

Willkommen ^{zich}

Schön, dass Sie da sind!
Geniessen Sie die Zeit bei uns mit
netten Menschen!
Guten Gesprächen, Essen, Wein...
Wir setzen alles daran,
Ihnen Ihre Zeit
bei uns
so schön wie möglich zu gestalten.
Die feinen Gerichte aus der Küche werden grösstenteils mit Zutaten
aus der Region gekocht.

Einiges kommt aus dem eigenen Garten!

Guten Appetit wünscht Ihnen
das Sternen Team
mit Elisabeth & Ernst Müller

Kalte Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat Balsamico-Vinaigrette und glacierte Birne	13.50
Freiland Nüsslisalat mit würzigem Marthaler Speck & Ei vom Bauernhof	17.50
Forellen Carpaccio mit Tartar vom Thunfisch	28.50
Kabissalat mit geräuchertem Emmentaler Speck Sherry Vinaigrette	14.50

Warme Vorspeisen

Gebratene Entenleber mit Apfel und Honig Jus	32.00
Gebratene Riesencrevetten mit Olivenöl Knoblauch und Chili	30.00
Hausgemachte Waldpilz-Ravioli mit Vacherin Mont d Or	25.50

Aus dem Suppentopf

Bouillion mit Rinderfiletstreifen	13.50
Winterspargelcremesuppe	13.00

Vegetarisch

Hausgemachte Waldpilzravioli
mit Vacherin Mont d Or 35.00

Aus dem See & Meer

Eglifilets Zuger Art
serviert mit Reis 49.00

Eglifilets gebacken nach Art des Hauses
mit Tartarsauce und Kartoffeln 47.00

Seezunge Kapern-Limone-Salsa
mit Petersilienkartoffeln 53.00

Doradenfilet vom Grill
provençale Art
mit Salz-Zitrone-Ravioli 51.00

Vom Lande

„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto	66.00
Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art Pilze, Schnittlauchrahm und Rösti	49.00
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten Schnittlauch, Schalottenjus und Rösti	45.00
Bündner Berglamm Lammrücken mit einer feinen Kräuterkruste Tomatenconfit und Kartoffelgratin	58.00
Perlhuhnbrust mit Portwein-Schalotten Jus Pastinake, Feigen und Tagliatelle	50.00

Gericht ab 2 Personen

Chateaubriand nach Ihrem Wunsch gebraten serviert mit Sauce Béarnaise & Marktgemüse	pro Person 68.00
--	------------------

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>Perlhuhn</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindsfilet</i>	<i>Irland</i>

Fisch-Herkunft

<i>Seezunge</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Egli</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Dorade</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Thunfisch</i>	<i>Thailand</i>
<i>Forelle</i>	<i>Schweiz</i>

Allergene

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