

Bistrokarte – Herbst

Vorspeisen

bunter Herbstsalat gemischt mit saisonalen Aromen.	12
Salat Caprese Tomate, Stracciatella, Pfirsich & Basilikum	18
Kürbis-Curryschaumsuppe Short Rib 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
Schweinsschnitzel «Wiener Art» Marktgemüse & Bratkartoffeln	36
rotes Thai Curry Bio-Gemüse, Jasminreis, Cashewnüsse & Koriander	28
+ marinierte Pouletbrustwürfel	34

Empfehlungen

Carnaroli Risotto Adelbodner Steinpilze, Rucola & Hobelkäse	32
+ gebratene Murtensee Eglifilets	46
+ rosa Kalbshuftmedaillons	48
Rindsentrecôte «Zitronengras-Chilibutter» Pak Choi & Stampfkartoffeln	52
rosa gebratene Gämsschnitzel Wildrahmsauce, Herbstgemüse, Zwetschge & Quarkspätzli	49
Hirschpfeffer «Jägerart» Waldpilze, Apfel, Preiselbeeren & Quarkspätzli	46
Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald Knäckebrötchen & Eingemachtes	25

Weine im Offenausschank

Mémoire Weeks

Riesling-Silvaner Weingut Kastanienbaum – Luzern	dl	9.5
Auxerrois Jean-Pierre Pellegrin – Satigny	dl	10
Malanser Grauburgunder 2021 Wegelin Weine – Malans	dl	14
Cabernet Sauvignon Domaine du Clos des Pins – Dardagny	dl	9
Merlot Domaine Cornulus – Savièse	dl	10
Pinot Noir Eglisauer Stadtberg 2016 Weingut Pircher – Eglisau	dl	16

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
 Kellner:innen oder auf Anfrage unsere