

POTAGES

Soupe crémeuse de cèpes avec thym et truffe **8 / 12**

Soupe de carottes au potiron à l'harissa avec pois chiches croquants et de la coriandre **8 / 12**

Soupe Tom Kha Gai **8 / 12**

Soupe d'orge à la Valtellina **8 / 12**

HORS D'OEUVRE

Buffet de salades avec diverses salades de feuilles et de légumes garnitures et trois vinaigrettes différentes (à partir de 18.30) **15**

Coeurs de laitue avec pomme, fromage bleu, noix d'arbre
Sauces à salade : française, italienne, 1000 Island, canneberge **15**

Tatar végétalien avec pain pita et salade de feuilles **18**

Carpaccio de jambon sec de chevreuil (environ 100 gr.) avec dés de prunes aigre-doux, copeaux de parmesan et salade de roquette **23**

Quartiers de potiron épicés avec burrata et grenade **18**

Affetato Misto Bresaola, San Daniele Rohschinken, Coppa, Salame & Taleggio **26 / 30**

Trois sortes de houmous (avocat, betterave et oignon balsamique) avec du pain pita **21**

BOWLS

Bowl de salade de boeuf avec germes de haricots mungo, oignons verts, concombre et piments (également possible en végétalien) **23**

Bol automnal au potiron, chou rouge, feuilles de chou vert, tofu fumé et couscous **23**

Poké Bowl avec thon melon, riz sushi, salade de concombre, avocat et oignon frit **23**

PASTA

Tajarin avec cubes de potiron rôtis, noix de pécan, graines de potiron et huile de graines de potiron **22**

Spaghettini with rocket, chilli, lime and giant prawns **28**

Rigatoni "Don Marco" with chicken strips, tomatoes, peperoni, bacon and mushrooms **26**

Alternatively, you can order our pasta with gluten-free penne (waiting time approx. 15 minutes)

Risotto au safran avec champignons sauvages rôtis et copeaux de parmesan **25**



SIGNATURE DISHES

Hot dog dans un pain à vis avec saucisse pimentée à l'estragon, relish d'artichauts à la tomate, crème aigre et roquette **25**

Courge butternut farcie sortant du four avec des lentilles beluga, fenouil, pomme, noisettes et persil **27**

Bossi's samurai burger au boeuf, pain de pomme de terre, chutney d'oignon, bacon, tomate, cornichons et sauce samouraï
Frites de patate douce ou salade de feuilles de saison **32**

Big Hahuna burger au boeuf, pain de pomme de terre, ananas caramélisé, chili, coriandre, cheddar, noix de coco-chili-mayo
Frites de patate douce ou salade de feuilles de saison **32**

Burger Huberts avec cerf, pain de pommes de terre, camembert, bacon, oignons rôtis, mayonnaise aux canneberges et au gingembre / frites de patates douces ou salade verte **32**

Burger végétarien "Rawkstar" avec roquette, houmous de betterave, Avocat, radis, carotte, chou et salade de chou, Sauce chili tomate à l'umami
Frites de patates douces ou salade de feuilles de saison **27**

VIANDE ET POISSON

Filet de boeuf Piz Palü (200 gr.) sur brioche avec risotto au safran, légumes d'été et champignons sauvages **59**

Tendres lamelles de boeuf du wok à l'asiatique (200 gr.) avec julienne de légumes, germes de soja et nouilles de verre au curcuma **41**

Entrecôte de boeuf classique (200 gr.) avec du beurre
Café de Paris fait maison, Pommes Allumettes et légumes d'été **44**

Pièce de cerf avec spaetzli frit, chou rouge, choux de Bruxelles, pomme canneberge et châtaignes caramélisées **37**

Escalopes de cerf rôties avec spaetzli frit, chou rouge, choux de Bruxelles, pomme canneberge et châtaignes caramélisées **43**

Bifteck d'ailou de porc (env. 300 gr.) avec beurre aux herbes maison, salsa verte, purée de pois et menthe et pommes de terre rôties **35**

Foie de veau frit Veneziana (200 gr.) Polenta de Valtellina et ratatouille **39**

Tranche de saumon rôti avec sauce au safran, riz Venere et chou frisé **39**

Filets de limande sole sautés avec des cubes de citron vert, Beurre Noisette et persil
Ratatouille et pommes de terre de printemps rôties **37**



Yummy!

GLACE

Vanille, chocolat, fraise, caramel, baies sauvages, yaourt, noisette, crème de gruyère, rôti, noix de coco (végétalien), mangue, prune, abricot, framboise **3,50** par boule / + 1,50 avec crème

DESSERT

Poire pochée et brownie au chocolat noir et de la glace au caramel **14**

Cheese Cake à la mode de New York **11**

Mousse au chocolat végétalienne avec compote de baies **11**

Parfait aux châtaignes avec compote de prunes et crumble meringué **13**

Sélection de fromages du plateau en bois avec des produits locaux et Fromages suisses à pâte dure et molle / fruits secs, moutarde aux noix et aux figues **17**



MENU DÉJEUNER & DÎNER

Les créations quotidiennes de notre équipe de cuisine de Marc Bossi.

Veuillez noter notre recommandation séparée.

Votre équipe Stübli