

.... da wo man  
genießt

Die Tage werden kürzer, die Wälder färben sich bunt. Herbstzeit bedeutet auch Jagdsaison – Zeit für uns, die Wildsaison einzuläuten.

Wir alle, angefangen von uns Besitzern des Landgasthofes zu den drei Sternen bis hin zum Küchenchef und jedem einzelnen Koch: Wir setzen auf Qualität.

Unser Wild kommt aus heimischer und österreichischer Jagd, der Fasan aus dem Elsass, die Kräuter zum Teil aus dem eigenen Garten, der Honig aus der eigenen Imkerei.

Die hochwertige Qualität unserer Küche wird noch aufgewertet durch unseren Service in der gemütlichen Wohlfühlatmosphäre unseres Hauses.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
das Sternen Team  
mit Elisabeth und Ernst Müller

## *Salate & Kalte Vorspeisen*

Arrangement von Blattsalaten „drei Sterne“ mit Croûtons, gehacktem Ei, Walnüssen und Trauben Dressing nach Wahl	13.50
Nüsslisalat mit sautierten Waldpilzen an Sherry-Vinaigrette	19.50
Kabissalat mit Sherry-Vinaigrette und gerösteten Marthaler Speck	14.50
Geräucherter Lachs mit frisch geriebenem Meerrettich und Kapern	26.00

## *Aus dem Suppentopf*

Steinpilzcrèmesuppe mit Kräutercrostini	15.50
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl	13.00
Französische Zwiebelsuppe	16.00

## *Warme Vorspeisen*

Gebratene Entenleber auf Apfelscheiben mit Calvados parfümiert und Kalbsfond überzogen	29.00
Hausgemachte Steinpilzravioli an einer leichten Champagnersauce mit Weintrauben	24.50
Gebratene Eglifilets mit Kräuter aus dem Garten auf kleinem Reisbett	19.50

## *Fisch*

Eglifilets gebacken mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	46.00
Eglifilets Müllerin Art serviert mit Blattspinat und Schnittlauchkartoffeln	48.00
Seezunge in Olivenöl gebraten mit Reis	49.50
Gebratenes Saiblingsfilet auf Rotkraut, Trauben mit Pommes Nature	45.00

## *Vegetarisch*

Hausgemachte Steinpilzravioli an einer leichten Champagnersauce mit Weintrauben	34.00
Vegetarische Herbstkreation mit Eierspätzli, Rotkraut, Maroni Rosenkohl und Preiselbeerapfel	32.00
Blätterteigkissen gefüllt mit Steinpilzen auf einer Greyerzer Rahmsauce	29.00

## ***Hauptgerichte***

3- Sterne Pouletbrust mit Steinpilzen auf Kräuterjus	42.00
Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art	48.00
Kalbsleber mit Butter und Kräutern	42.00
„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet mit glasiertem Gemüse und Steinpilzsauce	61.00
Berglamm Kotelette aus Poschiavo (GR) und Gemüse	52.00

Beilagen: Rösti, Reis, Kartoffelgratin, Spätzli, Tagliatelle, Kartoffelstock

## ***Gerichte ab 2 Personen***

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand  
nach Ihrem Wunsch gebraten  
serviert mit Sauce Bearnaise,  
einer Auswahl an frischem Saisongemüse  
und Kartoffelgratin

pro Person 68.00

## *Desserts*

Crème brûlée	14.50
Hausgemachte Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce	15.00
Maronimousse parfümiert mit einem Schuss Kirsch dazu eingelegte Rotweintruben	12.50
Maroniparfait garniert mit Gewürzorange	14.50
Emmentaler Merängge aus dem Kemmeriboden Man sagt „die Weltbesten“	12.50
Original Zuger Kirschtorte	12.00
Käse vom Wagen mit Früchtebrot	19.00

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

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

### ***Fleisch-Herkunft***

*Geflügel  
Schweinefleisch  
Kalbfleisch  
Rindfleisch  
Wild*

*Schweiz/Frankreich  
Schweiz  
Schweiz  
Schweiz  
Schweiz/Österreich*

### ***Fisch-Herkunft***

*Egli  
Seezunge  
Saibling*

*Schweiz/Deutschland  
Frankreich  
Schweiz*