

Stübli 1899

Bun di/ Grüezi

Früher war alles besser! Nein es war anders, man hatte mehr Zeit, nicht so viel Technik, nicht so viel Hektik.

Genau, das soll unsere Stube 1899 vermitteln. Die Familie sitzt zusammen, es wird zusammen geschöpft, gegessen und getrunken. Auf elektronische Sachen wie Natel usw. soll doch einfach mal für ein paar Stunden verzichtet werden. Wie wäre es einmal einfach mit einem Jass?

Gegessen wird, was in der Region angebaut wurde oder was man hatte. Die französische Küche hatte noch keinen Einzug. Es gab schon einige Gerichte von benachbarten Kantonen oder Ländern, die die jungen Lehrlinge zurück nach Hause brachten. Manchmal konnte man auch von den Säumern was abkaufen oder tauschen.

Zerst gits am «Non» sini Suppa

Vorspeisen

Plättli mit Trockenfleisch

16.-

Bauernsalat

11.50

Blattsalat mit Karotten, Alpkäswürfel, Cruttons

Hauptspeisen

Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse	32.-
Alpen Cordon Bleu mit Brätler und Gemüse	43.-
Pouletbrust mit Champignonsauce, Kartoffelstock und Gemüse	31.-
Pizokel mit Apfelmus, mit oder ohne Speck und Zwiebel	29.-
Hexenpolenta mit Gemüse	29.-
Capuns «Sursilvans» mit Fleisch oder vegetarisch mit Gemüse	33.-
Äpler Magronen mit Apfelmus	24.-

Hauptspeisen Kinder

Ihre Kinder zahlen von 4 bis 12 Jahre. 2.- pro Lebensjahr

Dessert

Soufflé au Chocolat	10.50
Merengue mit Rahm	9.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	12.50

Fondue Chinoise

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) pro Person 58.-
inklusive Vorspeisesalat oder Suppe

200 gr pro Person
Fleisch, von Hand geschnitten: Rindshuft, Schweinsnierstück und Pouletbrust

Beilagen à discrétion:
Pommes Frites oder Raclette Kartoffeln
Essiggurken und Silberzwiebeln
Hausgemachte Saucen: Cocktail, Knoblauch, Chili und Curry

Fleisch Supplemente 150 gr 18.-

Getränke

Bergquellwasser mit Kohlensäure	5 dl	5.50	1 L	9.-
Bergquellwasser	5 dl	5.-	1 L	7.50
Shorley Möhl	3 dl	4.60	1 L	11.-
Himbeersirup	3 dl	4.-	5 dl	5.50
Apfelwein Möhl trüb			5 dl	8.-
Apfelwein Möhl trüb alkoholfrei			5 dl	8.-
Bier Ambra Tschlin Bio			3 dl	6.80
Glühwein				7.50
Kaffee				4.90
Kaffee Gügs				5.70



Wir produzieren unsere Speisen selbst. So garantieren wir eine einwandfreie Qualität und Frische. Dies kann manchmal zu etwas längeren Wartezeiten führen, dafür bitten wir Sie um Verständnis.



Lieber Gast, bei einem Änderungswunsch verrechnen wir einen Zuschlag von Fr. 2.-

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive Mehrwertsteuer.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.



Ihr Gastgeber
Roland Oberli & Mitarbeiter

Deklarationen

Rindfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Wurstwaren:	Schweiz, Italien, Polen
Poulet:	Schweiz
Eier:	aus Schweizer Bodenhaltung
Backwaren:	Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Lichtenstein