

# Adventszeit 2016



„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.

## Apéroempfehlungen

<b>Muurmer Chlöpfmoscht</b>	7.-
<b>Bianca vom eigenen Rebberg</b>	4.90
<b>Prosecco</b> De Faveri	8.-
<b>Mandarinencüpli</b> Prosecco mit Mandarinensirup	9.-
<b>Hausgemachter Glühwein</b>	6.50
<b>Hausgemachter Glühmost</b>	4.60
<b>Vertschi</b> Saft aus grünen Trauben, alkoholfrei	6.-

## Adventsmenü

### Mandarinencüpli

**Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse** und Feigen  
an einem Balsamico-Schokoladen Dressing <sup>(1)</sup>

**Rosa gebratene Lammracks(NZ)** an Knoblauch-Thymian Jus  
Proseccorisotto und Wintergemüse <sup>(1,2,3,4)</sup>

**Christstollen Parfait**  
mit Orangensalat <sup>(1)</sup>

Menü komplett inkl. Mandarinencüpli 65.-

# Festliche Gerichte



## Vorspeisen

<b>Hausgeräucherter Lachs</b> mit Meerrettichschaum, kleinem Salatbouquet Toastbrot und Butter (1,2,3,4)	15.-
<b>Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse</b> und Feigen an einem Balsamico-Schokoladen Dressing (1)	16.50
<b>Hausgemachte Entenleberterrine</b> auf lauwarmem Gerstensalat Sauce Cumberland und Brioche (1,2,3,4)	18.50
<b>Getrüffelte Kartoffelsuppe</b> mit knusprigen Kartoffelwürfeln (1,3,4)	11.-

## Hauptgerichte

<b>Rindsfilet „Stall-Stube“</b> (Fleisch vom unserem Hof) Sauce Bearnaise Röstikroketten und Wintergemüse (1,2,3,4)	140g 39.- 200g 45.-
<b>Rosa gebratene Lammracks</b> (NZ) an Knoblauch-Thymian Jus Prosecco Risotto und Wintergemüse (1,2,3,4)	41.-
<b>Gebratene Entenbrust</b> (HU) an Orangensauce Rotkraut in Rotwein geschmort Röstikroketten (2,3,4)	36.-
<b>Winterlicher Gemüseteller</b> mit Prosecco Risotto (1,3)	24.-

# Unsere Klassiker



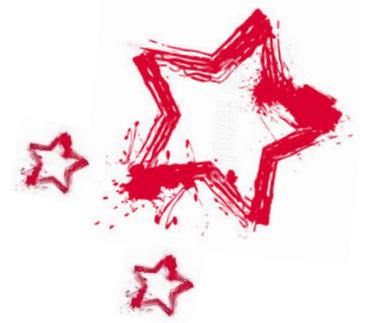
## Vorspeisen

<b>Chrüsimüsisalat</b> <sup>(3)</sup>	8.50
<b>Bunt gemischter Blattsalat</b> mit gerösteten Brotwürfeln <sup>(2,3)</sup>	8.50
<b>Bunter Blattsalat mit Mostbröckli</b> vom Hof an Honig-Senfsauce	13.-
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> <sup>(3)</sup>	10.-
<b>Unsere Salatsaucen:</b> Haussauce <sup>(3)</sup> , Italienne, Honig-Senfsauce <sup>(3)</sup>	

## Für den kleinen Hunger

<b>Es Waldfäscht</b> (Cervelat mit Brot) <sup>(1,2)</sup>	7.-
<b>Ein Stück hausgeräucherter Speck</b>	13.-
<b>Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck</b>	15.-
<b>Ein Stück Zürcheroberländer Bergkäse</b> <sup>(1)</sup>	11.50
<b>Hausgeräucherter Bauernschüblig</b>	10.-
<b>Grosser Chrüsimüsisalat</b> mit Ei <sup>(3)</sup>	17.-
<b>Wurstkäsesalat einfach</b> <sup>(1,3)</sup>	16.-
<b>Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat</b> <sup>(1,3)</sup>	19.-
<b>Stall-Stube Plättli</b> Bauernschinken, Rohschinken, Salami, Mostbröckli, Bauernschüblig, geräucherter Speck und zwei Sorten Käse <sup>(1)</sup>	21.-

# Hauptgerichte



<b>Rindsentercôte vom Hof</b> (200g), grilliert an hausgemachter Pfeffersauce Wintergemüse und Pommes frites (1,4)	39.-
<b>Grillierter Velosattel</b> Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter Pommes frites (1,4)	22.-
<b>Hausgemachtes Hacktätschli</b> mit Rindfleisch vom Hof an Zwiebelsauce Wintergemüse und Butterspätzli (1,2,3,4)	24.-
<b>Äplermagronen mit Speck</b> , gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus vom Hof (1,2)	21.-
<b>Äplermagronen ohne Speck</b> , gebackene Zwiebelringe dazu hausgemachtes Apfelmus vom Hof (1,2)	20.-
<b>Steidrüse Rieme vom Grill</b> Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce Pommes frites (2,4)	19.-
<b>Skater</b> Grilliertes Rinds-Hacksteak aus Fleisch vom eigenen Hof Hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,3,4)	21.-
<b>Stall-Stuben Burger</b> mit Pommes frites Grilliertes Rinds-Hacksteak (150g) mit Fleisch vom Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salat, Gurke und hausgemachter Cocktailsauce (2,4)	21.-
<b>Mistkrazierli</b> (450g) ca. 20 Minuten Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu Pommes frites (4)	
<b>0815</b> Mit hausgemachter Gewürzmischung und BBQ-Sauce	32.-
<b>Feurig</b> Mit Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf)	32.-

**Wir wünschen Ihnen eine guten Appetit!**

Allergiker Info: 1 enthält Laktose, 2 enthält Gluten, 3 enthält Sellerie, 4 enthält Erdnuss