

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
Rindsschmorbraten «Burgunder Art» Kartoffelstock & Marktgemüse	42
Winterliche Gemüse-Variation Bio-Gemüse, Parmesan-Polenta & Trüffelvinaigrette	38
Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Chasselas La Maison Carrée – Auvernier	dl	8.5
Petite Arvine Daniel Magliocco – St. Pierre de Clages	dl	9.5
Mâcon-Verzé Domaine Thibert – Burgund	dl	12
Pinot Noir «Bärnerwy» Weingut Krebs & Steiner – Ligerz	dl	9
Morellino di Scansano Podere 414 – Toskana	dl	9.5
Malbec Pierre-Maurice Carruzzo & Fils – Chamoson	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.