

# Willkommen <sup>zich</sup>

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 | Zwischengerichte

<b>Salate nach Jahreszeiten von Aargauer Bauernhöfen</b> mit Gemüse, Kraut, Tomaten, Quinoa	16.50
<b>Entenleber.Terrine</b> Felsen-Oktopus gebraten, Radieschen, Yuzu, Ponzu	34.00
<b>Rindercarpaccio vom Black Angus</b> Avocado, Parmesanschaum, Limonen-Olivem-Emulsion	26.00

## Suppen

<b>Alpenheu-Bouillon</b> Landei, Kräuter, Bergkäse	16.00
<b>Kräuterschaumsuppe</b> mit Brunnenkresse, Bärlauch und jungem Spinat	15.00

## Vegetarische Gerichte

<b>Ravioli mit Ziegenfrischkäse</b>	28.00
Frühlingslauch, getrocknete Tomaten, Avocado und Limonen Sauce	
<b>Couscous-Salat</b>	26.50
mit Fenchel, Tomaten, Papaya, Kraut Orangen-Oliven-Sauce	

## Aus dem Wasser

<b>Eglifilet Müllerin Art</b>	48.00
gebraten mit Mandeln, Gartenkräuter, sautierter Blattspinat, Petersilielkartoffeln	
<b>Gebackene Eglifilet</b>	46.00
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	
<b>Zanderfilet auf der Haut gebraten</b>	46.00
Kartoffelsalat mit Fenchel, Gurke und Kraut Senfsaat-Curry-Beurre Blanc	
<b>Filet vom Swiss-Alpinelachs</b>	48.00
Blumenkohl geröstet & Püree, grüner Salat Krustentier-Vanille-Sauce	
<b>Seezunge in Olivenöl gebraten</b>	49.50
mit Reis	

## vom Lande

<b>„Drei Sternen Klassiker“</b>	61.00
Gegrilltes Rindsfilet vom Weiderind feines Kräuter-Meersalz gebackene Zwiebelcreme, Peperoni, Black BBQ-Jus	
<b>Nierstück vom Berglamm aus Poschiavo   GR</b>	52.00
in Bergkräutern rosa gebraten Ratatouille, Bärlauch-Jus	
<b>Pouletbrust Suprême gebraten</b>	38.00
mit Gartenkräutern, grünem Spargel-Ragout Morchel-Sauce	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b>	48.00
Pilzrahmsauce	
<b>Kalbsleber in Butter gebraten</b>	42.00
Schnittlauch & Schalottenjus	
<b>Kalbsbacke in Burgunder geschmort</b>	48.00
Knollen-Sellerie im Ofen geschmort & Püree, Rotweinschalotten	

## Gericht ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

<b>Châteaubriand</b>	pro Person 68.00
nach Ihrem Wunsch gebraten  serviert mit Sauce Béarnaise und einer Auswahl an Saisongemüse	

### Beilagen nach Wahl:

Petersilien-Kartoffeln, Rösti, Tagliatelle, Reis, Pommes Allumettes

## Desserts

<b>Schokoladen-Mousse</b> Calvados-Apfel, Apfelsorbet, Chips	16.00
<b>Financier</b> mit Ananas und Kokosnuss	15.00
<b>Crème brûlée</b> mit Karamellkruste	14.00
<b>Blätterteig gebacken</b> Erdbeeren mit Grand Manier mariniert Crème Pâtisserie, Fruchtsauce	16.00
<b>Emmentaler Merränge mit Glace</b> aus dem Kemmeriboden	12.50
<b>Original Zuger Kirschtorte</b>	12.00
<b>Schokoladenkuchen mit Glace</b>	14.00
<b>Käse vom Wagen mit Früchtebrot</b>	19.00

(Für Glace Spezialitäten verlangen Sie bitte die Karte.)

## 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
Poulet	Schweiz
Lachs	Swisslachs Lostallo
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen
Seezunge	Frankreich

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