

# Bistrokarte – Frühling

## Vorspeisen

<b>bunter Frühlingsalat</b> gemischt mit saisonalen Aromen.		12
<b>Caesar's Salat</b> Speck, Hobelkäse, Ei & Brotcroutons		15
<b>weisse Spargelschaumsuppe</b> Focaccia & Pata Negra Schinken		14
<b>Tagessuppe</b> täglich frisch zubereitet		12
<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, Greyerzer, 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
<b>Fregola Sarda</b> Seeländer Spargel, Frühlingszwiebeln, Rucola & Cherrytomaten		32
	+ gebratener <b>Tagesfisch</b>	46
	+ rosa <b>Kalbshuftmedaillons</b>	48

## Stuba-Feeling servieren wir ab 18.00 Uhr

**gezupfter Flammlachs**  
mit Weissm Spargel, Kresse & Gurke  
28

**hausgemachte Kalbsbrusttortelloni**  
mit Erbsen, Frühlingszwiebel & Nussbutter  
28/42

**Rindsentrecôte an Morchelrahmsauce**  
mit grüner Spargel & Quarkpizokels  
52

**Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald**  
Knäckebrötchen & Eingemachtes  
25

## Weine im Offenausschank

<b>Pinot Gris</b> Vin d'Oeuvre – Loèche	dl	9.5
<b>Sauvignon Blanc «Winkl»</b> Kellerei Terlan – Südtirol	dl	10
<b>Pinot Blanc/Chardonnay</b> Weinbau von Tschanner – Reichenau	dl	11
<b>Syrah «Octoglaive»</b> Domaine Cornulus – Savièse	dl	9.5
<b>Merlot «Meride»</b> Fawino – Mendrisio	dl	10
<b>Quinta do Soque Colheita</b> Quinta do Soque – Portugal	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.