

## Bistrokarte – Winter

### Vorspeisen

<b>bunter Wintersalat</b> gemischt mit saisonalen Aromen.	12
<b>Freiland-Nüssler</b> Coppa, Ei, Brotcroutons & Apfel-Dörrpflaumendressing	15
<b>Kartoffelcremesuppe mit Zwiebelstreusel</b> knusprige Rohschinken Krokette	14
<b>Tagessuppe</b> täglich frisch zubereitet	12
<b>Stuba-Feeling</b> lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	28
<b>Vater's Rindstatar</b> Nach altem Hausrezept.	als Vorspeise 28 als Hauptgang 45
Portion Pommes frites	8

### Hauptgänge

<b>«Hüttlers» Hamburger</b> Rindfleisch rosa gebraten, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	29
<b>Cordon Bleu von der Schweinshuft</b> Marktgemüse & Bratkartoffeln	39
<b>rotes Thai Curry</b> Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
+ marinierte <b>Pouletbrustwürfel</b>	34

### Empfehlungen

<b>Carnaroli Risotto</b> Mediterranes Gemüse, Rucola & Hobelkäse	28
+ rosa <b>Kalbshuftmedaillons</b>	48
+ gebratene <b>Murtensee Eglifilets</b>	46
<b>Rindsentrecôte «Trüffelbutter»</b> Rahmwirsing & Parmesan-Polenta	52
+ gebratene <b>Entenleber &amp; Wintertrüffel</b>	65
<b>«Suure Mocke» vom Rind</b> Rotkraut, Kartoffelstock & Essigzwetschgen	46
<b>Winterliche Gemüse-Variation</b> Bio-Gemüse, Parmesan-Polenta & Trüffelvinaigrette	38
<b>Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg</b> Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

### Weine im Offenausschank

<b>Chasselas Valentin</b> Domaine Ruedin – Cressier	dl	8.5
<b>Chardonnay</b> Wein Stamm – Thayngen	dl	9
<b>Langhe Bianco</b> Monterustico – Piemont	dl	9.5
<b>Pinot Noir «Village»</b> Weingut Fromm – Malans	dl	9.5
<b>Syrah</b> Mabillard-Fuchs – Venthône	dl	10
<b>Gamay Gamaret</b> Domaine de Marcy – St. Prex	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.