

drei Stuben

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

Hagebuttensenf

6

TRÜFFEL-RÖSTIKROCKETTEN

Schwarzer Trüffel, Schnittlauch und Parmesan

GF 14

FRISCHE FEIGEN

Tannenschössli Honig, Büffeljoghurt
und Granola

GF 16

HEISS GERÄUCHERTER

ALPEN-FLAMMLACHS

Bergpfeffer, Fenchel-Apfel Salat und Meerrettich

GF 24

BRUNCH ÉTAGÈRE FÜR 2

VA*/GFA 38pp

Hochmoorkäse Gougère, Spinat-Ricotta Crelette,

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 Kemptthaler 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-Röstkrokettens

STUBEN BRUNCH

GFA* 35

Pochiertes Freilande mit Sauce Hollandaise
und Kräuter-Radisli Salat, Heublumenschinken,
Kräuterspeck, Würstli im Teig, gefüllter Champignon,
Dill-Cornichon und Gruyere-Kräuter Fotselschnitte

GERÄUCHERTER ALPINLACHS

GF 36

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

ZÜRI WILDBRATWURST

GF 39.5

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

CORDON BLEU VOM KRÄUTERSCHWEIN

45

Appenzellerkäse, geräucherter Schinken, Preiselbeerchutney
Pommes Frites und Wildkräutersalat

drei Stuben

DESSERTS

TARTE TATIN

Sauerrahmglace und Vanillesauce

16

NOCINO CARAMELKÖPFLI

Schwarze Baumnüsse

GF 16

COUPE VERMICELLE

Meringue, eingemachte Kirschen und Creme de Gruyère

VA 17

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

0,5 dl 11

Riesling, Mosel, 2021

0,375 l 75