drei Stuben

24.11-27.11

LUNCHKARTE

KLEINER NÜSSLISALAT *GFA* *12*
Sauerteigcroutons, Schnittlauch und Ei

KLEINE PILZCREMESUPPE *GF* *8*
Kräuteröl und Crème fraîche

WILD OHNE WILD *VA/GFA* *35*
Geschmortes Wurzelgemüse im 30-Stunden-Gemüsejus,
Kräuterspätzli, Perlzwiebeln, pochierte Birne und Rotkraut

FRISCHE ORECCHIETTE *28*
Federkohlpesto, Belperknolle und Sauerteigbrösel

CORDON BLEU VOM KRÄUTERSCHWEIN *38.50*
Preiselbeerchutney und Trüffel-Rösti-Fritten

ES WIRD WILD!

WÜRZIGE ZÜRI-WILDWURST *GF* *29*
Hagebuttensenf, Trüffel-Rösti-Fritten
und Champagner-Speck-Sauerkraut

WILDSCHWEINRAGOUT *GFA* *39*
Kräuterspätzli und Rotkraut

REHGESCHNETZELTES *GFA* *49*
Wildreh aus dem Zürcher Oberland,
Pilz-Cognac-Rahmsauce, Rotkraut, Kräuterspätzli und Preiselbeeren

REHRÜCKEN FÜR ZWEI *GFA* *69*
Wildreh aus dem Zürcher Oberland pro Person
Kräuterspätzli, Rotkraut, karamellisierte Marroni und pochierte Birne

Wir beziehen Fleisch, Geflügel, Fisch und Brot aus der Schweiz

GLUTEN (GF) ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten

VEGAN (V) 100% pflanzlich/vegan

(VA* / GFA*) Kann auch vegan oder ohne Gluten produziert werden, kann minimale Spuren von Gluten enthalten

APÉRO SPECIALS

STUBI REFRESHER ALKOHOLFREI 12
Bio-Apfelsaft, Rhabarbernektar, wilde Lindenblüten-Limonade

BITTERSWEET GARDEN TONIC ALKOHOLFREI 13
Moon & June Aperitif, roter Johannisbeernektar und Tonic Wasser

WASSERPAUSCHALE PRO PERSON 5
mit und ohne Kohlensäure

SOFTDRINKS

Hausgemachter Früchte-Eistee	30cl	6.5
Bio-Apfelsaft trüb / Apfelschorle	30cl	6.5
Johannisbeer-Schorle	30cl	6.5
Les Pétillantes Limonade Orange Bio	33cl	7
Hofgarten Rhabarberschorle	33cl	7
Goba Cola / Zero	33cl	7
Thomas Henry Tonic	30cl	6.5
Moon & June	25cl	9.5
Fentimans Ginger Ale	20cl	6.5

WEIN & BIER IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEIN

Spumante Extra Dry, Rivolto, Zanotto	*10*
Adank's Brut, Hansruedi Adank, Graubünden	*16*

WEISSWEIN *1/3/5dl*

Chasselas, Henri Cruchon, Le Chapitre, Waadt	*10*
Riesling, Clemens Busch, vom roten Schiefer, Mosel	*12*
Chardonnay, Héritiers Lafon, Mâcon-Milly-Lamartine, Burgund	*14*

ROTWEIN *1/3/5dl*

Cuvée, Mas de Boislauzon, Côtes du Rhône Villages, Orange	*10*
Pinot Noir, Hansruedi Adank, Graubünden	*12*
Nebbiolo, Bruno Rocca, Langhe Nebbiolo Fralù, Piemont	*14*
Merlot, Cab. Franc, Château Grand Mayne, Grand Cru, Bordeaux	*18*

ROSÉ *1/3/5dl*

L'été avec Deux Frères, Deux Frères, Provence	*12*

DESSERTWEIN

Joh. Jos Prüm, Graacher Himmelreich, Auslese	*0.5dl*	*11*
Riesling, Mosel, 2022	*1dl*	*21*

PORTWEIN

Butler Nephew & Co., Porto 20 Years Old Tawny	*0.5dl*	*12*

BIER IM OFFENAUSSCHANK

Einsiedler Lager	*3/5dl*	*7/9*