

Stall-Stube



Apéro Empfehlungen

Muurmer Bianca 2024 vom eigenen Rebberg Gekeltert Fam. Schwarzenbach, Meilen	5.90
Prosecco GeG DOCG 2023 De Faveri	9.00
Quitten-Cüplí Prosecco mit hausgemachtem Quittensirup	9.00
Holunder-Cüplí mit hausgemachtem Holunderblütensirup	9.00
Aperol Spritz mit Prosecco, Soda, Eis und Orangenscheibe	11.00
«Stallstube-Spritz» alkoholfrei Vertschí rosé Mineralwasser, hausgemachter Quittensirup, Eiswürfel, Minze	9.00
Prosecco alkoholfrei	9.00
Vertschí rosé alkoholfrei Saft aus grünen knackigen Trauben	6.00

Vorspeisen



Chrüsimüsisalat
an Hausdressing 9.50

Blattsalat mit Radiesli, jungem Blattspinat
dazu Fetawürfeli und Brotwürfeli
an Honig-Senfauce 14.50

Bunter Blattsalat mit gerösteten Brotwürfeln
an Hausdressing 9.50

Blattsalate mit Mostbröckli vom Hof
an Honig-Senfauce 16.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
Haussauce, Italienne, Honig-Senfauce

Tagessuppe 9.50

Hausgeräucher Bauernschübli 14.00

Grosser Chrüsimüsisalat mit Ei 18.00

Wurstkäsesalat einfach 18.00

Wurstkäsesalat mit Chrüsimüsisalat 21.00

Stall-Stube Plättli
Bauernschinken, Bündner Rohschinken, Salamí,
Mostbröckli von unseren Rindern,
hausgeräucher Bauernschübli und Speck
dazu zwei Sorten Käse 24.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Saisonale Gerichte

Hauptspeisen



- Fusilli mit Rindshuftstreifen vom Hof
dazu Auberginen und Zucchini, serviert
an einer Tomaten Kräuterrahmsauce* 38.00
- Rindshacksteak vom Hof « spezial»
Grilliertes Rindshacksteak vom Hof
mit Bärlauchbutter und
Ratatouille Gemüse
serviert mit Rosmarinkartoffeln* 34.00
- Gebratenes Lammnierstück
mit Bärlauchkruste
an Honig-Portweinsauce
serviert mit Ratatouille Gemüse
und Rosmarinkartoffeln* 46.00
- Fusilli mit Auberginen und Zucchini
serviert an einer Tomaten-Kräuterrahmsauce* 28.00
- Hausgemachte Käse-Zwiebelwähe
Frisch aus dem Ofen (20 Min.)* 22.00

*Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service:
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH*

Unsere Klassiker

Rinds Rib Eye vom Hof (200gr.), grilliert
Vom Hof mit hausgemachter Kräuterbutter
Gemüse garnitur und Pommes frites 46.00

Grillierter Velosattel
Schweinshalssteak mit hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites 24.00

Hausgemachte Hacktätzschli, an Zwiebelsauce
Rindfleisch von unserem Hof
dazu hausgemachte
Spätzli vom Schlattgut, Herriberg
und Gemüse garnitur 31.00

Äplermagronen mit Speck
und «Bölleschweizi»
dazu hausgemachtes Apfelmus 26.00

Äplermagronen ohne Speck
und «Bölleschweizi»
dazu hausgemachtes Apfelmus 24.00

Steindrüsen Riemen vom Grill
Bauernbratwurst mit hausgemachter Zwiebelsauce
Pommes frites 23.00

Skater
grilliertes Rind-Hacksteak mit Fleisch von unserem Hof
hausgemachter Kräuterbutter
Chrüsümüssalat oder Beilage nach Wahl 25.00

Stall-Stuben Burger mit Pommes frites
grilliertes Rinds-Hacksteak mit Fleisch vom eigenen Hof im
knusprigen Bauernbrötchen mit Zwiebelringen, Salatblatt,
Gurke und hausgemachter Cocktailsauce 26.00

Mistkratzerli (450g) ca. 20 Minuten Zubereitungszeit
Unser beliebter „Güggel“ frisch aus dem Ofen, in verschiedenen
Geschmacksrichtungen, dazu Pommes frites

-Feurig Mit frischer Chilipaste gewürzt (scharf) 36.00
-0815 Mit hausgemachter Gewürzmischung BBQ-Sauce 36.00

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unseren fachkundigen Service.
Rindfleisch CH, Schweinefleisch CH, Geflügel CH, Fisch CH

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

