

Bistrokarte – Frühling

Vorspeisen

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

Stuba-Feeling servieren wir ab 18.00 Uhr

Thunfisch Tataki
mit Rhabarber, Gurke & Kresse
28

weisser Seeländer Spargel
mit Erbsensalsa, Belper Knolle & knuspriges Eigelb
28/39

Rindsentrecôte an Morchelrahmsauce
mit grüner Spargel & Quarkpizokels
52

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald
Knäckebrötchen & eingemachtes
25

Weine im Offenausschank

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