

## Bistrokarte – Herbst

### Vorspeisen

|                                                                                 |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>bunter Herbstsalat</b><br>gemischt mit saisonalen Aromen.                    | 12                                   |
| <b>Freiland-Nüssler</b><br>Bündner Coppa, Ei, Brotcroutons & Kartoffel-Dressing | 15                                   |
| <b>Kürbis-Currycremesuppe</b><br>knusprige Rohschinken Krokette                 | 14                                   |
| <b>Tagessuppe</b><br>täglich frisch zubereitet                                  | 12                                   |
| <b>Stuba-Feeling</b><br>lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...             | 28                                   |
| <b>Vater's Rindstatar</b><br>Nach altem Hausrezept.                             | als Vorspeise 28<br>als Hauptgang 45 |
|                                                                                 | Portion Pommes frites 8              |

### Hauptgänge

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

### Empfehlungen

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Carnaroli Risotto</b><br>Pesto, Rucola, Hobelkäse, Zucchetti & Cherrytomate           | 28 |
| + rosa <b>Rindsentrecôte</b> «Balsamicobutter»                                           | 52 |
| + gebratene <b>Murtensee Eglifilets</b>                                                  | 46 |
| <b>Rehpfeffer «Jägerart»</b><br>Waldpilze, Apfel, Preiselbeeren & Quarkspätzli           | 45 |
| <b>Reh-Hacktätschli mit gebratener Entenleber</b><br>Wirsing, Brombeerjus & Schupfnudeln | 42 |
| <b>rosa gebratene Rehschnitzel</b><br>Wildrahmsauce, Herbstgemüse & Quarkspätzli         | 48 |
| <b>Vegetarischer Wildteller</b><br>Herbstgemüse, eingemachte Früchte & Quarkspätzli      | 32 |

### Weine im Offenausschank

|                                                                |    |     |
|----------------------------------------------------------------|----|-----|
| <b>Chasselas Valentin</b> Domaine Ruedin – Cressier            | dl | 8.5 |
| <b>Riesling-Sylvaner</b> Weingut Fromm – Malans                | dl | 9   |
| <b>Pinot Gris</b> Wein Stamm – Thayngen                        | dl | 9.5 |
| <b>Pinot Noir «Bärner Wy»</b> Weingut Krebs & Steiner – Ligerz | dl | 9   |
| <b>Syrah</b> Mabillard-Fuchs – Venthône                        | dl | 10  |
| <b>Dogliani</b> Monterustico – Piemont                         | dl | 9.5 |

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.