



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2016 vom eigenen Rebberg	5.20
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2014 De Faverí	9.-
Holundercüpli Prosecco mit Holunderblütensirup	9.-
Gespritzter Weisswein mit Holunder	8.50
Gespritzter Weisswein	7.-
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

Wein Empfehlungen

Bianca 2018 Hofeigener Rebberg	1 dl	5.20	7.5 dl	38.-
Stallstube Wü 2017 Hofeigener Rebberg	1 dl	5.20	5 dl	38.-

Unser Hauswein ist auch über die Gasse erhältlich.

Vorspeisen

Chrüsimüsisalat ⁽³⁾	9.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	9.50
Kleiner Andrea`s Gourmetsalat an Honig-Senfsauce Bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröcklispieß von unseren Rindern ⁽³⁾	15.50
Kleiner bunter Tomaten-Salat mit Mozzarella Rucola, roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico-Dressing ⁽¹⁾	15.50
Kleiner Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanspäne und Croutons ^(1, 2, 3)	15.50
Gazpacho ^(2, 3) kalte spanische Gemüsesuppe	9.50
Tagessuppe warm ^(1, 2, 3)	9.50
Unsere Salatsaucen: Haussauce ^(1, 3) , Italienne ⁽³⁾ , Honig-Senfsauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck	15.-
Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck	17.-
Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse	13.-
Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.-
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.-

Sommergerichte

Rindfleischspieß aus Fleisch von unserem Hof Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sour-cream dazu ein kleiner Chrüsimüsisalat (1)	33.-
Kalbskotelette vom Schweizer Kalb Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sour-cream dazu ein kleiner Chrüsimüsisalat (1)	43.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2)	22.-
Farfalle mediterranische Art Schmetterlings-Nudeln mit Zucchetti, Datterinitomaten, Rucola, Oliven und Parmesanspäne (1,2,3)	21.-
Lostallo Lachstranche aus Schweizer Zucht Gebraten mit bunten Blattsalaten an Hausdressing dazu hausgemachte Sauce Tartare (1, 3)	33.-
Andrea`s Gourmetsalat an Honig-Senfsauce Bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröcklispiess von unseren Rindern (3)	22.50
Bunter Tomaten-Salat mit Mozzarella Rucola, roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico Dressing (1)	22.50
Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanspäne und Croutons (1, 2, 3)	25.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei, (3)	18.-
Chrüsimüsisalat mit Baked Potatoes und Sour-cream (1, 3)	17.50
Wurstkäsesalat einfach (1, 3)	17.-
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1, 3)	20.-
Portion Baked Potatoes mit Sour-cream (1)	8.00

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

Hauptgerichte

<i>Rindsentrecôte Swiss Prime (200gr.) an grüner Pfeffersauce Das Fleisch wurde während 4 Wochen am Knochen gereift Saisongemüse und Pommes frites (1,2)</i>	42.-
<i>Grillierter Velosattel Schweinsfleischsteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1)</i>	23.-
<i>Hausgemachte Hacktätzchli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Saisongemüse und Spätzli (1, 2, 3)</i>	26.-
<i>Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)</i>	22.-
<i>Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)</i>	21.-
<i>Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2)</i>	20.-
<i>Skater grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1)</i>	22.-
<i>Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites</i>	
-Feurig Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

*Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage und unserer
Facebook Seite*