



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2019 vom eigenen Rebberg</i>	5.40
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Millesimeto Prosecco brut DOC</i> <i>Serra di Pederiva</i>	9.-
<i>Aperol Spritz</i> <i>mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.-
<i>Vertschí</i> <i>Soft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.-

Wein Empfehlungen

<i>Bianca 2019 vom eigenen Rebberg</i>		
	<i>1 dl 5.40</i>	<i>7.5 dl 39.50</i>
<i>Stallstube Wü AOC 2019</i>		
<i>Vom eigenen Rebberg</i>	<i>1 dl 5.40</i>	<i>7.5 dl 39.50</i>

Saisonale Gerichte

Unser Highlight im Winter

Rindstartar 120g / 200g

fein gewürzt

dazu reichen wir Toast und Butter (1,2)

17.-/29.-

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs

Meerrettich-Schaum, Toast und Butter

dazu ein kleines Salatbouquet (1,2)

15.-

Winterlicher Randen-Salat

verfeinert mit Meerrettich und Äpfel vom Hof

10.50

Tagessuppe

Fragen Sie nach der heute frisch zubereiteten Suppe. (1,2,3)

8.50

Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff

Fleisch von unserem Hof

Butternudeln (1)

27.-

Siedfleisch von unserem Hof mit Mark

Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht

Karotten, Lauch, Sellerie und Salzkartoffeln

Dazu reichen wir Apfel-Meerrettich (1,3)

27.-

Schweinscordonbleu

gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken

Pommes frites und Gemüse (1,2)

31.-

Kutteln an kräftiger Tomatensauce

Salzkartoffeln (3)

25.-

Gemüseteller

Salzkartoffeln (1)

26.-

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat an Hausdressing (1,3)	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln an Hausdressing (2,3)	9.50
Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfsauce (3)	16.-
Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing (1,4)	11.-
Unsere Salatsaucen: Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfsauce (3)	

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) (1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck	15.-
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcher oberländer Bergkäse	13.-
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei	18.-
Würstkäsesalat einfach (1,3)	17.-
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)	20.-
Stall-Stube Plättli (1) Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig, hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.00

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.

Hauptgerichte

Rinds Entrecôte am Knochen gereift (200gr.), grilliert Swiss Prime Fleisch an hausgemachter Pfeffersauce Gemüse garnitur und Pommes frites (1,2,3)	41.-
Grillierter Velosattel Schweinhalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1)	23.-
Hausgemachte Hacktätschli , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof Gemüse garnitur und Spätzli (1, 2, 3)	28.-
Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	22.-
Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	21.-
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2)	20.-
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	23.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2)	24.-
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites	
-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team