

*.... da wo man
geniesst*

*Guten Appetit wünscht Ihnen
das Sternen Team
mit Elisabeth und Ernst Müller*

Salate & Kalte Vorspeisen

*Frühlingsblattsalate „drei Sternen“
mit gehacktem Ei, Frühlingszwiebeln
und fein geschnittenem Bärlauch
Dressing nach Wahl* *Fr. 13.50*

*Nüsslisalat
mit Speck, Ei
und Sherrydressing* *Fr. 14.50*

*Hausgebeiztes Lachsforellenfilet
mit Wakame Algen, gehobeltem Meerrettich* *Fr. 24.50*

Aus dem Suppentopf

*Kräuterrahmsuppe & Bärlauch
mit Tomaten Crostini* *Fr. 12.50*

*Kokos Curry Suppe
mit hausgemachten Ravioli von Edelfischen* *Fr. 15.50*

*Erbsencrèmesuppe mit Minze
mit Bärlauch Ravioli* *Fr. 14.50*

Warme Vorspeisen

<i>Bärlauch Ravioli mit Frühlings Morcheln in Kräuterrahm</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Perlhuhngalantine auf Kräutersaitlingen mit Spargelspitzen und Kalbsfond überzogen</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Gebratene Entenleber an Balsamico Kirschen mit Thymianjus</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Sautierte Scampi auf Tagliolini, mit Kefen und Champagner Sauce</i>	<i>Fr. 34.50</i>
<i>Eglsfilets gebacken mit Kräuter-Limonencreme und Gurkendill Salat</i>	<i>Fr. 24.00</i>

Vegetarisch

<i>Bärlauch Ravioli Confierte Tomaten und Oliven</i>	<i>Fr. 28.50</i>
<i>Risotto mit frischen Morcheln Kefen und gehobeltem Parmesan</i>	<i>Fr. 29.50</i>
<i>Gebackener Tofu <<Vegan>> Reisnudeln, Sojagemüse, Kafir Limone und Roter Curry</i>	<i>Fr. 33.50</i>

Aus dem Meer & See

<i>Eglifilets Müllerin Art serviert mit Blattspinat</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>Eglifilets gebacken mit Kräuter-Limonencreme</i>	<i>Fr. 42.50</i>
<i>Berghofer Zanderfilet in Thymianöl gebraten mit Erbsenpüree und Morcheln</i>	<i>Fr.46.50</i>
<i>Seezunge in Olivenöl gebraten mit Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten</i>	<i>Fr. 49.50</i>
<i>Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit jungen Kefen und aufgeschlagener Estragonsauce</i>	<i>Fr.44.50</i>
<i>Pot au feu von Atlantikfischen Ravioli, Kräuter & Frühlingsgemüse</i>	<i>Fr. 43.50</i>

*Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Rösti, Tagliatelle,
Pommes Allumettes*

Vom Lande

<i>Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art Champignons & Schnittlauchrahm</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i>„Drei Sternen Klassiker“</i>	<i>180 gr. Fr. 56.00</i>
<i>Gegrilltes Rindsfilet mit glasiertem Gemüse und Pilzsauce</i>	<i>130 gr. Fr.42.00</i>
<i>Kalbsfilet Medaillons mit grünem Spargel, Morcheln, Kräuter und Sauce Hollandaise</i>	<i>Fr.56.50</i>
<i>Kalbsleberstreifen in Butter gebraten Kräutersaitlinge und Schalottenjus</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden Gebratener Lammrücken mit Buschbohnen Rosmarinjus</i>	<i>Fr. 62.00</i>
<i>Perhuhn aus dem Ofen, Trüffeljus Frühlingslauch und geschmorte Rüeblì</i>	<i>Fr. 42.00</i>

*Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Rösti, Tagliatelle,
Pommes Allumettes*

Gerichte ab 2 Personen

*Châteaubriand vom irischen Rind
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise
und einer Auswahl an Frühlingsgemüsen*

pro Person Fr. 65.00

*Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden
serviert mit Rosmarinsauce
und einer Auswahl an Frühlingsgemüsen*

pro Person Fr. 64.00

*Variationen von Atlantikfischen
mit Muscheln und Scampi, Sauce Aioli
und einer Auswahl an Frühlingsgemüsen*

pro Person Fr. 58.00

*Beilagen: Reis, Neue Kartoffeln, Kartoffelstock, Rösti, Tagliatelle,
Pommes Allumettes*

Desserts

<i>Confierter Rhabarber mit Vanille, Joghurt Schaum und Biskuit</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Tirmaisü von Erdbeeren mit Erdbeer Sorbet</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Sauerrahmtarte mit Himbeeren und Waldmeister</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Emmentaler Merängge aus dem Kemmeriboden Man sagt „die Weltbesten“</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Original Zuger Kirschtorte mit Kirsch Sorbet</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Rohmilch Spezialitäten vom Maître Affineur Rolf Beeler</i>	<i>Fr. 15.00 / 19.00</i>

Fleisch- und Fisch-Deklaration

*Sofern nichts anderes vermerkt,
beziehen wir das Fleisch und die Fische
aus folgenden Ländern.*

Fleisch-Herkunft

<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz/ Frankreich</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Irland/ Schweiz</i>
<i>Lamm</i>	<i>Schweiz</i>

Fisch-Herkunft

<i>Scampi</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Egli</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Wolfsbarsch</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>

Allergene

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmitteunverträglichkeiten
Wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter*