



Apéro Empfehlungen

| | |
|---|------|
| <i>Muurmer Bianca 2019 vom eigenen Rebberg</i> | 5.40 |
| <i>Muurmer Chlöpfmoscht</i> | 8.- |
| <i>Millesimeto Prosecco brut DOC Serra di Pederiva</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 2019 vom eigenen Rebberg</i> | 1 dl 5.40 | 7.5 dl 39.50 |
| <i>Stallstube Wü AOC 2019 Vom eigenen Rebberg</i> | 1 dl 5.40 | 7.5 dl 39.50 |

Vorspeisen

Hausgeräucherter Lachs

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

17.00

Rindstartar (120g/ 200g)

Toast und Butter (1,2)

17.00/29.00

Randen-Apfel Salat

Mit gerösteten Baumnüssen

10.50

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

Nüsslisalat mit Ei

an Hausdressing (1)

12.00

Unsere Salatsaucen:

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

Tagessuppe

9.50

Kalte Gerichte

Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei (1,3)

18.00

Würstkäsesalat einfach (1,3)

17.00

Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)

20.00

Stall-Stube Plättli (1)

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

24.00

Saisonale Gerichte

Hauptspeisen

| | |
|--|-------|
| Rindsgeschnetzeltes an Grappa-Rahmsauce Fleisch von unserem Hof Butternudeln ⁽¹⁾ | 34.00 |
| Siedfleisch von unserem Hof mit Mark Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht Karotten, Lauch, Sellerie und Salzkartoffeln Dazu reichen wir Apfel-Meerrettich ^(1,3) | 28.00 |
| Schweinscordonbleu gefüllt mit Greyerzer und Bauernschinken Pommes frites und Gemüse ^(1,2) | 32.00 |
| Kutteln an kräftiger Tomatensauce Salzkartoffeln ⁽³⁾ | 25.00 |
| Hausgemachter Gemüse-Vegi-Burger Mit Quinoa und Bulgur im knusprigen Sesambun, Gurkenscheiben hausgemachte Cocktailsauce dazu Pommes frites oder Chrüsimüsisalat ⁽³⁾ | 24.00 |
| Hausgemachter Gemüse-Vegi-Burger Mit buntem Gemüse | 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 Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Pommes frites (1,2,3) | 44.00 |
| Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1) | 24.00 |
| Hausgemachte Hacktätschli , an Zwiebelsauce Rindfleisch von unserem Hof Gemüse garnitur und Spätzli (1, 2, 3) | 28.00 |
| Äplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2) | 24.00 |
| Äplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2) | 23.00 |
| Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2) | 21.00 |
| Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachter Kräuterbutter Chrusimisalat oder Beilage nach Wahl (1) | 24.00 |
| Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2) | 24.00 |
| 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) | 34.00 |
| -0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce | 34.00 |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihr Stallstuben-Team

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