



Apéro Empfehlungen

<i>Muurmer Bianca 2019 vom eigenen Rebberg</i>	5.40
<i>Muurmer Chlöpfmoscht</i>	8.00
<i>Prosecco GeG DOCG 2019 De Faverí</i>	9.00
<i>Mandarinen Cüpli Prosecco mit Mandarinen Sirup</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

Wein Empfehlungen

<i>Bianca 2019 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen</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)

Toast und Butter (1,2)

17.00

Chrüsimüsisalat (3)

an Hausdressing

9.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln (2,3)

an Hausdressing

9.50

Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof

an Honig-Senfsauce (3)

15.00

Nüsslisalat mit Ei

an Hausdressing (1)

12.00

Unsere Salatsaucen:

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

Tagessuppe

9.50

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



Hauptgerichte Advent

Rindsfilet Stall-Stube

Fleisch von unseren Rindern (es het solangs het!)

hausgemachte Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin, Gemüse (1)

140g 42.00

200g 48.00

Kalbssteak 200gr.

an Morchelrahmsauce

Butternudeln und Gemüse (1,2)

49.00

Forelle (CH)

Ganze Forelle Müllerinnenart

mit Salzkartoffeln und Blattspinat (2)

36.00

Hausgemachter Gemüse-Vegí-Burger

Mit Quíona und Bulgur

ím knusprígen Sesambun, Gurkenscheíben

hausgemachte Cocktailsauce

dazu Pommes frites (3)

24.00

Hausgemachter Gemüse Vegí-Skater

mit Quíona und Bulgur

dazu Chrúsímüsisalat, oder Beilage nach Wahl (3)

24.00

Hausgemachter Gemüse-Vegí-Skater

Serviert mit buntem Gemüse (3)

26.00

Unsere Klassiker

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert an hausgemachter Kräuterbutter Gemüse und Pommes frites (1,2,3)	44.00
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1;3)	23.00
Hausgemachte Hacktätschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Herbstgemüse 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
Stallstuben Burger grilliertes Rindshacksteak 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
und eine besinnliche Adventszeit**