



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>Kir Royal Prosecco mit Creme de Cassis</i>	9.-
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.-
<i>Vertsché Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.-

Wein Empfehlungen

<i>Meilener Sauvignon Blanc 2016 Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl 5.90	7.5 dl 42.-
<i>Südtiroler Lagrein DOC 2015 Peter Sölva, Kaltern</i>	1 dl 5.90	7.5 dl 42.-
<i>Stallstube Wü AOC 2016 Vom Eigenem Rebberg</i>	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-

Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> ⁽³⁾	8.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	8.50
<i>Blattsalate mit Wildschweinrohschinken (A)</i> an Honig-Senfsauce und gerösteten Kürbiskernen frische Feigen und Cranberrys ⁽³⁾	13.- / 21.-
<i>Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen</i> an italienischem Dressing ^(1,4)	13.-
<i>Nüsslisalat mit Ei</i> an Hausdressing ^(1,4)	10.-
<i>Bündner Gerstensuppe</i> Nach altem Rezept ^(3,4)	9.50
<i>Hausgemachte Kürbiscrèmesuppe</i> mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen ^(1, 3, 4)	8.50
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce ⁽³⁾ , Italienne, Honig-Senfsauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

<i>Waldfäscht</i> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
<i>Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck</i>	14.-
<i>Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck</i>	16.-
<i>Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse</i>	11.50
<i>Stall-Stube Plättli</i> ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	21.-
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	10.-
<i>Würstkäsesalat einfach</i> ^(1,3)	16.-
<i>Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</i> ^(1,3)	19.-

Bündner und Wildgerichte

Taglias cavriel (Rehschnitzel) an Zwetschgen-Wildsauce

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3,4) 39.-

Pfeffer tscharva (Hirschpfeffer)

Gefüllter Apfel vom Hof

Butterspätzli

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3,4) 33.-

Capuns Sursilvans

Hausgemachte Mangoldwickel aus dem eigenen Garten

gefüllt mit Landjäger und Salsiz

gekocht in Milchbouillon und mit Käse überbacken (1,2,3,4) 25.-

Bizochels dalla tata

mit kross gebratenem Speck und Käse (1,2,3,4)

22.-

Bizochels cun crut

mit Würzstreifen und Käse überbacken (1,2,3,4)

23.-

Wildbeilagenteller

Gefüllter Apfel vom Hof, Butterspätzli

gebratene Pilze, Rosenkohl, Rahmwürz

Rotkraut in Rotwein geschmort und glasierte Marroní (1,2,3,4) 26.-

Portion Rotkraut mit glasierten Marroní (1,2,3,4)

7.50

Menueänderungen nicht möglich



Klassische Hauptgerichte

<i>Rinds Hohrücken vom Hof (200gr.), grilliert dazu hausgemachte Kräuterbutter Herbstgemüse und Pommes frites (1, 4)</i>	<i>39.-</i>
<i>Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)</i>	<i>22.-</i>
<i>Hausgemachte Hacktätzchli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)</i>	<i>24.-</i>
<i>Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)</i>	<i>22.-</i>
<i>Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)</i>	<i>21.-</i>
<i>Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)</i>	<i>20.-</i>
<i>Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)</i>	<i>21.-</i>
<i>Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)</i>	<i>21.-</i>

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Besuchen Sie uns doch einmal auf unserer
Homepage und Facebook Seite*

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie, 4 enthält Erdnuss