

Kein **Genuss** ist vorübergehend.  
Der Eindruck den er hinterlässt  
**ist bleibend.**

Johann W. von Goethe

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

# *Vegetariermenü*

Tatar vom Wasserbüffel  
aus dem Valle de Traverso  
auf einem farbigen Tomatencarpaccio

\*\*\*

Würzige Ingwer-Karottensuppe  
mit Sauerrahm verfeinert

\*\*\*

Zart gebratenes Kalbsfiletmedaillon  
begleitet von Eierschwämmli  
Kartoffelgnocchi und Sommergemüse

\*\*\*

Luftiges Himbeer-Tiramisu  
mit seinem Sorbet

Komplett 79

3 Gang 69

## Vorspeisen

<b>Bunter Blattsalat</b> mit zartem Jungspinat sautierten Eierschwämmli und Gartenkräutern	16.50
<b>Ziegenkäseterrine mit Blattsalat</b> serviert mit Tomaten-, Basilikumvinaigrette und Olivenbrotchips	13.50
<b>Pulposalat</b> mit Safranfenchel und gerösteter Melone	22.50
<b>Vitello tonnato</b> Scheiben vom Schweizer Kalb mit Kapern und feiner Thunfischsauce	24

## Suppen

<b>Kalte Tomaten Gazpacho</b> mit Olivenöl & Crostini	12.50
<b>Rinderkraftbrühe mit Liebstöckel</b>	13.50
<b>Lindenblütencrèmesuppe</b> mit Eierschwämmli-Ravioli	13.50

## Warme Vorspeisen

<b>Hausgemachte Eierschwämmli-Ravioli</b> mit Kräuterjus und Spargelgemüse	24.50
<b>Gebratene Entenleber</b> mit karamellisierten Apfelspalten	27.50
<b>Eglifilets gebacken</b> nach Art des Hauses, Limonensauce	24

## Fischgerichte

<b>Eglifilet Müllerin Art</b> serviert mit Blattspinat	42.50
<b>Gebackene Eglifilet</b> mit Kräuter-Limonencreme	42.50
<b>Zander</b> Filet gebraten in Thymianöl mit Grillgemüse & Eierschwämmli	44.50
<b>Seezunge in Olivenöl gebraten</b> mit jungen Zwiebeln & Cherrytomaten	49.50

## Fleisch

<b>„Drei Sternen Klassiker“</b> Gegrilltes Rindsfilet mit glasiertem Gemüse und Eierschwämmli	56
<b>Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden</b> Gebratener Lammrücken mit Buschbohnen Rosmarinjus	48
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Drei Sternen Art“</b> Champignons & Schnittlauchrahm	44
<b>Tagliata vom Entrecôte</b> mit Rucola & grilliertem Gemüse	51
<b>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten</b> Schnittlauch & Schalottenjus	39.50
<b>Involtini vom Kalb</b> mit sommerlichem Gemüse	43.00
<b>Entenbrust aus dem Ofen</b> mit Calvadosauce & Blattspinat	38.00
<b>Beilagen nach Wahl:</b> Reis, Risotto, Pommes Allumettes, Rösti, neue Kartoffeln oder Tagliatelle	

## Gericht ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

### **Châteaubriand**

nach Ihrem Wunsch gebraten  
serviert mit Sauce Béarnaise  
und einer Auswahl an frischem Saisongemüse

pro Person 68

### **Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden**

serviert mit Rosmarinsauce  
und einer Auswahl an frischem Saisongemüse

pro Person 64

### **Beilage nach Wahl:**

Risotto, Pommes Allumettes, Rösti, neue Kartoffeln oder Tagliatelle

## Vegetarische Gerichte

### **Ravioli**

mit Eierschwämmli auf frischem Blattspinat  
Olivenöl & gehobeltem Parmesan

32.50

### **Risotto mit Sommertrüffel**

Zucchini & gehobeltem Parmesan

30.50

### **Tagliatelle mit Zweierlei Tomaten**

gegrilltem mediterranem Gemüse & Basilikum

28.50

## 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 / Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wild	aus heimischer Jagd / Deutschland
Lachs	Swisslachs Lostallo
Zanderfilet	Tropenhaus Frutigen
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen
Seezunge	Frankreich

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