

*..... da wo man genießt*

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

## Vorspeisen

<b>St. Nikolaussalat</b>	16.00
<i>Blattsalat mit Apfelstreifen, Erdnüssen, Orangenfilet geräucherter Entenbrust an Honig Senfdressing</i>	
<b>Nüsslisalat Maison</b>	16.50
<i>Nüsslisalat serviert mit Speckstreifen, Ei und Croutons</i>	
<b>Hausgebeizter Swiss Alpin Café-Lachs</b>	22.50
<i>an Honig Senfsauce und kleines Salatallerlei</i>	
<b>Carpaccio vom kurzgebratenen Rehentrecôte</b>	21.50
<i>an Pastinake, Zitronengras, Pfeffer, Orange Baumnuss und Preiselbeeren</i>	
<b>Kurzgebratene Entenleber</b>	26.50
<i>Karamellisierte Apfelspalten, serviert mit Trüffelpüree und Portweinjus</i>	
<b>Tagliolini mit Aargauer Trüffel</b>	19.50
<i>mit Tranchen vom Seetaler Gourmet Möckli</i>	

## Suppen

<b>Cremèsüppchen vom Winterspargel</b>	9.50
<i>an Nuss Petersilienpesto</i>	
<b>Apfel-Ingwer Cremesüppchen</b>	9.50
<i>serviert mit Orangen Croûtons</i>	
<b>Fischsuppe Drei Sternen</b>	12.50
<i>mit Safran, Gemüse und gebratenem Egli aus Frutigen</i>	

## ***Fischgerichte***

***Gebratenes Frutiger Eglifilet à Lorange*** 39.50  
*serviert mit Orangen, Baumnüssen*  
*Pak Choi und Limettenreis*

***Gebratene Tranche vom Swiss Alpinlachs*** 42.00  
*serviert mit Kakiragout und Pastinakenzweierlei*

***Gebratene Tranche vom Winter-Kabeljau*** 36.00  
*in Speckbutter gebraten, serviert mit Rahmsauerkraut*  
*und Püree vom alten Schweden*

## ***Fleisch***

***Puschlaver Lammrack*** 42.00  
*serviert in einer Senf-Kräuterkruste*  
*mit Polenta und Wurzelgemüse*

***Schweinsfiletmedaillons Calvados*** 36.00  
*mit Tagliatelle und Gemüseallerlei*

***Rindsfilet „Surf & Turf“*** 59.00  
*gegrilltes Rindsfilet mit Riesencrevetten an Rotweinjus*  
*dazu Kartoffelkroketten und Gemüseallerlei*

***Kalbsleber*** 36.00  
*an Madeirasauce mit Kräutern*  
*dazu servieren wir Butterrösti*

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

*Wird in 2 Gängen serviert*

### ***Châteaubriand***

*pro Person 68.00*

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

*Beilagen: Champagner-Risotto, Pommes Allumettes, Butter Rösti*

## ***Vegetarisch***

***Hausgemachte Schupfnudeln***  
*mit einem Waldpilzragout*

*25.00*

***Piccata von der Aubergine***  
*auf Weissweinrisotto*

*26.50*

***Bühlfeldhärköpfu***  
*gekochte Kartoffeln mit Pilzfüllung  
und einer Käsemasse überbacken*

*26.00*

***Ricottaravioli an Büffel Parmesan***  
*serviert mit einem Ragout vom Winterspargel*

*27.00*

## *Desserts*

*Zweifarbige Schokoladenmousse  
mit Kakikompott* 14.00

*Crema Catalana  
dazu Mango Sorbet* 12.00

*Lebkuchenparfait  
serviert mit Rotweinzwetschgen* 13.00

## Fleisch- und Fisch-Deklaration

*Sofern nichts anderes vermerkt,  
beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus folgenden Ländern.*

<i>Rindsfilet</i>	<i>Irland</i>
<i>Rindfleisch allgemein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbsfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Maispoularde</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Wild</i>	<i>aus heimischer Jagd / Deutschland</i>
<i>Lachs</i>	<i>Swisslachs Lostallo</i>
<i>Zanderfilet</i>	<i>Tropenhaus Frutigen</i>
<i>Eglifilet</i>	<i>Tropenhaus Frutigen</i>