

BISTROKARTE – HERBST

Vorspeisen

bunter Herbstsalat

gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl 9/12

Caesar's Salat

Mini Lattich, Rohessspeck, Brotcroustons & Hobelkäse 12/16

Sellerie-Apfelschaumsuppe

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

Carnaroli Risotto

schwarze Oliven, Zucchini, Cherrytomate, Rucola & Hobelkäse 28

mit gebratenen Murtensee Eglifilets 42

mit rosa Rindshuftsteak «Agri Natura» 46

rosa gebratene Gämsschnitzel

Wildrahmsauce, Herbstgemüse, Marroni & Quarkspätzli 46

Gämspfeffer «Jägerart»

gebratene Pilze, Apfel, Preiselbeeren & Quarkspätzli 45

Brie de Meaux gefüllt mit schwarzer Nuss

Knäckebrot & Eingemachtes 18

Weine im Offenausschank

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

Oro Bianco Tenimento dell'Ör – Arzo dl 8

Johannisberg Simone Maye & Fils – St. Pierre de Clages dl 8.5

Diolinoir Gilbert Devayes – Leytron dl 8

Pinot Noir Village Weingut Fromm – Malans dl 9

Barbera d'Asti, Ca'di Pian La Spinetta (Italien) dl 10.5

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.