Bistrokarte – Herbst

Vorspeisen

bunter Herbstsalat
gemischt mit saisonalen Aromen. 12

Seeländer Nüsslersalat
Bündner Coppa, Ei, Brotcroutons & Rosmarin-Honigdressing 16

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.
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** «Balsamicobutter» 52

Rehpfeffer «Jägerart»
Waldpilze, Apfel, Preiselbeeren & Quarkspätzli 46

Vegetarischer Wildteller
Herbstgemüse, eingemachte Früchte & Quarkspätzli 32

Käseauswahl von Fromage Mauerhofer – Sumiswald
Knäckebrot & Eingemachtes 25

Weine im Offenausschank

Arneis Roero DOCG Deltetto – Piemont	dl	9
Weisser Merlot «Bourrée» Vino Hauser – Contone	dl	9
Riesling-Sylvaner Weingutz um Sternen – Würenlingen	dl	9.5
Pinot Noir «BärnerWy» Weingut Krebs & Steiner – Schernelz	dl	9
Barbera d'Alba G. D. Vajra – Piemont	dl	10
Merle Bleu Pierre-Maurice Carruzzo – Chamoson	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.