

BISTROKARTE – HERBST

Vorspeisen

bunter Herbstsalat

gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl 9/12

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

Fregola Sarda

Kürbiskerne, Zucchini, Cherrytomate, Rucola & Hobelkäse 28

mit rosa Rindshuftsteak «Agri Natura» 46

gebratene Murtensee Eglifilets

Sauerkraut & Salzkartoffeln 42

rosa gebratene Rehschnitzel

Wildrahmsauce, Herbstgemüse, Marroni & Quarkspätzli 48

Gämspfeffer «Jägerart»

gebratene Pilze, Apfel, Preiselbeeren & Quarkspätzli 45

Brie de Meaux gefüllt mit schwarzer Nuss

Knäckebrötchen & Eingemachtes 18

Weine im Offenausschank

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

Oro Bianco Tenimento dell'Ör – Arzo dl 8

Petite Arvine Gilbert Devayes – Leytron dl 8.5

Oro Rosso Tenimento dell'Ör – Arzo dl 8

Humagne Rouge Gilbert Devayes – Leytron 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.