

STUMP'S SPEISEKARTE

Klar und Cremig

CHF

Tagessuppe klein / gross 8 / 12
Ihre Bedienung teilt Ihnen gerne das aktuelle Angebot
und den entsprechenden Preis mit

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbisöl 8 / 12

Salate und Vorspeisen

  Winterlicher Blattsalat 6 / 9
an  Wurzelgemüse-, französischem,  italienischem oder Haus-Dressing

Bunt gemischter Salat 8 / 11
an  Wurzelgemüse-, französischem,  italienischem oder Haus-Dressing

 Streifen vom Eisbergsalat mit gehacktem Bio-Ei 9 / 14
an französischem Dressing

Vitello Tonnato 14 / 19
garniert mit Apfelkapern und kleiner Salatblume

  Probier-Teller 60 Gramm 12
mit Dreierlei von der Wildtrockenwurst 90 Gramm 19

Vegetarisch und Vegan

CHF

Wildreis-Mais-Griess-Tächtli 29
Winterliche Gemüse garnitur

 Tofu-Geschnetzeltes «Züricher Art» 38
mit Nudeln und winterlicher Gemüse garnitur

 Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus 20

   Rösti nature 16

   Rösti mit saisonalem Gemüse 18

  Rösti mit Pfeffer-Raclettekäse überbacken 20






 Culinarium

 Auf Wunsch Glutenfreie Küche





 Vegane Küche

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Wald und Alpen

-  **Gamsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce** 43
mit Rotkraut, Maroni, Wirz und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel
und Beilage nach Wahl
-  **Gams-Pfeffer** 36
mit Rotkraut, Maroni, Wirz und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel
und Beilage nach Wahl
-  **Medaillons vom Hirschrücken** 49
mit Rotkraut, Maroni, Wirz und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel
und Beilage nach Wahl
-   **Trio vom Hirsch-, Gams- und Steinbock-Schnitzel** 45
mit Rotkraut, Maroni, Wirz und mit Preiselbeeren gefüllter Apfel
und Beilage nach Wahl

Hof und See

- Jungrind-Geschnetzeltes an Pilzrahmsauce** 43
mit winterlicher Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
- Schweins-Cordon bleu** 34
mit winterlicher Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
-   **Ostschweizer Pouletbrust an Honig-Rosmarin-Jus** 34
mit winterlicher Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl
-   **Pochiertes Forellenfilet an Safransauce** 34
mit winterlicher Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl

Beilage und Sauce wählen Sie selbst:

  Ostschweizer Pommes Frites –  Spätzli

Teigwaren – Rösti – Reis –  Salzkartoffeln

Waldpilzrahmsauce – Chili-Granatapfelsauce – Honig-Rosmarin-Jus

Whiskyrahmsauce - Café de Paris

 Culinarium

 Auf Wunsch Glutenfreie Küche

 Vegane Küche

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7% MwSt.

Desserts

Unsere Vitrine ist täglich bestückt mit feinsten Backwaren unseres hauseigenen Bäckermeisters, wie beispielsweise Schlorzifladen, Nussgipfel, Kuchen, etc.

Alle unsere Rahm- und Fruchtglaces werden im Haus produziert, aus natürlichen Zutaten und ohne jegliche Zusatzstoffe. Informieren Sie sich bei unseren Service-Mitarbeitern nach dem aktuellen Angebot.

		CHF
☒ Frucht- und Rahmglacé nach Angebot mit saisonalen Früchten	1 Kugel	4
	2 Kugeln	7
	3 Kugeln	10
Rahmzuschlag		1
👑 ☒ 🌱 Assortierter Fruchtteller, inklusive Eingemachtem		11
👑 Apfel-Küchlein mit Zimt-Zucker mit Vanillesauce		10
	mit Vanille-Glacé	11
Coupé Vermicelle		9/12
Meringue mit Maronipüree und Schlagrahm		
Coupé Nesselrode		10/13
Meringue mit Vanilleglacé, Maronipüree und Schlagrahm		
☒ Café-Glacé		10
☒ Diverse Frappés		10
☒ Caramel-Köpfli garniert mit Früchten		8
👑 Käse-Spezialitäten aus dem Tal dazu feines Anis-Feigen-Brot und einem Chutney (☒ ohne Anis-Brot)	100 Gramm	11
	200 Gramm	20

Für Informationen zu Allergenen in einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter.

👑 Culinarium

☒ Auf Wunsch Glutenfreie Küche

🌱 Vegane Küche

Änderungen vorbehalten. Unsere Preise verstehen sich in CHF, inkl. 7,7% MwSt.