

# Willkommen <sup>z</sup>lich

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

### ***Kalte Vorspeisen & warme Vorspeisen***

|  |       |
|--|-------|
| Herbstlicher Blattsalat<br>Balsamico-Vinaigrette und glacierte Birne       | 13.50 |
| Freiland Nüsslisalat<br>mit würzigem Marthaler Speck & Ei vom Bauernhof    | 17.50 |
| Avocadotörtchen mit gerbratenen Scampis<br>und Tomatenvinaigrette          | 24.50 |
| Kabissalat mit geräuchertem Emmentaler Speck<br>Sherry Vinaigrette         | 14.50 |
| Hausgemachte Waldpilz-Ravioli<br>mit Vacherin Mont d Or                    | 25.50 |
| Egli gebacken nach Art des Hauses, Tartarsauce<br>und Gurkensalat mit Dill | 24.00 |

### ***Aus dem Suppentopf***

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädli   | 13.50 |
| Steinpilzconsomme & Steinpilzravioli | 14.50 |
| Kürbis- Ingwercremesuppe             | 12.00 |





### ***Vegetarisch***

|  |       |
|--|-------|
| Hausgemachte Waldpilzravioli<br>mit Vacherin Mont d Or | 32.00 |
| Kürbis-Risotto<br>mit gebackener Zucchini-Blüte        | 25.50 |

### ***Aus dem See & Meer***

|   |       |
|---|-------|
| Eglifilets Müllerin Art<br>serviert mit Blattspinat und Reis              | 49.00 |
| Eglifilets gebacken nach Art des Hauses<br>mit Tartarsauce und Kartoffeln | 47.00 |
| Seezunge im Olivenöl gebraten<br>mit Petersilienkartoffeln                | 52.00 |

## **Vom Lande**

|  |       |
|--|-------|
| „Drei Sternen Klassiker“<br>Gegrilltes Rindsfilet<br>mit Marktgemüse und Steinpilzrisotto  | 66.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art<br>Pilze, Schnittlauchrahm und Rösti                  | 49.00 |
| Kalbsleberstreifen in Butter gebraten<br>Schnittlauch, Schalottenjus und Rösti             | 45.00 |
| Gefüllte Pouletbrust mit Langoustinos<br>grünen Bohnen und Tagliatelle                     | 50.00 |
| Berglamm<br>Lammrücken mit einer feinen Kräuterkruste<br>Tomatenconfit und Kartoffelgratin | 58.00 |

Gericht ab 2 Personen

|  |                  |
|--|------------------|
| Chateaubriand<br>nach Ihrem Wunsch gebraten<br>serviert mit Sauce Béarnaise<br>& Marktgemüse | pro Person 68.00 |
|--|------------------|

# ***Fleisch- und Fisch-Deklaration***

*Sofern nichts anderes vermerkt,  
beziehen wir das Fleisch und die Fische  
aus folgenden Ländern.*

## ***Fleisch-Herkunft***

|                    |                           |
|--------------------|---------------------------|
| <i>Geflügel</i>    | <i>Schweiz/Frankreich</i> |
| <i>Kalbfleisch</i> | <i>Schweiz</i>            |
| <i>Rindfleisch</i> | <i>Schweiz</i>            |
| <i>Rindsfilet</i>  | <i>Irland</i>             |
| <i>Wild</i>        | <i>Schweiz/Österreich</i> |

## ***Fisch-Herkunft***

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| <i>Seezunge</i> | <i>Frankreich</i> |
| <i>Egli</i>     | <i>Schweiz</i>    |
| <i>Zander</i>   | <i>Schweiz</i>    |

## ***Allergene***

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten  
wenden Sie sich bitte an unsere Service Mitarbeiter*