



## Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2017 vom eigenen Rebberg	5.20
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2017 De Faverí	9.-
Bündner Traum Prosecco mit Röteli	9.-
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

## Wein Empfehlungen

Bianca 2017 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-
Fläscher Blauburgunder 2016 Fam. Heinz Kunz, Fläsch	1 dl 5.70	7.5 dl 39.50
Stallstube Wü AOC 2016 Vom eigenem Rebberg	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-

## Vorspeisen

<b>Chrüsimüsisalat</b> <sup>(3)</sup>	9.50
<b>Bunter Blattsalat</b> mit gerösteten Brotwürfeln <sup>(2,3)</sup>	9.50
<b>Blattsalate mit Wildschweinrohschinken (A)</b> an Honig-Senfsauce und gerösteten Kürbiskernen abgerundet mit frischen Trauben und Feigen <sup>(3)</sup>	15.-
<b>Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen</b> an italienischem Dressing <sup>(1)</sup>	13.-
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> an Hausdressing <sup>(1)</sup>	11.-
<b>Bündner Gerstensuppe</b> nach altem Rezept <sup>(3)</sup>	9.50
<b>Unsere Salatsaucen:</b> Haussauce <sup>(3)</sup> , Italienne <sup>(3)</sup> , Honig-Senfsauce <sup>(3)</sup>	

## Für den kleinen Hunger

<b>Waldfäscht</b> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) <sup>(1,2)</sup>	7.-
<b>Ein Stück hausgeräucher Bauernspeck</b>	15.-
<b>Hausgeräucher, aufgeschnittener Bauernspeck</b>	17.-
<b>Ein Stück Zürcheroberrländer Bergkäse</b>	13.-
<b>Stall-Stube Plättli</b> <sup>(1)</sup> Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucher Bauernschüblig, hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse <sup>(1)</sup>	22.-
<b>Hausgeräucher Bauernschüblig</b> <sup>(1)</sup>	12.-
<b>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</b> <sup>(1,3)</sup>	18.-
<b>Würstkäsesalat einfach</b> <sup>(1,3)</sup>	17.-
<b>Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</b> <sup>(1,3)</sup>	20.-

## Bündnergerichte

### Capuns Sursilvans

Hausgemachte Mangoldwickel aus dem eigenen Garten gefüllt mit einem Spätzliteig, Landjäger und Salsiz gekocht in Milchbouillon und mit Käse überbacken (1,2,3) 25.-

### Bizochels dalla tatta

mit kross gebratenem Speck und Käse (1,2) 22.-

### Bizochels cun crut

mit Würzstreifen und Käse überbacken (1,2) 23.-

### Cordonbleu catschadur

Schweins Cordonbleu-Rolle gefüllt mit Rohschinken, Blattspinat, Steinpilzen und Bergkäse Pommes frites und Gemüse (1,2) 36.-

### Bündner Geschnetzeltes

Rinsgeschnetzeltes vom Hof an einer Marc-Rahmsauce Butternudeln (1,2,3) 27.-

## Leichte spätsommerliche Gerichte

### Rindfleischspiess aus Fleisch von unserem Hof

Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sour-cream dazu ein kleiner Chrüsimüsisalat (1) 33.-

### Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen

Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanspäne und Croutons (1, 2, 3) 25.-

### Blattsalate mit Wildschweinrohschinken (A)

an Honig-Senfsauce und gerösteten Kürbiskernen abgerundet mit frischen Trauben und Feigen (3) 22.50

## Klassische Hauptgerichte

<b>Rindshohrücken</b> (200gr.), grilliert dazu hausgemachte Kräuterbutter Herbstgemüse und Pommes frites (1)	34.-
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweinsfleischsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1,)	23.-
<b>Hausgemachte Hacktätzchli</b> Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3)	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</b> vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2,)	20.-
<b>Skater</b> grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrusimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,2)	22.-
<b>Stall-Stuben Burger</b> mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke, hausgemachter Cocktailsauce (2)	22.-
<b>Mistkratzerli (450g)</b> ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites	
<b>-Feurig</b> Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-
<b>-0815</b> Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit