

Stoller

seit 1938

VORSPEISE

Terrine Försterin-Art mit Salat und Aprikosen-Chutney	13
Tomaten Tarte-Tatin mit Frischkäse und marinierten Kräutern	11
Frühlingsalat mit Stangensellerie, Frühlingszwiebeln, Radieschen und gerösteten Kernen	9
Tagessuppe	8.5

3-GANG MENU

Tomaten Tarte-Tatin
mit Frischkäse und marinierten Kräutern

rdl Prosecco Sant'Alberto, Brut, Veneto

Grilliertes Felchen Filet
mit Zitronen-Beurre-blanc,
Quinoa und Babyspinat

rdl Les Jamelles, Sauvignon Blanc, Province

Clementine
1 Kugel Mandarinen-Glace, Schokoladensauce
und Orangenchips

rdl Porto Sandeman Founder's Reserve Ruby

Menu 49
Weinpaarung + 19.5

HAUPTGANG

**Rindsfilet
oder Rindsentrecôte** 200g 45
200g 42

mit Café de Paris, Frühlingsalat
und Rheintaler Bramata

Grilliertes Felchen Filet 31

mit Zitronen-Beurre-blanc,
Quinoa und Babyspinat

Poulet Oberschenkel 39

Geschmort im Chasselas Wein mit Morchel-Sauce
und Rheintaler Bramata

Zürcher Kalbsrahmggeschnetzeltes
mit Champignon-Rahmsauce 140g 36.5
und Butterrösti

Rindfleisch-Tatar
zubereitet nach ihrem Geschmack 140g 36.5
mild oder scharf mit Calvados oder Cognac, 70g 23
serviert mit Toast und Butter

Hausgemachte Vacherin Ravioli 29
mit Belper Knolle und Birnen

Tagesgericht Tagespreis

Montag - Freitag

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

APERIO COCKTAILS

Tipsy Rose 13
Wodka, Rosé, Holunderblüten Sirup, Soda

Oui Chef 13
Martini Bianco, Grand Marnier, Tonic, kandierte Orange

Rhabarber Spritz 8
Rhabarber Sirup, Zitronensaft, Soda, Minze

Alle Preise in CHF, inkl. Mwst & Service

