



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2020 ausgetrunken vom eigenen Rebberg</i>	5.60
<i>Rosé 2020 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen</i>	5.60
<i>Amor Cuveé 2021 FJ Mathier Salgesch Heida, Rinot gris, Gewürztraminer</i>	6.60
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.00
<i>Prosecco GeG DOCG 2019 De Faverí</i>	9.00
<i>Quitten-Cüplí Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup</i>	9.00
<i>Holunder-Cüplí mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	9.00
<i>Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe</i>	10.00
<i>Vertschí rosé Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei</i>	6.00

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs

*In unserer Rauchkammer,
mit Nadelholz geräucherter Lachs
Meerrettich-Schaum, Toast und Butter
dazu ein kleines Salatbouquet (1,2)*

18.00

Rindstartar (120g)

Toast und Butter (1,2)

18.00

Chrüsimüsisalat (3)

an Hausdressing

9.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln (2,3)

an Hausdressing

9.50

Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof

an Honig-Senfauce (3)

15.00

Bio-Nüsslisalat mit Ei

an Hausdressing (1)

12.00

Unsere Salatsaucen:

Hausauce (3), Italienne, Honig-Senfauce (3)

Tagessuppe

9.50

Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei (1,3)

18.00

Würstkäsesalat einfach (1,3)

18.00

Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)

21.00

Stall-Stube Plättli (1)

*Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von
unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig
hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse*

24.00



Hauptgerichte Advent

Rindsfilet Stall-Stube

Fleisch von unseren Rindern (es h t solangs h t!)

hausgemachte Sauce Bearnaise

140g 44.00

Kartoffelgratin, Gemüse (1)

200g 52.00

Kalbssteak 200gr.

an Morchelrahmsauce

Butternudeln und Gemüse (1,2)

49.00

Lammkoteletts an Thymianjus

dazu Weissweinrisotto und Speckbohnen

42.00

Pot au feu von unserem Hof mit Mark

Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht

Karotten, Lauch, Sellerie und Salzkartoffeln

Dazu reichen wir Apfel-Meerrettich (1,3)

30.00

Weissweinrisotto

24.00

Hausgemachter Gemüse-Veg -Burger

mit Quinoa und Bulgur

im knusprigen Sesambun, Gurkenscheiben

hausgemachte Cocktailsauce

dazu Pommes frites oder Chrusim sisalat (2,3)

26.00

Hausgemachter Gemüse-Veg -Skater

Serviert mit buntem Gemüse (3)

28.00

*Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie
Bei weiteren Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service*

Unsere Klassiker

Rinds Rib-Eye vom Hof (220gr.), grilliert an hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Pommes frites (1,2,3)	45.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1;3)	24.00
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce mit hausgemachten Spätzli vom Schlattgut Herrliberg dazu Gemüse (1, 2, 3)	31.00
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2)	23.00
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof, hausgemachter Kräuterbutter, Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)	25.00
Äplermagronen mit Speck und « Bölleschweizi » dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	25.00
Äplermagronen ohne Speck und « Bölleschweizi » dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	24.00
Stallstuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2)	26.00
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites	
-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf)	36.00
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	36.00

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit