

## Bistrokarte – Sommer

### Vorspeisen

---

<b>bunter Sommersalat</b> gemischt mit saisonalen Aromen.	12
<b>Salat Caprese</b> Tomate, Stracciatella, Pfirsich & Basilikum	18
<b>Auberginencremesuppe mit Harissa-Joghurt</b> Focaccia & Pata Negra Schinken	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, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken hausgemachtes Ketchup & Pommes frites	29
<b>Schweinsschnitzel «Wiener Art»</b> Marktgemüse & Bratkartoffeln	36
<b>rotes Thai Curry</b> Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
	+ marinierte <b>Pouletbrustwürfel</b> 34

### Empfehlungen

---

<b>Hausgemachte Zitronen-Malfatti</b> Zucchetti, Tomate, Rucola & Hobelkäse	28
	+ rosa <b>Kalbshuftmedaillons</b> 48
	+ gebratene <b>Murtensee Felchenfilets</b> 46
<b>Rindsentrecôte «Café de Paris»</b> Eierschwämmli-Risotto & Bundrüebli	52
<b>glasiertes Short Rib an Honig-Gewürzlack</b> grüne Bohnen, Stampfkartoffel & eingemachte Kirschen	38
<b>Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald</b> Knäckebrot & Eingemachtes	25

### Weine im Offenausschank

---

<b>Génesse Alvarinho</b> Vinevenu – Portugal	dl 9
<b>Païen</b> Pierre-Maurice Carruzzo & Fils – Chamoson	dl 10
<b>Pinot Blanc/Chardonnay</b> Weinbau von Tscherner – Reichenau	dl 11
<b>Pinot Noir «Höll»</b> Weingut zum Sternen – Würenlingen	dl 9
<b>Assemblage Rouge</b> Vin d'Oeuvre – Loèche	dl 9.5
<b>Lagrein</b> Elena Walch – Südtirol	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.