

Bistrokarte – Winter

Vorspeisen

bunter Wintersalat		
gemischt mit saisonalen Aromen.	12	
Freiland-Nüssler		
Coppa, Ei, Brotcroutons & Apfel-Dörrpflaumendressing	15	
Kartoffelcremesuppe mit Zwiebelstreusel		
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	
Cordon Bleu von der Schweinshuft		
Marktgemüse & Bratkartoffeln	39	
rotes Thai Curry		
Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander + marinierte Pouletbrustwürfel	28	
	34	

Empfehlungen

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

Weine im Offenausschank

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