

Bruschetta mit Burrata	<i>mit Basilikum, Knoblauch und Zwiebeln</i>	15
Griechischer Salat	<i>mit mediterranen Gemüsen und Feta</i>	16
Thunfisch Tataki	<i>auf Wakamesalat mit Sojasprossen</i>	28
Rindsfilet-Tatare vom Sture Bock	<i>nicht gehackt, mal anderst, nur eingeritzt Marinade on Top</i>	32/42
<hr/>		
Gazpacho	<i>kalte Gemüsesuppe mit Mini-Burrata</i>	18
Bouillon mit Flädli	<i>Chef` s hausgemachte frische Bouillon</i>	16
<hr/>		
Rigatoni Carbonara	<i>hausgemacht mit Ei, Parmesan und Speckwürfel</i>	30
Steinpilz-Taglierini	<i>hausgemacht an Steinpilzsauce</i>	31
Risotto-Vialone	<i>je nach Saison...fragt unsere Servicemitarbeiter!</i>	Tages- preis
Capuns mit Riesencrevetten	<i>alter Klassiker an Kurkumasauce</i>	42
Cordon bleu vom Säuli	<i>mit hausgemachten Taglierini und Gemüse</i>	41
Rindsfiletgoulasch Stroganoff	<i>an Paprikasauce mit Kartoffelstock</i>	48
Backhändl mit Kartoffelsalat	<i>paniertes Hühnchen mit Preiselbeeren</i>	38
Rindsfilet an rosa Pfeffersauce	<i>knusprige Rösti und Gemüse</i>	68
Hacktätschli	<i>mit Kartoffelstock an Rotweinsauce und Gemüse</i>	32
Speck Rösti	<i>knuspriges Rösti mit Käse, Speck und Spiegelei</i>	25
Schweinssteak mit Kräuterbutter	<i>mit bunten Blattsalaten "Fitnessteller für Geniesser"</i>	34
Baby-Rocklobster mit Nudeln	<i>mit Chiliglance auf Tomaten und Frühlingszwiebeln</i>	65
Gebratenes Zanderfilet	<i>auf Coco-Bohnen und Kartoffelstock</i>	41

Beilagenänderung? Selbstverständlich! Wir erlauben uns dafür einen Aufpreis von CHF 3.00 zu verrechnen! Danke für euer Verständnis!



Süsse Verführungen

alle Desserts sind frisch hausgemacht

Frische Beeren	<i>mit Doppelrahm und Joghurtglace</i>	18
Gerührter Eiskaffee	<i>Moccaglace mit einem Schuss Kaffee & Kirsch verrührt und Rahm on top</i>	14
Panna cotta	<i>mit Erdbeeren</i>	16
Die Cremeschnitte	<i>...nur wenn der Chef Bock hat</i>	15
Hausgemachte Glace	<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss, Mocca, Joghurt, Mango, Erdbeer, Zitrone</i>	pro Kugel 4

Unsere Süsswein-Empfehlung zu unseren Desserts

Weingut Nigl (AT)	17	0.1	16
Grüner Veltliner Eiswein		0.375	56
Pojer e Sandri (IT)	16	0.375	65
Château Doisy-Védrines (FR)	18	0.1	19
		0.375	69
Eiswein Kracher (AT)	19	0.375	95
Sauvignon Blanc Eiswein Frei (DE)	16	0.375	109

**Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
Für Auskünfte zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!**



Snack-Karte

ab 22 Uhr im Sture Bock Stübli

Bunter Blattsalat	<i>Französisch oder Italienisch?</i>	9
Hirschsalsiz mit Chääs	<i>Brot Schmalz und Essiggemüse</i>	18
Rindsfilet-Tatare vom Sture Bock	<i>nicht gehackt, mal anderst, nur eingeritzt Marinade on Top</i>	32
Chicken-Wings	<i>Scharf mit Knoblibrot und Currymayonnaise</i>	32
Capuns	<i>mit Bergkäse überbacken</i>	33
Hausgemachte Taglierini	<i>an Steinpilzsauce, Cipolotti und Cherrytomaten</i>	31
Cordon-Bleu vom Säuli <small>min. 40 Min.</small>	<i>mit hausgemachten Taglierini und Gemüse</i>	41
Schweinssteak mit Kräuterbutter	<i>mit bunten Blattsalaten "Fitnessteller für Geniesser"</i>	34

**Alle Preise sind in CHF und inklusive 8.1% MwSt.
Für Auskünfte zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter!**