



Apéro Empfehlungen

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

Wein Empfehlungen

<i>Bianca 2018 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen</i>	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-
<i>Fläscher Blauburgunder 2017 Fam. Heinz Kunz, Fläsch</i>	1 dl 5.70	7.5 dl 39.50
<i>Stallstube Wü AOC 2018 Vom eigenem Rebberg</i>	1 dl 5.20	7.5 dl 38.-

Vorspeisen

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

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucher Bauernspeck	15.-
Hausgeräucher, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.-
Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucher Bauernschüblig, hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse ⁽¹⁾	22.-
Hausgeräucher Bauernschüblig ⁽¹⁾	12.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei ^(1,3)	18.-
Würstkäsesalat einfach ^(1,3)	17.-
Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat ^(1,3)	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) 21.-

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 mit Rosinen und Trauben Butternudeln (1,2,3) 27.-

Leichte spätsommerliche Gerichte

Rindfleischspiess aus Fleisch von unserem Hof

Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sour-cream dazu ein kleiner Chrusimüsisalat (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, Cranberrys und frischen Trauben (3) 22.50

Klassische Hauptgerichte

Rindsentrecôte (200gr.) vom Hof, grilliert dazu hausgemachte Kräuterbutter Herbstgemüse und Pommes frites (1)	41.50
Grillierter Velosattel Schweins Halssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1,)	23.-
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3)	26.-
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 hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,2)	22.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke, hausgemachter Cocktailsauce (2)	22.-
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites	
-Feurig Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit