

# Der Stall

## POP-UP BEIZ



# Voruus....

## **Vorspiise | Zum Starte und Teile**

---

Vorspeise | Hauptgang

<b>Nüsslisalat</b> mit Speck, Ei und Croûtons	13.50
<b>Chürbiscrèmesuppe</b>	9.50
<b>Stall-Plättli</b> mit Buchenrauch Möckli, Salsiz, Buure Speck und rezentem Gruyère Gurken, Silberzwiebeln, Cherry-Tomaten	17.50   27.50
<b>Unser Rinds Tatar</b> mit Toast und Butter   medium   scharf   sehr scharf	17.00   27.00

## **Für oisi chline Gäscht**

---

Bis zum 12 Lebensjahr servieren wir	
Eis paar Wienerli mit Pommes frites	9.00
4 Chicken Nuggets mit Pommes frites	9.00
Portion Pommes frites	7.00
Portion Spätzli	7.00

## ...Chäs....

### Fondue

ab 2 Personen

---

<b>Stallfondue</b> - rezente Hausmischung	29.00
<b>Moitié-Moitié</b> - die milde Variante	28.00
<b>Chrüterfondue</b> - us de schwiizer Berge	29.00
<b>Chilifondue</b> - mild - scharf - extrascharf?	29.00
<b>Bierfondue</b> - „St. Laurentius“	29.00
<b>Trüffelndue</b> - das Extravagante	31.00
<b>Fondue Alkoholfrei</b> – mit Süessmost statt Wii	27.00
Supplément pro 100 gr.	7.00
<b>Und dezue</b>	
Cornichons	5.00
Ananasstückli	5.00
Birestückli	5.00
Tünklikirsch	5.00

- Pro Portion servieren wir 300 Gramm Fonduemischung pro Person.
- Serviert mit hellen und dunklen Brotwürfel sowie Kartoffeln.
- Fonduemischung von unserem Huuslieferanten „art of fondue“ aus Bülach - Nussbaumen.
- Zuschlag für Einzelfondues CHF 2.—

### Raclette

#### 4 Sorten gemischt

Nature | Rauch | Chili | Pfeffer

Serviert mit Silberzwiebeln | Cornichons | Speckwürfeli

Heisse Kartoffeln

(ohne Naturekäse plus CHF 3.00)

200 gr.	27.00
à Discrétion	37.00

## ...Fleisch....

### vom heissi Stei

Reiterin 150g | Stallbursche 250g

serviert mit Ofengemüse

<b>Schweinssteak Nierstück (CH)</b>	29.00	35.00
Spicy Apfel-Chilisalsa   Knoblauchsauce   Cocktail Sauce		
<b>Black Angus Entrecôte «Stallmeister» (Uruguay)</b>	34.00	41.00
Spicy Apfel-Chilisalsa   Knoblauchsauce   Cocktail Sauce		
<b>Pferdefilet «Reithalle» (Argentinien)</b>	37.00	46.00
Spicy Apfel-Chilisalsa   Knoblauchsauce   Cocktail Sauce		
<b>Hirschkalbfilet «das Wilde» (EU)</b>	34.00	41.00
Salsa Verde   Spicy Preiselbeersauce   Cocktail Sauce		

### Euseri Biilage

ab 2. Beilage

Eine Beilage ist inklusive

Pommes frites	6.00
Spätzli	6.00
Röstikroketten	7.00
Ofengemüse	7.00

## ...Fisch....

<b>Fish &amp; Chips (CH)</b>	29.00
Eglifilets im Bierteig	
Pommes frites	
Tartarsauce	

## und meh....

### Öppis Süsses zum Schluss

---

Hausgemachtes Schokoladenküchlein im Weck Glas gebacken	11.50
Mit Vanilleglace und Rahm	13.50
Warten lohnt sich (15 min Garzeit)	
Meringue - mit Doppelrahm	11.50
Plus Vanille Glacé	14.50
Marroni Mousse	8.50
Zitronensorbet	
mit Wodka	9.50
Zwetschgen sorbet	
mit Vielle Prune	9.50
Mango Sorbet	
mit Prosecco	9.50
Kugel Glacé	4.50
Mit Rahm	1.50
Eiskaffee	9.50
Café-Glace mit Espresso und Rahm	
Coupe Dänemark «Stallversion»	11.50
Vanilleglace mit Rahm und Schokoladensauce im Glas	
Wiener Kaffee	9.50
Kaffee   Vanilleglace   Rahm	

Für Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.

## Mineral

Rhazünser mit CO2	100cl	9.50
	33cl	4.50
Arkina ohne CO2	100cl	9.50
	33cl	4.50

## Softgetränke

Vivi Kola/Zero	33cl	4.50
Coca Cola/Zero	33cl	4.50
Shorley Möhl	33cl	4.50
Rivella rot/blau	33cl	4.50
Urs – Limette-Wemuth	27.5cl	5.50
Hausgemischter Eistee	40cl	5.50

## Bier/Saft

Falken Festbier hell	30cl	offen	5.00
	50cl	offen	7.50
Falken - Stammhaus - Bügel	33cl		5.50
Falken - Weizen – naturtrüb	50cl		7.00
St. Laurentius - Red Ale - Bülach	33cl		7.00
Brüllbier – Double IPA – Tagelswangen	33cl		8.00
Falken Alkoholfrei	33cl		4.50
Möhl Apfelwein klar, Bügel	50cl		6.50

## Drinks für vorher oder nochher

Apérol Spritz	5cl/15%	CHF	10.00
Lillet Tonic	5cl/17%	CHF	10.00
Gespritzter Weisswein		CHF	7.50
Gin Tonic	4cl/40%	CHF	13.00
Cuba Libre	4cl/40%	CHF	13.00
Wodka Lemon	4cl/40%	CHF	13.00

## Tipp

Stall-Mule im Henkelglas Wodka   Limes   Gingerbeer   Eis	4cl/40%	CHF	14.00
--	---------	-----	-------

## Kaffee, Tee und so

Kaffee/Espresso		CHF	4.00
Diverse Tee		CHF	4.00
Glühwein		CHF	5.00
Kaffee Luz oder fertig	40 %	CHF	7.50
Wiener Kaffee mit Vanilleglace/Rahm		CHF	9.50
Kaffee Baileys mit Rahm	17 %	CHF	8.00
Schümli Pflümli	40 %	CHF	8.00

## Zum verdaue und gnüsse

Martini Bianco/Campari	4 cl/15 %	CHF	8.00
Kirsch/Williams	4 cl/40 %	CHF	6.50
Pflümli/Chrüter/Zwetschgen	4 cl/40 %	CHF	6.50
Vieille Prune	2 cl/40 %	CHF	7.50
Grappa	2 cl/40 %	CHF	9.50
Baileys	4 cl/17 %	CHF	7.50
Appenzeller	4 cl/29 %	CHF	7.00

## Weinkarte

<b>Prosecco</b>	Selezione Prosecco DOC Treviso	10cl	7.50
	Italien	75cl	45.00
<b>Weisswein</b>	Schaffhauser Riesling-Sylvaner Classic	10cl	7.00
	Schaffhausen	75cl	42.00
	CW Cuvée Weiss	10cl	7.50
	Schaffhausen	70cl	45.00
	Epresses «Les Tourelles»	10cl	8.50
	Waadt	75cl	51.00
	Aigle «Les Murailles»	10cl	9.50
	Waadt	75cl	57.00
Roero Arneis	10cl	6.50	
Cara Sorella, Italien	75cl	39.00	
Rioja El Coto Blanco DO	10.cl	7.00	
Spanien	75cl	42.00	
<b>Rotwein</b>	Blauburgunder	10cl	7.00
	Schaffhausen	75cl	42.00
	Gächlinger Blauburgunder Classic		
	Schaffhausen	75cl	42.00
	Octavia Cuvée		
	Schaffhausen	75cl	57.00
	Nero d'Avola	10cl	6.50
	Syrah Terre Siciliane IGT, Italien	75cl	39.00
	Primitivo di Manduria DOC	10cl	7.00
	Colle al Vento, Italien	75cl	42.00
Rioja El Coto	75cl	7.50	
Crianza Seleccion Vinedos DOC, Spanien	75cl	45.00	
Malbec Ojo de Agua	75cl	54.00	
Dieter Meier			
Argentinien			

Alle Preise inkl. MwSt.