

Willkommen ^zlich

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

Vorspeisen

Blattsalat mit Hausdressing	12.00
Wildkräuter-Salat mit Speck und Ei	19.00
Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter	½ Dutzend 17.00 1 Dutzend 28.00
Meeresfrüchtesalat mit Sauce Rouille	30.00
Burrata mit Ochsentomaten mit Basilikum Sorbet	23.00

Suppen

Spargel-Minestrone	17.00
Tomaten-Consommé mit Bärlauch Gnocchi	15.00

Vegetarisches Menü

Spargel Minestrone

Kräuter Ravioli

mit Tomatenragout und Minze

Morchel-Risotto

mit Schnittlauch und Parmesanspäne

Erdbeer-Variation

(Mousse, Sorbet und
marinierte Erdbeeren mit Minze)

3-Gang Menü Fr. 54.00

4-Gang Menü Fr. 65.00

wird jeweils am Abend serviert

Degustationsmenü

Tomaten-Consommé
mit Bärlauch Gnocchi

Spargelsalat
mit Hausgemachtem Räucherlachs
und Meerrettichcreme

Bistecca vom Emmentaler Entrecôte
mit Balsamico-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Käseauswahl
von unserem Käsebrett

oder

Erdbeer-Variation
(Mousse, Sorbet und
marinierte Erdbeeren mit Minze)

3-Gang Menü Fr. 95.00

4-Gang Menü Fr. 115.00

wird jeweils am Abend serviert

Aus dem See & Meer

Eglifilet Müllerin Art serviert mit Reis & sautiertem Blattspinat	49.00
Gebackene Eglifilet Mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	47.00
Loup de Mer, alla provençale mit Limonen Risotto	50.00

vom Lande

„Drei Sternen Rindsfilet“ an Sauce Bordelaise, mit Kohlrabi und Pommes Duchesse	66.00
Geschnetzeltes der Sternen Art mit Champignons & Schnittlauchrahm, Rösti und Marktgemüse	49.00
Puschlaver Berglamm mit Ratatouille & Fracati-Risotto	58.00
Bistecca vom Emmentaler Entrecôte mit Balsamico-Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln	58.00
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten mit Schnittlauch & Schalottenjus, Rösti und Marktgemüse	45.00

Gericht ab 2 Personen

wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand vom Weide Rind nach Ihrem Wunsch gebraten serviert mit Sauce Béarnaise Beilage nach Wahl & einer Gemüsevariation	pro Person 68.00
--	------------------

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Wir sind bestrebt, unser Fleisch und unser Gemüse aus der Region zu beziehen. Sofern nichts anderes vermerkt, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lamm	Schweiz
Zanderfilet	Schweiz
Eglifilet	Schweiz
Seeteufel	Frankreich
Loup de Mer	Frankreich

Falls Sie Fragen zu Allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, gibt Ihnen unser Servicemitarbeiter gerne Auskunft.