

Bistrokarte – Sommer

Vorspeisen

bunter Sommersalat
gemischt mit saisonalen Aromen. 12

Salat Caprese
Tomate, Stracciatella, Pfirsich & Basilikum 18

Auberginencremesuppe mit Harissa-Joghurt
Focaccia & Bündner Coppa 14

Tagessuppe
täglich frisch zubereitet 12

Stuba-Feeling
lassen Sie sich eine Vorspeise empfehlen... 28

Vater's Rindstatar
Nach altem Hausrezept. als Vorspeise 28
als Hauptgang 45
Portion Pommes frites 8

Hauptgänge

«Hüttlers» Hamburger
Rindfleisch rosa gebraten, Greyerzer, Zwiebeln, Gurken
hausgemachtes Ketchup & Pommes frites 29

Schweinsschnitzel «Wiener Art»
Marktgemüse & Bratkartoffeln 36

rotes Thai Curry
Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander 28
+ marinierte **Pouletbrustwürfel** 34

Empfehlungen

Hausgemachte Zitronen-Malfatti
Zucchetti, Tomate, Rucola & Hobelkäse 28

+ rosa **Kalbshuftmedaillons** 48

+ gebratene **Murtensee Felchenfilets** 46

Rindsentrecôte «Café de Paris»
Pilz-Risotto & Bundrüebli 52

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald
Knäckebrötchen & Eingemachtes 25

Weine im Offenausschank

Génese Alvarinho Vinevenu – Portugal dl 9

Riesling-Sylvaner Weingut Fromm – Malans dl 9.5

«Elsbeth» Fawino – Mendrisio dl 10
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon

Pinot Noir «Höll» Weingut zum Sternen – Würenlingen dl 9

Sangiovese «Il Nero di Casanova» La Spinetta – Toskana dl 9.5

Cabernet Franc Cave Gilbert Devayes – Leytron 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.