

*... da wo man
geniesst*

*Wir wünschen Ihnen gemütliche
& genussreiche Stunden bei uns!*

*Ihre Gastgeber
vom
Romantik Hotel zu den drei Sternen*

Salate & Kalte Vorspeisen

<i>Herbstlicher Blattsalat Baumnussöl & Birnenbalsam-Vinaigrette</i>	<i>13.50</i>
<i>Freiland Nüsslisalat mit sautierten Steinpilzen</i>	<i>19.00</i>
<i>Freiland Nüsslisalat mit würzigem Emmentaler Speck & Ei vom Bauernhof</i>	<i>15.50</i>
<i>Randenterrine mit Lattich Apfel-Rettich Vinaigrette mit Kartoffelchips</i>	<i>13.50</i>
<i>Entenleber Terrine mit karamellisierten Apfelspalten, Waldhonig</i>	<i>26.50</i>
<i>Carpaccio vom Schweizer Rind feine Scheiben vom Rind mit Aargauer Trüffel & Sbrinz</i>	<i>24.50</i>
<i>Kabissalat mit geräuchertem Emmentaler Speck, Sherry Vinaigrette</i>	<i>13.50</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe mit Liebstöckel</i>	<i>13.50</i>
<i>Steinpilzconsomme & Steinpilzravioli</i>	<i>14.00</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit Julienne & Croutons</i>	<i>12.50</i>

Warme Vorspeisen

<i>Hausgemachte Steinpilz-Ravioli mit Kräuter-Riesling Sauce</i>	<i>22.50</i>
<i>Gebratene Entenleber mit geschmorten Quitten & Balsamicojus</i>	<i>27.50</i>
<i>Eglifilets gebacken nach Art des Hauses, Limonencreme & Gurkensalat mit Dill</i>	<i>24.00</i>

Vegetarisch

<i>Hausgemachte Steinpilzravioli auf herbstlichem Blattspinat mit Traubenkernöl & gehobelten Randen</i>	<i>28.50</i>
<i>Kürbis Risotto mit Merlot-Zwiebeln & Sbrinz</i>	<i>24.50</i>
<i>Eierspätzli mit geschmortem Rotkraut, Maroni & Vacherin Mont-d'Or</i>	<i>26.50</i>
<i>Blätterteig Pastetli & Trüffel mit Aargauer Kartoffelragout, sautiertem Lauch, Schwarzer Trüffel</i>	<i>32.00</i>

Geniessen Sie...

Herbsttraum



*Freiland Nüsslisalat
mit Baumnussöl & Birnenbalsam-Vinaigrette*

*Kürbiscrèmesuppe
mit Julienne & Croûtons*

*Rehschnitzel mit Wildpreiselbeeren
Wacholderrahm
haugemachte Spätzli
Nüssen, eingelegten Trauben, Waldpilzen
Rosenkohl & Maroni*

Marinierte Zwetschgen mit Macadamiaglacé

3-Gang-Menu 65.00

4-Gang-Menu 75.00

Aus dem See & Meer

Eglifilets Müllerin Art 42.50
serviert mit Blattspinat

Eglifilets gebacken nach Art des Hauses 42.50
mit Limonencreme

Seeteufelfilet in Nussbutter gebraten 42.50
mit Kürbisragout & Petersiliennage

Berghofer Zanderfilet in Thymian-Öl gebraten 44.50
mit geschmortem Kraut & Rieslingsauce

*Beilagen: Reis, Risotto, Salzkartoffel, getrüffelter Kartoffelstock, Spätzli,
Rösti, Pappardelle*

Vom Lande

<i>„Drei Sternen Klassiker“</i>	<i>180 gr.</i>	<i>56.00</i>
<i>Gegrilltes Rindsfilet vom Weide-Rind</i>	<i>130 gr.</i>	<i>44.00</i>
<i>Blattspinat & Steinpilzsauce</i>		
<i>Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art</i>		<i>44.00</i>
<i>Champignons & Schnittlauchrahm</i>		
<i>Berglamm von Zanetti aus Poschiavo Graubünden</i>		<i>52.00</i>
<i>Gebratener Lammrücken unter einer Kräuterkruste</i>		
<i>mit Buschbohnen & Rosmarinjus</i>		
<i>Kalbsleberstreifen in Butter gebraten</i>		<i>38.00</i>
<i>Schnittlauch & Schalottenjus</i>		
<i>Entenbrust aus dem Ofen</i>		<i>38.00</i>
<i>mit hausgemachten Spätzli, Preiselbeer-Apfel,</i>		
<i>Rotkraut mit Maroni</i>		

*Beilagen: Reis, Risotto, Salzkartoffel, getrüffelter Kartoffelstock, Spätzli,
Rösti, Pappardelle*

Gerichte ab 2 Personen

Chateaubriand vom Weide Rind *pro Person 65.00*
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise
‡ einer Auswahl an herbstlichem Gemüse

Berglamm von Zanetti aus Poschiavo Graubünden *pro Person 64.00*
Lammrücken mit einer feinen Kräuterkruste
mit Rosmarinjus ‡ Herbstgemüse

*Beilagen: Reis, Risotto, Salzkartoffel, getrüffelter Kartoffelstock, Spätzli,
Rösti, Pappardelle*

Desserts

<i>Vanilletarte mit eingelegten Quitten und Baumnußglaçe</i>	<i>15.50</i>
<i>Emmentaler Meräuge aus dem Chemmeriboden Man sagt „die Weltbesten“</i>	<i>12.50</i>
<i>Original Zuger Kirschtorte mit Rahm</i>	<i>10.50</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchlein auf Vanillesauce mit Rahm</i>	<i>14.00</i>
<i>Caramelköppli mit Birnen und Rahm</i>	<i>12.50</i>
<i>Maronimousse mit eingelegten Rotweintrauen</i>	<i>14.50</i>
<i>Zwetschgenkompott mit Macadamiaglacé</i>	<i>14.00</i>
<i>Käse Variation vom Wagen</i>	<i>11.00 / 16.00</i>