



Apéro Empfehlungen

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

Wein Empfehlungen

Serranu Isola die Nuraghí IGT 2014 Cantina Taní, Sardinien	1 dl	5.90	7.5 dl	42.-
Reserva 2014 Quinta das Carvalhas, Duoro	1 dl	5.60	7.5 dl	39.50

Saisonale Gerichte

Unser Highlight im Winter

Rindstartar 120g/200g
mild oder scharf gewürzt
dazu reichen wir Toast und Butter (1,2,3) 16.-/29.-

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs
Meerrettich-Schaum, Toast und Butter
dazu ein kleines Salatbouquet (1,2,3,4) 15.-

Randen Salat
mit Meerrettich und Äpfel vom Hof 10.50

Tagesuppe
Fragen Sie nach der heute frisch zubereiteten Suppe. (1,2,3,4) 8.50

Hauptspeisen

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
Fleisch von unserem Hof
Butternudeln (1,2,3,4) 27.-

Siedfleisch von unserem Hof mit Mark
Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht
Karotten, Lauch Sellerie und Salzkartoffeln
Dazu reichen wir Meerrettich (1,3) 27.-

Schweinskordonbleu
gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken
Pommes frites und Gemüse (1,2,4) 31.-

Kutteln an kräftiger Tomatensauce
Salzkartoffeln (3,4) 25.-

Gemüseteller
Salzkartoffeln (1,3,4) 26.-

Unsere Klassiker

Vorspeisen

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

Für den kleinen Hunger

<i>Waldfäscht</i> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	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 ^(1,3)	17.-
<i>Würstkäsesalat</i> mit Chrüsimüsisalat ^(1,3)	20.-
<i>Stall-Stube Plättli</i> ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.00

Hauptgerichte

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.) , grilliert an hausgemachter Pfeffersauce Gemüse garnitur und Pommes frites (1,2,3,4)	39.50
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	23.-
Hausgemachte Hacktätschli , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof Gemüse garnitur und Spätzli (1, 2, 3, 4)	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, 4)	20.-
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)	22.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindhacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	22.-
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites (4)	
-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team