

## BISTROKARTE – SOMMER

### Vorspeisen

<b>bunter Sommersalat</b>		
gemischt mit saisonalen Aromen. Dressing nach Wahl	9/12	
<b>Thai Beef Salat</b>		
Tomate, Gurke, Chili, Limette & Koriander	12/16	
<b>Basilikumschaumsuppe</b>		
Focaccia «Caprese»	10/14	
<b>Tagessuppe</b>		
täglich frisch zubereitet	8/11	
<b>Stuba-Feeling</b>		
lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	24	
<b>Vater's Rindstatar</b>		
Nach altem Hausrezept.	als Vorspeise	28
	als Hauptgang	45
	Portion Pommes frites	7.5

### Klassiker

<b>«Hüttlers» Hamburger</b>		
Rindfleisch rosa gebraten, Gruyére, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	29	
<b>Wienerschnitzel von der Kalbshuft</b>		
Sommergemüse & neue Kartoffeln	42	
<b>rotes Thai Curry</b>		
Bio-Gemüse, Basmatireis, Cashewnüsse & Koriander		
mit mariniertem Pouletbrust	32	
mit Bio-Gemüse	26	

### Empfehlungen

<b>Fregola Sarda</b>		
Eierschwämmlli, Rucola, Hobelkäse, Zucchini & Cherrytomate	28	
mit gebratenen Murtensee Felchenfilets	42	
mit rosa Rindsentrecôte «Balsamicobutter»	48	
<b>Short Rib an Soja-Gewürzlack</b>		
Grüne Bohnen & Kartoffelstampf mit Sauerrahm	36	
<b>Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg</b>		
Knäckebrot & Chutney	18	

### Weine im Offenausschank

<b>Riesling-Sylvaner</b> Weingut Jauslin – Muttenz	dl	8.5
<b>Schiller (Rosé)</b> Weinbau Manfred Meier – Zizers	dl	9
<b>Sauvignon Blanc</b> Weingut Krebs & Steiner – Twann	dl	9.5
<b>Oro Rosso</b> Tenimento dell'Ör – Arzo	dl	9
<b>Pinot Noir</b> Domaine Saint-Sébastien Kuntzer – St. Blaise	dl	9
<b>Mondeuse Noir</b> 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.