

# Willkommen <sup>zich</sup>

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 & warme Vorspeisen*

<b>Bunter sommerlicher drei Sternen Blattsalat</b> sautierte Eierschwämmli und Gartenkräuter Dressing nach Wahl	16.50
<b>Lauwarmer Pulposalat</b> Kartoffeln Tomaten und Basilikumpesto	22.50
<b>Vitello Tonnato</b> fein geschnittenen Scheiben vom Schweizer Kalb mit Kapern und feiner Thunfischsauce	24.00
<b>Cavillon Melone</b> mit Rohschinken	29.00
<b>Tartar</b> vom Rind mit Toast und Butter	27.00
<b>Tagliatelle</b> mit Eierschwämmli Confierte Schalotten und Kräutersauce	24.50
<b>Eglifilets gebacken</b> mit Kräuter-Limonencreme Gurkensalat und Dill	24.00

## *Aus dem Suppentopf*

<b>Kalte Tomaten Gazpacho</b> mit Olivenöl & Crostini	12.50
<b>Eierschwämmli rahmsuppe</b> mit Liebstöckel Croutons	13.50





## *Vegetarisch*

<b>Ricotta Ravioli</b> mit Eierschwämmli und Salbeibutter	28.50
<b>Risotto mit Sommertrüffel</b> Zucchini & gehobeltem Parmesan	30.50

## *Aus dem See & Meer*

<b>Eglifilets Müllerin Art</b> serviert mit Blattspinat und Reis	49.00
<b>Eglifilets gebacken</b> mit Kräuter-Limonencreme und Salzkartoffeln	47.00
<b>Seezunge in Limonen-Olivenöl gebraten</b> mit Petersilienkartoffeln	49.50
<b>Variation von Fischen</b> mit Rübli, Tagliolini und Noilly-Prat-sauce	52.00

## *Vom Lande*

### **„Drei Sternen Klassiker“**

Gegrilltes Rindsfilet vom Weide Rind  
mit neuen Kartoffeln und Eierschwämmli 66.00

### **Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art**

mit Champignons & Schnittlauchrahm  
Gemüse und Rösti 49.00

### **Puschlaver Berglamm**

mit Rosmarinjus  
Ratatouille und Kartoffelgratin 58.00

### **Stubenküken aus dem Ofen**

mit Trüffel-Risotto 51.00

### **Kalbsleberstreifen in Butter gebraten**

mit Schnittlauch  
Schalottenjus  
Markgemüse und Rösti 45.00

## *Gerichte ab 2 Personen*

wird in 2 Gängen serviert

### **Châteaubriand vom Weide Rind**

nach Ihrem Wunsch gebraten

serviert mit Sauce Béarnaise

und einer Auswahl an Sommergemüsen

pro Person 68.00

## 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
Zanderfilet	Schweiz
Eglifilet	Schweiz
Seeteufel	Frankreich
Loup de Mer	Frankreich

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