

Bistrokarte – Herbst

Vorspeisen

bunter Herbstsalat gemischt mit saisonalen Aromen.	12
Freiland-Nüssler Bündner Coppa, Ei, Brotcroutons & Kartoffel-Dressing	15
Kürbis-Currycremesuppe knusprige Rohschinken Krokette	14
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	12
Stuba-Feeling lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	28
Vater's Rindstatar Nach altem Hausrezept.	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 & Bratkartoffeln	46
rotes Thai Curry Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
+ marinierte Pouletbrustwürfel	34

Empfehlungen

Carnaroli Risotto Pesto, Rucola, Hobelkäse, Zucchetti & Cherrytomate	28
+ rosa Rindsentrecôte «Balsamicojus»	52
+ gebratene Zanderfilet vom Lago Maggiore	46
Vegetarischer Wildteller Herbstgemüse, eingemachte Früchte & Quarkspätzli	32
Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Reserve Blanche Château de Praz – Vully	dl	8.5
Riesling-Sylvaner Weingut Fromm – Malans	dl	9
Pinot Gris Wein Stamm – Thayngen	dl	9.5
Pinot Noir «Bärner Wy» Weingut Krebs & Steiner – Ligerz	dl	9
Syrah Mabillard-Fuchs – Venthône	dl	10
Dogliani 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.