



Adventszeit 2020

„Advent ist, wenn Kinderaugen wieder zu strahlen beginnen und wir uns anstecken lassen von der Vorfreude auf Weihnachten!“

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine besinnliche Adventszeit, ein frohes Fest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.

Apéro-Empfehlungen

Muurmer Bianca 2018 vom eigenen Rebberg	5.40
Muurmer Chlöpfmoscht	8.-
Prosecco GeG DOCG 2018 De Faverí	9.-
Mandarinen Cüpli Prosecco mit Mandarinen Sirup	9.-
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	10.-
Vertschí Saft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei	6.-

Wein-Empfehlungen

Bianca 2018 vom eigenen Rebberg	1 dl 5.40	7.5 dl 39.50
Stallstube Wü AOC 2018 Vom eigenen Rebberg	1 dl 5.40	7.5 dl 39.50

Vorspeisen

<i>Hausgeräucherter Lachs</i> Meerrettich-Schaum, Toast und Butter dazu ein kleines Salatbouquet (1,2)	16.-
<i>Chrüsimüsisalat (3)</i> an Hausdressing	9.50
<i>Nüsslisalat mit Ei</i>	11.-
<i>Nüsslisalat mit Ei und Mostbröckli vom Hof</i> an Hausdressing (1)	16.-
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce (3), Italienne, Honig-Senfsauce (3)	
<i>Tagessuppe</i>	9.50
<i>Kalte Gerichte</i>	
<i>Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) (1,2)</i>	7.-
<i>Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck</i>	15.-
<i>Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck</i>	17.-
<i>Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse</i>	13.-
<i>Hausgeräucherter Bauernschüblig</i>	12.-
<i>Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei</i>	18.-
<i>Würstkäsesalat einfach (1,3)</i>	17.-
<i>Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)</i>	20.-
<i>Stall-Stube Plättli (1)</i> Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern hausgeräucherter Bauernschüblig hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse	22.00

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

Hauptgerichte



Rindsfilet Stall-Stube

Fleisch von unseren Rindern (es het solangs het!)

hausgemachte Sauce Bearnaise

Kartoffelgratin vom Hof und Wintergemüse (1)

140g

39.-

200g

45.-

Winterlicher Gemüseteller

mit Kartoffelgratin vom Hof(1)

26.-

Rinds Entrecôte vom Hof (200gr.), grilliert

an hausgemachter Pfeffersauce

Herbstgemüse und Pommes frites (1,2,3)

42.-

Grillierter Velosattel

Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu Pommes frites (1)

23.-

Hausgemachte Hacktätzchli

Rindfleisch von unserem Hof

an Zwiebelsauce, Herbstgemüse und Spätzli (1, 2, 3)

28.-

Äplermagronen mit Speck

gebackene Zwiebelringe

dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)

22.-

Äplermagronen ohne Speck

gebackene Zwiebelringe

dazu hausgemachtes Apfelmus (1,2)

21.-

Steindrüsen Riemen vom Grill

Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce

Pommes frites (2)

21.-

Skater

Grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof

Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,2)

23.-

Stall-Stuben Burger mit Pommes frites

grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen

Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt,

Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2)

24.-

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)

32.-

-0815

Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce

32.-

-Knoblü

Mit frischem Knoblauch und Rosmarin vom Gärtli

32.-