

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

Vorspeisen

Herbstlicher Blattsalat Baumnussöl & Birnenbalsam-Vinaigrette	12.00
Freiland Nüsslisalat mit Pancetta-Chips und gebratenen Waldpilzen	19.00
Ziegenkäsemousse mit Linsen Salat und glasierte Kumquats	21.00
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Sbrinz	26.00
Kabissalat mit geräuchertem Emmentaler Schinken und Sherry-Vinaigrette	15.00

Suppen

Bouillabaisse Kräftige französische Fischsuppe mit Aioli Crostini	18.00
Kürbis Minestrone mit Spinat Gnocchi	16.00

Fleischlose Herbstkreation

Kürbis Minestrone
mit Spinat Gnocchi

Ziegenkäse Ravioli
mit glasierter Ananas

Safran Risotto
mit Zucchini und gebratene Shiitake Pilze

Dessert Variation

4-Gang Menü Fr. 62.00

Herbsttraum

Freiland Nüsslisalat

mit Pancetta-Chips und gebratenen Waldpilzen

Zanderfilet

mit Thymian-Kartoffelkruste, Champagner Kraut

Zartes Rehschnitzel kurz angebraten

an kräftiger Wildrahmsauce
und Pilzen, Preiselbeerapfel, Trauben
Maroni, Rosenkohl & hausgemachte Spätzli

Zitronen Weisskäse

mit Zwetschgenkompott und Pistazienglacé

3-Gang Menü Fr. 69.00

4-Gang Menü Fr. 79.00

Aus dem See & Meer

Eglifilet Müllerin Art	48.00
serviert mit Petersilienkartoffeln & sautiertem Blattspinat	
Gebackene Eglifilet	46.00
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	
Zanderfilet	46.00
mit Thymian-Kartoffelkruste, Champagner Kraut	

vom Lande

„Drei Sternen Klassiker“	61.00
Gegrilltes Rindsfilet mit Rahmwirsing, Barolojus, und Salbei Kartoffeln	
Geschnetzeltes der Sternen Art	48.00
mit Champignons & Schnittlauchrahm & Rösti	
Berglamm	52.00
von Zanetti aus Poschiavo Graubünden mit Peperonata & Kräuter-Polenta	
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten	42.00
mit Schnittlauch & Schalottenjus und Tagliatelle	

Gericht ab 2 Personen

wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand vom Weide Rind	pro Person 68.00
nach Ihrem Wunsch gebraten serviert mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin & einer Auswahl an Saisongemüse	

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
Wild	Schweiz /Österreich
Zanderfilet	Schweiz
Eglifilet	Schweiz

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