

Ässe

Trinke

Gnieszse

Rede

Sii...

Artstätte

Herzlich willkommen im «Stübli»

Im «Stübli» werden typische Schweizer Küche und wenige ausgelesene à la carte Gerichte angeboten. Es zeichnet sich durch die Verwendung von regionalen Produkten aus und bietet ein wöchentlich wechselndes Gericht an. Die Zutaten werden vorzugsweise aus der Umgebung bezogen um Frische und Qualität zu gewährleisten.

Artstätte

Salate

Grüner Salat

Frisch und gesund, mit Hausdressing

8

Gemischter Salat

Dieser Sommersalat macht einfach Spass
und schmeckt richtig gut

12

Caprese

Reife Tomaten, Büffelmozzarella,
Olivenöl und Basilikum

17

Vorspeisen

3 Bruschette

Vegi / Fleisch / Fisch

12

Rindstatar

serviert mit Brot
ein echter Leckerbissen

20

Artstätte-Plättli

Für 2 Personen
Trockenfleisch und Käse

26

Artstätte

Hauptspeisen

Äplermagronen

Das klassische Schweizer Gericht

19.50

Risotto

mit Saisongemüse

20.50

Pasta

mit Salsiccia, Scamorza und Cherrytomaten

23.50

Kalbs- oder Buurebratwurst

mit Zwiebelsauce

inkl. einer Beilage nach Wahl

Kalb 22 | Schwein 20

Kalbs- oder Schweins-Cordon-Bleu

mit Greyerzer-Scamorza und gekochtem Schinken

inkl. einer Beilage nach Wahl

Kalb 44 | Schwein 29

Rindsentrecôte 220g

mit hausgemachter Kräuterbutter

inkl. einer Beilage nach Wahl

42

Egli Fischknusperli

mit hausgemachter Tartarsauce

und Blattsalat

32

Weitere Beilagen

je 5

Pommes Frites – Rösti – Risotto – Gemüse – Bratkartoffeln

Dessert

Mousse al Cioccolato

Toblerone Mousse
luftig und fein

11

Millefoglie

Blätterteig mit Vanillecrème
und saisonalen Früchten

12

Tiramisù

Klassisch
wie die Tradition es uns gelernt hat

9

*Es ist besser
zu geniessen und zu bereuen,
als zu bereuen
dass man nicht genossen hat.*

Giovanni Boccacio

Artstätte

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Deklaration

Rind – Schweiz
Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz
Poulet – Schweiz
Egli – Schweiz
Crevetten – Südafrika