



Apéro Empfehlungen

Muurmer Chlöpfmoscht

7.-

Prosecco

8.-

Holundercüpli

Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensirup

9.-

Gespritzter Weisswein

mit hausgemachtem Holunderblütensirup

7.50

Aperol Spritz

mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe

10.-

Vertschí

Soft aus grünen knackigen Trauben alkoholfrei

6.-

Weinempfehlung

Gewürztraminer Del Vero 2014 E 1dl. 5.60
39.50

7,5 dl

Barbera d`Alba 2013 I

1dl. 5.60

7,5 dl

39.50



Vorspeisen

<i>Chrüsimüsisalat</i> ⁽³⁾	8.50
<i>Bunter Blattsalat</i> mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3)	8.50
<i>Andrea`s Gourmetsalat</i> an Honig-Senfauce junge Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu einem Mostbröcklspiess von unseren Rindern ^(3, 4)	15.-
<i>Ochsenherztomatensalat mit Mozzarella</i> Rucola roten Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico Dressing ⁽¹⁾	15.-
<i>Caesarsalat mit gebratenen Speckstreifen</i> Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanflocken und Croutons ^(1, 2, 3, 4)	12.-
<i>Gazpacho</i> ^(2, 3) kalte spanische Gemüsesuppe	8.50
<i>Tagessuppe warm</i> ^(1, 2, 3, 4)	8.50
<i>Unsere Salatsaucen:</i> Haussauce ^(1, 3) , Italienne, Honig-Senfauce ⁽³⁾	

Für den kleinen Hunger

<i>Waldfäscht</i> (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2)	7.-
<i>Ein Stück hausgeräucher Bauernspeck</i>	13.-
<i>Hausgeräucher, aufgeschnittener Bauernspeck</i>	15.-
<i>Ein Stück Zürcheroberrländer Bergkäse</i>	11.50
<i>Stall-Stube Plättli</i> ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salami, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucher Bauernschüblig hausgeräucher Speck und zwei Sorten Käse	21.-
<i>Hausgeräucher Bauernschüblig</i>	10.-

Sommergerichte

Rindfleischspiess aus Fleisch von unserem Hof Kräuterbutter, Baked Potatoes, Sourcrème dazu ein kleiner Chrüsimüsisalat (1, 4)	32.-
Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rindshacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke hausgemachter Cocktailsauce (2, 4)	21.-
Orecchiette «mediterranee» Cherrytomaten Zucchini, Rucola, Fetakäse, Olivenöl und Chili (1,2)	19.-
Felchen Knusperli aus Schweizer Seen bunte Blattsalate dazu hausgemachte Sauce Tartare (1, 3, 4)	29.-
Andrea`s Gourmetsalat an Honig-Senfsauce junge Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu einen Mostbröcklspiess von unseren Rindern (3, 4)	21.-
Ochsenherztomatensalat mit Mozzarella Rucola, rote Zwiebeln, Oliven und Basilikum an Balsamico Dressing (1)	21.-
Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing Parmesanflocken und Croutons (1, 2, 3, 4)	24.-
Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei (3)	17.-
Chrüsimüsisalat mit Baked Potatoes und Sourcrème (1, 3)	16.50
Wurstkäsesalat einfach (1, 3)	16.-
Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat (1, 3)	19.-
Portion Baked Potatoes mit Sourcrème (1)	8.00

Hauptgerichte

Rindsentrecôte(200gr.) an grüner Pfeffersauce dazu Saisongemüse und Pommes frites (2, 4)	39.-
Grillierter Velosattel Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Pommes frites (1, 4)	22.-
Hausgemachte Hacktätzschli Rindfleisch von unserem Hof an Zwiebelsauce, Saisongemüse und Spätzli (1, 2, 3, 4)	24.-
Älplermagronen mit Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	22.-
Älplermagronen ohne Speck gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus (1, 2)	21.-
Steindrüsen Riemen vom Grill Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2, 4)	20.-
Skater grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1, 4)	21.-
Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites (4)	
-Feurig Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce	32.-

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Besuchen Sie Uns auch auf unserer Homepage