

BISTROKARTE – SOMMER

Vorspeisen

bunter Sommersalat gemischt mit saisonalen Aromen.	12
Salat Caprese 2025 Tomate, Straciatella, Pfirsich & Basilikum	18
grüne Thai-Curryschaumsuppe knusprige Fisch Praline	14
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	12
Stuba-Feeling lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	28
Vater's Rindstatar Nach altem Hausrezept.	28
als Vorspeise	28
als Hauptgang	45
Portion Pommes frites	8

Hauptgänge

«Hüttlers» Hamburger Rindfleisch rosa gebraten, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	29
Wienerschnitzel von der Kalbshuft Marktgemüse & neue Kartoffeln	46
rotes Thai Curry Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
+ marinierte Pouletbrustwürfel	34

Empfehlungen

Carnaroli Risotto Waldpilze, Rucola, Hobelkäse, Zucchetti & Cherrytomate	28
+ rosa Rindsentrecôte «Chimichurri»	52
+ gebratene Murtensee Eglifilets	46
Schweinsfiletmedaillon an Pfefferjus Grüne Bohnen & Kartoffelstampf mit Sauerrahm	38
Sommer Bowls Jasminreis, Gurke, Wassermelone, Wakame & Edamame	
+ mariniertes Thunfisch	39
+ gebratene Pouletbrust	36
+ geräucherter Frutiger Tofu	32
Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg Knäckebrot & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Weisser Burgunder Weingut Martin Wassmer – Baden	dl	8.5
Pinot Gris Markus Stamm – Thayngen	dl	9
Sauvignon Blanc Weingut Jauslin – Muttenz	dl	9.5
Pinot Noir Valentin Domaine Ruedin – Cressier	dl	9
Syrah Gilbert Devayes – Leytron	dl	9.5
Merlot Arte Rohner Erni – San Vittore	dl	10

Preise für kleine/grosse Portionen – in Schweizer Franken inkl. MwSt.
SCHWEIN, KALB, RIND, POULET Schweiz. Wir verwenden Schweizer Brot.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.