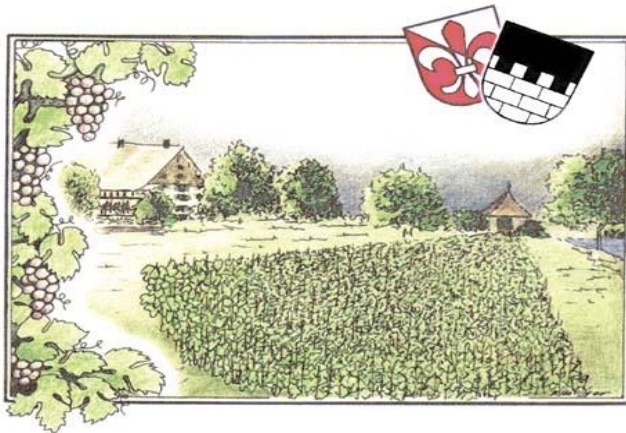


Stall Stube Maur



Bianca vom eigenen Rebberg 2019	5.40
Muurmer Chlöpfmost	8.00
Prosecco De Faveri	9.00
Holundercüpli Mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9.00
Gespritzter Weisswein mit Holunder Mit hausgemachtem Holunderblütensirup	8.50
Gespritzter Weisswein	7.50
Aperol Spritz	10.00
Vertschi Saft aus grünen Trauben, alkoholfrei	6.00
Apfelschorle 5 dl von unseren Hochstammbäumen	5.40
Hugo	10.00

Vorspeise

Chrüsimüsisalat an Haussauce (3) 9.50

Für den kleinen Hunger

Es Waldfäscht (Cervelat mit Brot) (1,2)	7.00
Hausgeräucherter Bauern-Speck	15.00
Hausgeräucherter Bauern-Speck , fein aufgeschnitten	17.00
Hausgeräucherter Bauernschüblig	12.00
Bergkäse aus dem Zürcheroberland (1)	13.00
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei (3)	18.00
Wurstkäsesalat , einfach (1,3)	17.00
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1,3)	20.00
Mostbröckli geschnitten vom Hof	22.00



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

Hauptgänge

Rindsentrecôte vom Hof (200gr.)

Mit gemischten Spargeln an hausgemachter Sauce
Hollandaise und Weissweinisotto^(1,2)

45.00

Rib-eye vom Hof (250gr.)

Dazu hausgemachte Kräuterbutter und Baked Potatoes
mit Souercrème und Chrüsimüsisalat

44.00

Grillierter Velosattel

Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
Pommes frites ^(1,)

23.00

Älplermagronen mit Speck,

Gebackene Zwiebelringen
dazu hausgemachtes Apfelmus ^(1,2)

22.00

Spargelrisotto

24.00

Älplermagronen ohne Speck,

Gebackene Zwiebelringen
dazu hausgemachtes Apfelmus ^(1,2)

21.00

Steidrüse Rieme vom Grill

Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce
Pommes frites ^(1,2)

21.00

Skater mit hausgemachter Kräuterbutter

Rindshacksteak aus Fleisch von unserem Hof
Chrüsimüsisalat oder Pommes^(1,2)

24.00

Stall-Stuben Burger mit Pommes frites

Grilliertes Rindshacksteak aus Fleisch von unserem Hof
Im knusprigen Bürli mit Zwiebelringen, Salatblatt,
Gurke und hausgemachter Cocktailsauce ^(1,2)

24.00

Süsse Versuchungen

Coupe Stallstube

Baumnussglace mit hausgemachtem Nocino ^(1,2) 8.-/11.50

Eiskaffee mit Baileys ⁽¹⁾

mit Rahm garniert 8.-/11.50

Coupe Caramel

Caramel und Vanilleglace
mit Caramelsauce und Rahm 8.-/10.90

Coupe Bauernhof

Apfel, Zwetschgen und Traubensorbet
garniert mit frischen Früchten 10.90

Unsere Süssen Klassiker

Buure-Meringue und Rahm

mit Vanille und Erdbeerglace ⁽¹⁾ 10.90

Traubensorbet

mit Traubenschnaps aus unserem Rebberg 8.-/10.90

Apfelsorbet

mit Gravensteiner von unserem Hochstammobst ⁽¹⁾ 8.-/10.90

Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune 8.-/10.90

Zitronensorbet

mit Wodka 8.-/10.90

Unsere Glace Aromen

Vanille-, Erdbeere-, Schokolade-, Mocca-, Joghurt, Baumnuss- und Caramelglace Apfel-, Zwetschgen-, Zitrone- und Traubensorbet	je Kugel 3.80
Rahmzuschlag	1.50

Erkundigen Sie sich nach unserem hausgemachtem
Kuchenangebot



Getränkerte

Mineral

Henniez rot, blau	33 cl	4.70
Henniez rot, blau	50 cl	5.80
Coca-Cola, light, zero	33 cl	4.70
Rivella rot, blau, grün	33 cl	4.70
Citro, Sinalco	33 cl	4.70
Schweps Tonic Water	20 cl	4.70
Hahnenwasser	10 cl	0.50
Hahnenwasser zu Konsumation von einem Getränk		gratis

Offenausschank

Henniez rot, blau, Coca-Cola	50 cl	5.40
Rivella rot, Ice Tea, Apfelschorle	50 cl	5.40
Most		
Süssmost-Schorle vom Hof	50 cl	5.40
Süessmoscht vom Hof	50 cl	5.40
Suure Moscht Möhl trüeb oder klar	50 cl	6.00
Suure Moscht Möhl alkoholfrei	50 cl	6.00

Bier

Appenzöller Quöllfrisch	4,8 %	50 cl	6.00
Spezli Säntis Kristall	5,2 %	33 cl	4.80
Sunnebräu panache	3,0 %	33 cl	4.80
Sunnebräu Light Bier	2,5 %	58 cl	6.00
Appenzöller Sunnwendig	0,0 %	50 cl	6.00
Appenzöller Sunnwendig	0,0 %	33 cl	4.80
Appenzöller Lager	4,8 %	50 cl	6.00
Appenzöller Dunkel	4,8 %	50 cl	6.00
Appenzöller Weizen	5,2 %	50 cl	6.40

Warme Getränke

Kaffe Crème, Espresso	4.20
Schale, Kaffee Hag	4.20
Cappucino	4.50
Latte Macchiato	5.40
Kaffee Mélange	5.40
Doppelter Espresso	5.80

Sirocco Bio-Tee 4.60

Marrokanische Minze, Verveine,
Kamille Orangentee, Ingwer Zitronengraste
Red Kiss Früchtetee, Englisch Breakfast
und Piz Palü Kräutertee

Ovomaltine, Schoggi	4.20
Orangenpunsch, Rumpunsch (ohne Alkohol)	4.20

Kaffe/Tee mit Schuss

Huuskafi mit Schlagrahm	4 cl	7.50
Kafi Schnaps, Luz, GT	3 cl	6.00
Schümli-Pflümli	3 cl	7.50
Kafi Baileys mit Schlagrahm	4 cl	8.50
Jägertee	4 cl	6.50
Tee Rum	4 cl	6.00
Coretto Grappa	2 cl	5.60

Aperitif

Muurmer Chlöpfmoscht	7 %	1 dl	8.00
Prosecco DE FAVERI	11 %	1 dl	9.00
Martini Bianco	16 %	4 cl	7.00
Cynar	16 %	4 cl	7.00
Campari	23 %	4 cl	7.00
Campari	23 %	4 cl	7.00
Appenzöller Alpebitter	29 %	4 cl	6.00
Bündner Röteli	22 %	4 cl	6.00

Vertschi	1 dl	6.00
Orangensaft / Tomatensaft Michel	2 dl	4.70
Sanbitter (mit Orangensaft + 2.00)	1 dl	4.70

Flaschenweine und Offenausschank

Weisswein

			1 dl	5 dl	7,5 dl
Von unserem Rebberg					
Maurmer Bianca	CH	2019	5.40	27.00	39.50
Lattenberger Riesling/Silv.	CH	2018	5.40	27.00	40.00
Meilener Räuschling	CH	2018	6.10	30.50	45.00
Fechy Martheray	CH	2019	5.10	25.50	37.50
Bogle Chardonnay	USA	2017	5.50	27.50	39.50

Rosé

«Osé» Rosé de Pinot Noir	CH	2019	5.20	26.00	
--------------------------	----	------	------	-------	--

Rotwein

Von unserem Rebberg					
Stall Stube Wii	CH	2019	5.40	27.00	39.50
Bogle Cabernet Sauvignon	USA	2017	5.60	28.00	39.50
Dehesa de Luna	E	2016	6.10	30.50	45.00
Ramione Merlot, Nero d`Avola I	I	2016	5.50	27.50	39.50
Rubeno, Lagrein DOC	I	2018	5.90	29.50	42.00
Gergenti Nero d`Avola	I	2017	6.10	30.50	45.00
Due Gelsi Barbera D`Alba	I	2017	5.90	29.50	42.00
Primitivo Salento Piluna	I	2019	5.90	29.50	42.00
Valpolicella Ripasso	I	2018	6.10	30.50	45.00
Emozione Salento Rosso	I	2016	6.60	33.00	49.00
Dornenvogel Zweigelt	A	2016	6.60	33.00	49.00
Amarone della Valpolicella	I	2015			76.00
Calzadilla	E	2012			56.00

