

Bistrokarte – Frühling

Vorspeisen

bunter Frühlingssalat gemischt mit saisonalen Aromen.	12
Caesar's Salat Speck, Hobelkäse, Ei & Brotcroutons	15
Bärlauchschaumsuppe knusprige Fisch Krokette	14
Tagessuppe täglich frisch zubereitet	12
Stuba-Feeling lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen...	28
Vater's Rindstatar Nach altem Hausrezept.	28
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 Rande, Blutorange, Rucola & Hobelkäse	28
+ rosa Kalbshuftmedaillons	48
+ gebratene Zanderfilet «Lago Maggiore»	46
Rindsentrecôte «Trüffelbutter» Spinat & Parmesan-Polenta	52
Lammrückenmedaillons an Kräuterjus «Erbsli u Rüebli & Kartoffelgnocchi	52
frühlingshafte Gemüse-Variation Bio-Gemüse, Parmesan-Polenta & Trüffelvinaigrette	38
Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Chardonnay Domaine du Clos des Pins – Dardagny	dl	9.5
Petite Arvine Pierre-Maurice Carruzzo – Chamoson	dl	9.5
Sauvignon Blanc «Winkl» Kellerei Terlan – Südtirol	dl	10
Humagne Rouge Gilbert Devayes – Leytron	dl	9.5
Merlot Domaine de Marcy – St. Prex	dl	9
Cabernet «Botrosecco» Le Mortelle – Toskana	dl	10

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.