



## *Apéro-Empfehlungen*

<i>Muurmer Bianca 2016 vom eigenen Rebberg</i>	4.90
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.-
<i>Prosecco GeG DOCG 2014 De Faverí</i>	9.-
<i>Mandarínencüplí Prosecco mit Mandarínensirup</i>	9.-
<i>Moscato d' Asti 2014 Vigneti di Ca' d' Gall</i>	6.-
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.-
<i>Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.-

## *Wein-Empfehlungen*

<i>Serranu Isola die Nuraghí IGT 2014 Cantina Taní, Sardinien</i>	1 dl	5.90	7.5 dl	42.-
<i>Reserva 2014 Quinta das Carolhas, Duoro</i>	1 dl	5.60	7.5 dl	39.50

# Vorweihnachtliche Gerichte

## Vorspeisen

<b>Hausgeräucherter Lachs</b> Meerrettich-Schaum, Toast und Butter dazu ein kleines Salatbouquet (1,2,3,4)	15.-
<b>Mit Honig karamellisierter Ziegenkäse</b> begleitet von Wildkräutersalat an einem Balsamico-Schokoladen Dressing (1,2,4)	15.-
<b>Rindstartar (120g)</b> Toast und Butter (1,2,4)	17.-
<b>Pastinaken Crèmesuppe</b> verfeinert mit einem Schuss Noilly Prat (1,2,4)	9.50

## Hauptspeisen

<b>Rindsfilet Stall-Stube</b> hausgemachte Sauce Bearnaise Pommes frites und Wintergemüse (1,2,3,4)	140g 39.- 200g 45.-
<b>Rosa gebratene Lammracks (NZ)</b> an Thymian-Jus Tomaten-Risotto und Wintergemüse (1,2)	39.-
<b>Ganze Forelle (CH)</b> in Butter gebraten mit Kräutern Salzkartoffeln und Blattspinat (1,2)	36.-
<b>Winterlicher Gemüseteller</b> mit Tomaten-Risotto (1,2,3,4)	26.-

# Unsere Klassiker

## Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> <sup>(3)</sup>	9.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln <sup>(2,3)</sup>	9.50
<i>Blattsalate</i> mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfauce <sup>(3)</sup>	15.-
<i>Nüsslisalat</i> mit Ei an Hausdressing <sup>(1,4)</sup>	11.-
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce <sup>(3)</sup> , Italienne, Honig-Senfauce <sup>(3)</sup>	

## Für den kleinen Hunger

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

## Hauptgerichte

<b>Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert</b> an hausgemachter Pfeffersauce Herbstgemüse und Pommes frites (1,2,3,4)	39.50
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweins Halssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	23.-
<b>Hausgemachte Hacktätschli</b> Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)	26.-
<b>Äplermagronen mit Speck</b> gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	22.-
<b>Äplermagronen ohne Speck</b> gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	21.-
<b>Steindrüsen Riemen vom Grill</b> Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)	20.-
<b>Skater</b> grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)	22.-
<b>Stall-Stuben Burger mit Pommes frites</b> grilliertes Rindhacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	22.-
<b>Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit</b> Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites (4)	
<b>-Feurig</b> Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	32.-
<b>-0815</b> Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit**

**und eine besinnliche Adventszeit**