

Bistrokarte – Winter

Vorspeisen

bunter Wintersalat gemischt mit saisonalen Aromen.	12
Freiland-Nüssler Rohessspeck, Ei, Brotcroutons & Apfel-Dörripflaumendressing	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, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	29
Cordon Bleu von der Schweinshuft Marktgemüse & Bratkartoffeln	39
rotes Thai Curry Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
+ marinierte Pouletbrustwürfel	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
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» Butterrösti	45
Winterliche Gemüse-Variation Bio-Gemüse, Parmesan-Polenta & Trüffelvinaigrette	38
Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Reserve Blanche Château de Praz – Vully	dl	8.5
Humagne Blanc Vin d'Oeuvre – Loèche	dl	9.5
Mâcon-Verzé Domaine Thibert – Burgund	dl	12
Pinot Noir «Village» Weingut Fromm – Malans	dl	9.5
Gamay Gamaret Domaine de Marcy – St. Prex	dl	9.5
Königsegg Schloss Halbturn – Österreich <i>St. Laurent, Blaufränkisch & Zweigelt</i>	dl	12

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.