

# 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

## Vorspeisen

<b>Blattsalat</b> mit Hausdressing	12.00
<b>Freiland Nüsslisalat</b> mit Speck und Ei	19.00
<b>Carpaccio vom Schweizer Rind</b> mit Sbrinz	26.00
<b>Kabissalat</b> mit geräuchertem Emmentaler Schinken und Sherry-Vinaigrette	15.00
<b>Meeresfrüchtesalat</b> mit Sauce Rouille	30.00

## Suppen

<b>Kartoffelsuppe</b> mit Trüffel	18.00
<b>Bärlauchcremesuppe</b> mit Lachsklösschen	17.00

# Vegetarisches Menü

**Kartoffelsuppe**  
mit Trüffel

\*\*\*

**Ravioli mit Tomaten-Mozzarella-Füllung**  
mit Schnittlauchsauce

\*\*\*

**Rote Bete-Apfel-Risotto**  
mit gebratenen Schwarzwurzeln

\*\*\*

**Crème brûlée**

3-Gang Menü Fr. 54.00

4-Gang Menü Fr. 65.00

# Degustationsmenü

Safranschaumsuppe

\*\*\*

Meeresfrüchtesalat  
mit Sauce-Rouille

\*\*\*

Kalbsfilet-Medaillons  
mit Chianti Jus  
Vanillerüebli  
und Bärlauch-Risotto

\*\*\*

Käseauswahl  
von unserem Käsebrett  
oder

Crème brûlée

3-Gang Menü Fr. 95.00

4-Gang Menü Fr. 115.00

## Aus dem See & Meer

<b>Eglifilet Müllerin Art</b>	49.00
serviert mit Petersilienkartoffeln & sautiertem Blattspinat	
<b>Gebackene Eglifilet</b>	47.00
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	
<b>Gegrillter Seeteufel</b>	52.00
mit Hummer-Zitronengras-Sauce und Rucola-Gnocchi	

## vom Lande

<b>„Drei Sternen Rossini“</b>	68.00
Gegrilltes Rindsfilet mit Entenleber Madeirasauce, Kaiserschoten und Pommes Duchesse	
<b>Geschnetzeltes der Sternen Art</b>	48.00
mit Champignons & Schnittlauchrahm, Rösti und Marktgemüse	
<b>Berglamm</b>	57.00
<b>von Zanetti aus Poschiavo Graubünden</b> mit Ratatouille & Kräuter-Kartoffelgratin	
<b>Kalbsleberstreifen in Butter gebraten</b>	45.00
mit Schnittlauch & Schalottenjus, Rösti und Marktgemüse	

## Gericht ab 2 Personen

wird in 2 Gängen serviert

<b>Châteaubriand vom Weide Rind</b>	pro Person 68.00
nach Ihrem Wunsch gebraten serviert mit Sauce Béarnaise Kartoffelgratin & einer Auswahl an Saisongemüse	

## 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
Wild	Schweiz /Österreich
Zanderfilet	Schweiz
Eglifilet	Schweiz

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