



## BRUNCH GETRÄNKE

**FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT** 7

**FRISCH GEPRESSTER SAISONSAFT**  
Bio-Rande, Apfel, Aronia, Ingwer 8

**STUBI REFRESHER** *ALKOHOLFREI*  
Bio-Apfelsaft, roter Johannisbeernektar,  
wilde Lindenblüten Limonade 12

**PINOT NIGREDO** *ALKOHOLFREI*  
Saft von Pinot Noir Trauben, 0% roter Wermut,  
Opus Nigredo Elixir, Tonic 14.5

**MIMOSA**  
Orangensaft, Prosecco 13  
*FREE FLOW* 29

**VIOLA SPRITZ**  
Roter Johannisbeernektar, Prosecco und Aperitivo  
aus Blutorange, Mandarine und Grapefruit  
und Schweizer Alpenkräuter 17

**ESPRESSO MARTINI**  
Stoll Bio-Espresso, Coldbrew-Kakao Sirup, Gustav Vodka 16

**BLOODY MARY**  
Tomatensaft, Gustav Vodka, Worcestershire, Zitrone,  
Stangensellerie Bitters, Bergfeuer 16

# drei Stuben

## ZUM EINSTIEG ODER ZUM TEILEN

**WÜRZIGES WÜRSTLI IM TEIG** *per Stk* 6

Hagebuttensenf

**TRÜFFEL-RÖSTIKROKETTEN** GF 14

Schwarzer Trüffel, Schnittlauch und Parmesan

**FRISCHE FEIGEN** GF 16

Tannenschössli Honig, Büffeljoghurt  
und Granola

**HEISS GERÄUCHERTER  
ALPEN-FLAMMLACHS** GF 24

Bergpfeffer, Fenchel-Apfel Salat und Meerrettich

**BRUNCH ÉTAGÈRE FÜR 2** VA\*/GFA 38pp

Hochmoorkäse Gougère, Spinat-Ricotta Creplette,  
Minikürbiswaffel mit Salbei,  
kleine Lauch-Käsequiche und gefüllter Champignon

Burrata mit frischen Feigen und Wasserkresse,  
Gemüse Crudites mit Kräuterquark, Freiland Spiegelei  
Sauerteigtoast, Nussbrot, Mini Laugengipfeli, Bergkäse,  
Alpenbutter und Konfitüre

Pochierte Birnen mit Büffeljoghurt und Granola

+ Heublumenschinken 6

+ geräucherter Alpinlachs 9

# drei Stuben

## BRUNCH & CO

### EIERSCHWÄMMLI CREPES

VA\*/GF 31

Geschlagener Kempththaler Trüffel Ricotta, Babyspinat,  
gepuffter Buchweizen, Freiland Spiegelei und Belper Knolle

### CROQUE ROYALE

33

Croissant Roll Royale, Heublumenschinken,  
geräucherter Speck, Bergkäse, Baby Lattich,  
Hagebuttensenf, grillierte Zwiebeln, Freiland Spiegelei  
und Trüffel-Röstikroketten

### STUBEN BRUNCH

GFA\* 35

Pochiertes Freilandeier mit Sauce Hollandaise  
und Kräuter-Radislil Salat, Heublumenschinken,  
Kräuterspeck, Würstli im Teig, gefüllter Champignon,  
Dill-Cornichon und Gruyere-Kräuter Fotzelschnitte

### GERÄUCHERTER ALPINLACHS

GF 36

Rösti mit Meerrettich-Frischkäse,  
Dill-Senfsamen-Ahornsirup, zwei pochierte Freiland Eier  
und Kräuter-Radislilalat

---

### ZÜRI WILDBRATWURST

GF 39.5

Trüffel-Röstikroketten, karamellisierte Zwiebelsauce  
und Speck-Champagner-Kraut

### CORDON BLEU VOM KRÄUTERSCHWEIN

45

Appenzellerkäse, geräucherter Schinken, Preiselbeerchutney  
Pommes Frites und Wildkräutersalat

# drei Stuben

## DESSERTS

### TARTE TATIN 16

Sauerrahmglace und Vanillesauce

### NOCINO CARAMELKÖPFLI GF 16

Schwarze Baumnüsse

### COUPE VERMICELLE VA 17

Meringue, eingemachte Kirschen und Creme de Gruyère

## GLACE

Schokolade V/GF 6

Brätzeli 6

Sauerrahm GF 6

Vanille GF 6

Nusstorte 6

Birnensorbet V/GF 6

## DESSERT WEIN

Joh. Jos Prüm, Wehlener Sonnenuhr, Auslese 0,5dl 11

Riesling, Mosel, 2021 0,375l 75