

Willkommen ^zlich

Die Feiertage gehen vorüber,
man übt sich in Besinnlichkeit
doch um wirklich zu besinnen,
bleib einem viel zu wenig Zeit.

Gestresst von all dem Weihnachtstrubel
schwört sich dann wieder jedermann:
Im nächsten Jahr wird alles anders!
Na, hoffentlich denkt jeder dran.

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

Vorspeisen

Blattsalat Baumnussöl & Birnenbalsam-Vinaigrette	12.00
Freiland Nüsslisalat mit Pancetta-Chips und gebratenen Waldpilzen	19.00
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Sbrinz	26.00
Kabissalat mit geräuchertem Emmentaler Schinken und Sherry-Vinaigrette	15.00
Gebratene Entenleber mit marinierten Quitten und eingelegten Käuterseitlingen	32.00

Suppen

Steinpilzcremesuppe mit Haselnusspolenta	18.00
Klare Marseille Fischsuppe	19.00

Vegetarisches Menü

Steinpilzcremesuppe
mit Haselnusspolenta

Äplermagronen mit glarner Schabzinger
mit Weisskabis und Ofentomate

Tessiner Risotto
mit Birnen-Vanille-Ragout

Bonet al Kakao
piemontese Schokoladencreme
mit kandierten Früchten und Sauerrahmglace

3-Gang Menü Fr. 54.00

4-Gang Menü Fr. 65.00

Degustationsmenü

Randensuppe

mit geröstetem Pumpernickel und Flusskrebs

Gebratene Entenleber

Mit marinieren Quitten
und eingelegten Kräuterseitlingen

Petite Tender „Meisterstück“

vom Emmentaler Rind an Pinot Noir Jus
mit Butterbohnen und Trüffel-Rösti

Käseauswahl

Von unserem Käsebrett

oder

Bonnet al Kakao

piemontese Schokoladencreme
mit kandierten Früchten und Sauerrahmglace

3-Gang Menü Fr. 95.00

4-Gang Menü Fr. 115.00

Aus dem See & Meer

Eglifilet Müllerin Art	49.00
serviert mit Petersilienkartoffeln & sautiertem Blattspinat	
Gebackene Eglifilet	47.00
mit Salzkartoffeln und Sauce Tartar	
Zanderfilet	46.00
mit Thymian-Kartoffelkruste, Champagner Kraut	

vom Lande

„Drei Sternen Klassiker“	64.00
Gegrilltes Rindsfilet mit Holunder Emulsion und Pastinaken Püree	
Geschnetzeltes der Sternen Art	48.00
mit Champignons, Schnittlauchrahm, Rösti und Marktgemüse	
Berglamm	55.00
von Zanetti aus Poschiavo Graubünden mit Ratatouille & Kräuter-Kartoffelgratin	
Kalbsleberstreifen in Butter gebraten	44.00
mit Schnittlauch, Schalottenjus, Tagliatelle und Marktgemüse	

Gericht ab 2 Personen

wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand vom Weide Rind	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.