

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, Gruyére, 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, Zucchini & Cherrytomate 28
+ rosa **Rindsentrecôte** «Balsamicojus» 52
+ gebratene **Zanderfilet** vom Lago Maggiore 46

Vegetarischer Wildteller
Herbstgemüse, eingemachte Früchte & Quarkspätzli 32

Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg
Knäckebrot & 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 Mabilard-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.