drei Stuben

01.12–04.12

LUNCHKARTE

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

GRÜNE LINSENSUPPE *GF/VA* *8*
Wurzelgemüse und Crème fraîche

WILD OHNE WILD *VA/GFA* *32*
Gemüsejus, Spätzli, Rotkraut, Birne und Champignons

KÜRBISRISOTTO *27*
Belperknolle, braune Butter und geröstete Haselnüsse

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.

GF: Ohne Gluten produziert, kann minimale Spuren von Gluten enthalten.

V: 100 % pflanzlich. VA: Auf Wunsch vegan.

GFA: Auf Wunsch ohne Gluten zubereitet, 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*