



Menü

Geräucherte Entenbrust / Süßkartoffel /
Chicorée / Zimt / Orange / Senf



Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl



Seesaibling / Knusperei / Rahmwirsing / Wintertrüffel / Rote Bete
Haselnussbutter



Dreierlei von der Zwetschge
Macaron / Streuselküchle / Ragout / Buchweizeneis

4 Gang Menü 69,00

3 Gang Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 60,50

3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 49,50

Nur Hauptgang 42,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihre Bestellungen für unser sechs Gang Menü zum Mittag nur bis 12:30 Uhr und zum Abend nur bis 20 Uhr entgegennehmen können.

Vorspeisen

Feldsalat / gerösteter Speck / Croutons	10,50
Geräucherte Entenbrust / Süßkartoffel / Chicorée Zimt / Orange / Senf	19,50
Gebratene Jakobsmuscheln / Parmesan Kürbis - Haselnuss - Bruschetta / Limette	19,50
Rote Bete - Carpaccio / gebackener Schafskäse Birnenchutney	16,50
Salatteller	10,50

Suppen

Zwiebelsuppe / Bergkäse - Croûtons	10,50
Kürbiscremesuppe / geröstete Kerne / Öl	8,50
Kraftbrühe vom Weideochsen / Flädle / Klöße	10,50

Hauptgänge

Medaillons von Schwein und Rind / handgeschabte Spätzle /
Rahmchampignons / buntes Gemüse vom Markt
- im Pfännle serviert - 33,00

Stüble - Rostbraten / Röstzwiebeln / grüne Bohnen/
Rahmsoße / handgeschabte Spätzle 35,50

Der Original Stüble - Hängespieß mit herzhaften Soßen /
feines Gemüse
- mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm 39,00
- mit Riesengarnelen - mediterran gewürzt 41,00

Knuspriger Kartoffelrösti / Geschnetztes vom Kalb /
junges Gemüse vom Markt 32,00

Zweierlei vom Hirsch
Rücken und Ragout / Quitte / Preiselbeere 36,50
Pastinake / Flower Sprouts

Flammkuchen / Blutwurst / Apfel / rote Zwiebel / Emmentaler 14,50

Zartes Ragout vom Hirsch / Rahmchampignons 24,50
Prielbeeren / Bunte Bete / Rosenkohl / handgeschabte Spätzle

Opa Fritz's Wildpfännle 36,00
Steaks von Hirsch- / Wildschweinrücken / Rehkeule / Preiselbeeren
handgeschabte Spätzle / Haselnussschmelze / Rahmchampignons
Marktgemüse

Knusprige Brust und Keule von der Bauernente / Apfelrotkraut
gebratene Serviettenknödel 29,50

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin
- Dauphinkartoffeln
- Linguine
- Handgeschabte Spätzle
- Risotto

Für 2 Personen

Chateau Briand - doppeltes Rinderfiletsteak / 96,00
Sauce Bearnaise / bunte Gemüseauswahl /
handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin

Fisch

Seesaibling / Knusperei / Rahmwirsing / Wintertrüffel 29,50
Rote Bete / Haselnussbutter

Skrei / Blutwurst im Brick / Lauch - Sabayone 32,00
Blattspinat / Ofentomaten

Auswahl von gebratenen Edelfischen / Weißweinsöße 32,00
Karotten / Lauch

Beilagen zur Wahl

- Kartoffelgratin	- Handgeschabte Spätzle	- Linguine
- Dauphinkartoffeln	- Risotto	

Vegetarische Gerichte

Buchweizennudeln / Tofu / Mangold / Karotte / Sesam 22,50
junger Lauch

Vegetarisches Tagesgericht (nur abends) 22,50

Dessert

Dreierlei von der Zwetschge
Macaron / Streuselküchle / Ragout / Buchweizeneis 12,50

Weißes Schokoladenmousse / Vanilleparfait / Quittenragout 12,50

Crème brûlée / Sanddorn Sorbet / Maronenküchle 12,50

Auswahl von hausgemachtem Sorbet -pro Kugel- 4,00

