschwämmli, Rucolapesto, Zucchini & Cherrytomate 26

mit gebratenen Murtensee Felchenfilets 39

mit rosa Rindshuftsteak «Agri Natura» 46

Thai Beef Salat

Sommergemüse, Koriander & Limette 24/32

Rindshuftwürfel «Stroganoff»

Quarkspätzli, Peperoni & Sauerrahm 38

Brie de Maux gefüllt mit schwarzer Nuss

Knäckebrot & Chutney 18

Weine im Offenausschank

Grüner Veltliner Weingut Zull – Weinviertel (Österreich) dl 7.5

Riesling-Sylvaner Weingut Fromm – Malans dl 8

Aligoté Marc Ramu – Dardagny dl 8.5

Pinot Noir Kloster Sion Weingut zum Sternen – Würenlingen dl 8

Merlot Genestrerio Tenimento dell'Ör – Arzo dl 8.5

Syrah Daniel Magliocco – St. Pierre de Clages dl 9

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.