

BISTROKARTE – SOMMER

Vorspeisen

bunter Sommersalat

gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl 9/12

Thai Beef Salat

Tomate, Gurke, Chili, Limette & Koriander 12/16

Basilikumschaumsuppe

Focaccia «Caprese» 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 29

Wienerschnitzel von der Kalbshuft

Sommergemüse & neue Kartoffeln 42

rotes Thai Curry

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

mit Bio-Gemüse 26

Empfehlungen

Fregola Sarda

Eierschwämmli, Rucola, Hobelkäse, Zucchetti & Cherrytomate 28

mit gebratenen Murtensee Felchenfilets 42

mit rosa Rindsentrecôte «Balsamicobutter» 48

Short Rib an Soja-Gewürzlack

Grüne Bohnen & Kartoffelstampf mit Sauerrahm 36

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg

Knäckebrot & Chutney 18

Weine im Offenausschank

Riesling-Sylvaner Weingut Jauslin – MuttENZ dl 8.5

Schiller (Rosé) Weinbau Manfred Meier – Zizers dl 9

Sauvignon Blanc Weingut Krebs & Steiner – Twann dl 9.5

Oro Rosso Tenimento dell'Ör – Arzo dl 9

Pinot Noir Domaine Saint-Sébastien Kuntzer – St. Blaise dl 9

Mondeuse Noir Pierre-Maurice Carruzzo – Chamoson dl 11

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.