

# 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 Short Rib 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, Gruyére, 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>Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art»</b>		
Butterrösti	45	
<b>Winterliche Gemüse-Variation</b>		
Bio-Gemüse, Parmesan-Polenta & Trüffelvinaigrette	38	
<b>Käseauswahl von Willi Schmid – Toggenburg</b>		
Knäckebrot & Eingemachtes	25	

## Weine im Offenausschank

<b>Chasselas</b> La Maison Carrée – Auvernier	dl	8.5
<b>Petite Arvine</b> Gilbert Devayes – Leytron	dl	9.5
<b>Weisser Burgunder</b> Martin Wassmer – Baden	dl	9
<b>Pinot Noir</b> Domaine du Clos des Pins – Dardagny	dl	9
<b>Lagrein</b> Elena Walch – Südtirol	dl	10
<b>Cabernet</b> 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.