

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

Salate & kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat	16.50
mit zartem Jungspinat, sautierten Pilzen und Gartenkräuter Dressing nach Wahl	
Ziegenkäseterrine mit Kopfsalat	18
Cherrytomaten, Basilikumvinaigrette und Olivenbrotchips	
Carpaccio vom Rind	28
mit Belper Knolle aromatisches Olivenöl und mallorquinisches Salz	

Aus dem Suppentopf

Rindkraftbrühe mit Liebstöckel	16
Lindenblütencrèmesuppe	15
mit Pilzravioli	

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Pilzravioli mit Basilikum	24.50
Gebratene Entenleber mit Balsamicokirschen und Thymianjus	29
Eglifilets gebacken nach Art des Hauses und Gurkensalat mit Dill	28

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Pilzravioli auf Blattspinat mit Olivenöl & gehobeltem Parmesan	34
Risotto mit Sommertrüffel Zucchini & gehobeltem Parmesan	35

Aus dem See & Meer

Eglifilet Müllerin Art serviert mit Blattspinat	48
Gebackene Eglifilet mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	46
Zander aus heimischer Zucht Filet gebraten in Thymianöl mit Grillgemüse / Pilzen	48
Seezunge aus dem Ofen mit jungen Zwiebeln & Cherrytomaten	49.50

Beilagen nach Wahl:

Reis, Neue Kartoffeln, Rösti, Tagliatelle, Pommes Allumettes, Risotto

vom Lande

„Drei Sternen Klassiker“	61
Gegrilltes Rindsfilet vom Weide Rind mit glasiertem Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Drei Sternen Art“	48
Champignons & Schnittlauchrahm	
Kalbsleber in Butter gebraten	42
Schnittlauch & Schalottenjus	
Entenbrust aus dem Ofen	42
mit Calvadosauce & Blattspinat	

Gericht ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand	pro Person 68
nach Ihrem Wunsch gebraten serviert mit Sauce Béarnaise und einer Auswahl an Saisongemüse	

Beilagen nach Wahl:

Reis, Neue Kartoffeln, Rösti, Tagliatelle, Pommes Allumettes, Risotto

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
Kalbsfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wild	aus heimischer Jagd und Österreich
Lachs	Swisslachs Lostallo
Zanderfilet	Tropenhaus Frutigen
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen
Seezunge	Frankreich

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