

*Wer nicht genießt –
wird ungeniessbar.
(Veli Schmidli)*

Die hohe Kunst des Einfachen...

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

Salate & Kalte Vorspeisen

<i>Arrangement von Blattsalaten „drei Sterne“ mit Croûtons, gehacktem Ei und Walnüssen dazu französisch, italienisch oder Hausdressing</i>	<i>13.50</i>
<i>Freiland Nüsslisalat mit Marthaler Speckstreifen und Freiland-Ei an Sherrydressing</i>	<i>17.50</i>
<i>Freiland Nüsslisalat mit Wildlachsstreifen an einer Sherry-Vinaigrette</i>	<i>19.50</i>
<i>Kabissalat mit Sherry-Vinaigrette mit Speckstreifen</i>	<i>15.50</i>
<i>Geräucherte Entenbrust mit Datteln an Johannisbeer - Balsamicodressing auf kleinem Blattsalat</i>	<i>22.00</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Bündner Gerstensuppe</i>	<i>14.50</i>
<i>Sellerie - Ingwercremesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen</i>	<i>15.50</i>
<i>Rindskraftbrühe mit hausgemachten Steinpilzravioli</i>	<i>17.50</i>

Warme Vorspeisen

<i>Hausgemachte Steinpilzravioli an einer leichten Champagnersauce</i>	<i>24.50</i>
<i>Entenleber gebraten mit Rotweibirne und Waldhonig</i>	<i>27.50</i>
<i>Gebratene Scampi an Safranschaum auf Kräuter-Reisbett</i>	<i>29.50</i>

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Steinpilzravioli mit Blattspinat an einer leichten Champagnersauce</i>	<i>32.00</i>
<i>Winterlicher Gemüseteller mit Eierspätzli, Marroni, und Preiselbeerapfel</i>	<i>28.00</i>
<i>Curry Reisring mit Kräutern, gebackenem Tempuragemüse und saisonalen Früchten</i>	<i>29.50</i>
<i>Blätterteig Pastetli & Trüffel mit Aargauer Kartoffelragout sautiertem Lauch, Schwarzer Trüffel</i>	<i>29.00</i>

einfach mal...

GENIESSEN

*Geniessen Sie
unser regelmässig wechselndes
Degu-Menü!!*

Fisch

<i>Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar</i>	<i>43.50</i>
<i>Eglifilets Müllerin Art serviert mit Blattspinat und Reis</i>	<i>43.50</i>
<i>Berghof Zanderfilet in Thymian-öl gebraten mit Champagner Sauerkraut und Schnittlauchkartoffel</i>	<i>46.00</i>
<i>Seezunge in Olivenöl gebraten auf Lyoner Kartoffel</i>	<i>57.00</i>
<i>Gebratene Scampi auf einem kleinen gefüllten Blätterteigpastetli mit Steinpilzen in Greyerzer Doppelrahm</i>	<i>59.00</i>

Vom Lande

<i>„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet vom Weide-Rind Blattspinat & Steinpilzsauce</i>	<i>49.00 / 59.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art Champignons & Schnittlauchrahm</i>	<i>46.00</i>
<i>Kalbsleberstreifen in Butter gebraten Schnittlauch & Schalottenjus</i>	<i>39.50</i>
<i>Bündner Berglamm von Zanetti aus Poschiavo Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste mit Buschbohnen & Rosmarinjus</i>	<i>52.00</i>
<i>Surf & Turf vom Weide Rind Rindsfilet und Scampi mit Blattspinat</i>	<i>62.00</i>
<i>Barberie Entenbrust aus dem Ofen an Orangensauce mit Rotkraut und Preiselbeer-Apfel</i>	<i>45.00</i>
<i>Schweinefilet an Calvadossauce mit karamellisierten Apfelspalten</i>	<i>42.00</i>

*Beilagen: Reis, Salzkartoffel, Kartoffelstock, Spätzli,
Rösti, hausgemachte Pappardelle, Kartoffelgratin*

Gerichte ab 2 Personen

wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand vom Weide Rind *pro Person 65.00*
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Bearnaise
einer Auswahl an winterlichem Gemüse

Bündner Berglamm von Zanetti aus Poschiavo *pro Person 64.00*
Lammrücken mit einer feinen Kräuterkruste
mit Rosmarinjus & winterlichem Gemüse

*Beilagen: Reis, Salzkartoffel, Kartoffelstock, Spätzli,
Rösti, hausgemachte Pappardelle, Kartoffelgratin*

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>USA/Schweiz</i>

Fisch-Herkunft

<i>Egli</i>	<i>Schweiz/Deutschland</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Scampi</i>	<i>Südafrika</i>