



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

<i>Chrüsimüsisalat</i> ^(2,3) an Hausdressing	9.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln ⁽²³⁾ an Hausdressing	9.50
<i>Blattsalate</i> mit Mostbröckli vom Hof an Honig-Senfsauce ⁽³⁾	15.00
<i>Bunter Blattsalat</i> mit Spargeln und Datterini Tomaten an Himbeerdressing ^(3,2)	13.00
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce ⁽³⁾ , Italienne, Honig-Senfsauce ⁽³⁾	
<i>Tagessuppe</i>	9.50

Kalte Gerichte

<i>Grosser Chrüsimüsisalat</i> mit Ei ^(2,3)	18.00
<i>Würstkäsesalat</i> einfach ^(1,2,3)	17.00
<i>Würstkäsesalat</i> mit Chrüsimüsisalat ^(1,2,3)	20.00
<i>Stall-Stube Plättli</i> ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse	24.00

Aktuelle Gerichte

*Schweinskotelette (250gr.) mit Kräuterbutter
dazu gemischte Spargeln nach Mailänderart
und Bratkartoffeln (1,2,3) 32.00*

*Tagliatelle
mit Rindfleisch-Streifen vom Hof
An Dijon-Senfsauce und Spargelragout(1,2,3) 38.00*

*Hausgemachter Gemüse-Vegí-Burger
mit Kichererbsen, Quinoa und Bulgur
im knusprigen Sesambun, Gurkenscheiben
hausgemachte Cocktailsauce
dazu Pommes frites ODER Chrusimüsisalat (2,3) 24.00*

*Hausgemachter Gemüse-Vegí-Burger
mit Kichererbsen, Quinoa und Bulgur
dazu buntes Gemüse (2,3) 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

Entrecoôte 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 Chili-Knoblauchpaste	34.00
-0815 Mit hausgemachter 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.