

BISTROKARTE – SOMMER

Vorspeisen

bunter Herbstsalat

gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl 9/12

Salat Caprese 2021

Tomate, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, Rucola & Balsamico 12/16

Karotten-Ingwerschaumsuppe

knusprige Lachspraline & Zitronencreme 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

Marktgemüse & neue Kartoffeln 42

rotes Thai Curry

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

mit Bio-Gemüse 26

Empfehlungen

Hausgemachte Tomatenravioli

Zucchetti, Taggiasca Oliven, Rucola & Hobelkäse 28

mit gebratene Murtensee Felchenfilets 39

mit rosa Rindshuftsteak «Agri Natura» 46

Saltimbocca von der Schweinshuft

Pilz-Risotto & geschmorte Cherrytomaten 32

gereifte Käseauswahl

Knäckebrot & Eingemachtes 18

Weine im Offenausschank

Riesling Tradition Berdolt-Reif & Nett – Pfalz (Deutschland) dl 7.5

Pinot Gris Schlossgut Bachtobel - Weinfeldern dl 8.5

Viognier Roland Locher – St. Prex dl 8

Pinot Noir Jean-Pierre Kuntzer – St. Blaise dl 7.5

Merlot Cave J.-M. Carruzzo & fils – Chamoson dl 8

Il nero di Casanova La a (Italien) dl 8.5

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.