



Apéro Empfehlungen

| | |
|---|------|
| <i>Muurmer Bianca 2018 vom eigenen Rebberg</i> | 5.40 |
| <i>Muurmer Chlöpfmoscht</i> | 8.- |
| <i>Prosecco GeG DOCG 2018 De Faverí</i> | 9.- |
| <i>Bündner Traum Prosecco mit Röteli</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 2018 vom eigenen Rebberg Schwarzenbach, Meilen</i> | 1 dl 5.40 | 7.5 dl 39.50 |
| <i>Stallstube Wü AOC 2019 Vom eigenem Rebberg</i> | 1 dl 5.40 | 7.5 dl 39.50 |

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Chrüsimüsisalat ⁽³⁾ | 9.50 |
| Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln ^(2,3) | 9.50 |
| Andrea`s Gourmetsalata n Honig-Senfsauce bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen dazu ein Mostbröckli piess von unseren Rindern | 15.50 |
| Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an italienischem Dressing ⁽¹⁾ | 15.- |
| Nüsslisalat mit Ei an Hausdressing ⁽¹⁾ | 11.- |
| Bündner Gerstensuppe nach altem Rezept ⁽³⁾ | 9.50 |
| Unsere Salatsaucen: Haussauce ⁽³⁾ , Italienne ⁽³⁾ , Honig-Senfsauce ⁽³⁾ | |

Für den kleinen Hunger

| | |
|--|------|
| Waldfäscht (kalter Cervelat mit Brot und Senf) ^(1,2) | 7.- |
| Ein Stück hausgeräucherter Bauernspeck | 15.- |
| Hausgeräucherter, aufgeschnittener Bauernspeck | 17.- |
| Ein Stück Zürcher oberländer Bergkäse | 13.- |
| Stall-Stube Plättli ⁽¹⁾ Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí, Mostbröckli von unseren Rindern, hausgeräucherter Bauernschüblig, hausgeräucherter Speck und zwei Sorten Käse ⁽¹⁾ | 22.- |
| Hausgeräucherter Bauernschüblig ⁽¹⁾ | 12.- |
| Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei ^(1,3) | 18.- |
| Würstkäsesalat einfach ^(1,3) | 17.- |
| Würstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat ^(1,3) | 20.- |

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

Beliebtes, und Gerichte aus dem Bündnerland



Capuns Sursilvans

Mangoldwickel, gefüllt mit einem Spätzliteig, Landjäger und Salsiz gekocht in Milchbouillon, mit Käse überbacken (1,2,3)

25.-

Bizochels dalla tatta

mit kross gebratenem Speck und Käse (1,2)

22.-

Bizochels cun crut

mit Würzstreifen und Käse überbacken (1,2)

21.-

Cordonbleu catschadur

Schweins Cordonbleu-Rolle gefüllt mit Rohschinken, Blattspinat, Steinpilzen und Bergkäse
Pommes frites und Gemüse (1,2)

36.-

Bündner Geschnetzeltes

Rindsgeschnetzeltes vom Hof
an einer Marc-Rahmsauce mit Rosinen und Trauben
Butternudeln (1,2,3)

31.-

Siedfleisch von unserem Hof mit Mark

Siedfleisch in kräftiger Rindsbouillon gekocht
Karotten, Lauch, Sellerie und Salzkartoffeln
Dazu reichen wir Apfel-Meerrettich (1,3)

28.-

Caesarsalat mit gebratenen Pouletstreifen

Lattich und Eisbergsalat an Hausdressing
Parmesanspäne und Croutons (1, 2, 3)

25.-

Andrea`s Gourmetsalata Honig-Senfsauce

bunte Blattsalate mit frischen Früchten, Nüssen und Kernen
dazu ein Mostbröcklspiess von unseren Rindern

25.-

Klassische Hauptgerichte

| | |
|--|------|
| Rib-eye (200gr.) vom Hof, grilliert dazu hausgemachte Kräuterbutter Herbstgemüse und Pommes frites (1) | 44.- |
| Grillierter Velosattel Schweins Halssteak 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 hausgemachte Kräuterbutter Chrüsimüsisalat oder Beilage nach Wahl (1,2) | 23.- |
| Stall-Stuben Burger mit Pommes frites grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt, Gurke, 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 Chilipaste und Knoblauch gewürzt (scharf) | 32.- |
| -0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce | 32.- |

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

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