

Es hät so langs hät

Pappardelle
mit Waldpilzen und Kräutersauce

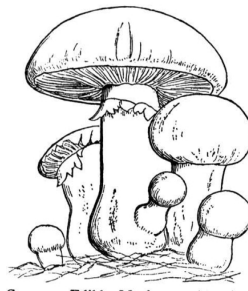
Fr. 26.00

Spätzlipfanne
mit Saisongemüse und Appenzellerkäse überbacken
und mit Herbstpilzen

Fr. 24.00

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock

Fr. 20.50



Ein Hit – für den kleinen Hunger

Kartoffelsalat mit einem panierten
Schweinsschnitzel und Preiselbeeren

Fr. 19.00

Salate

Herbstlicher Blattsalat

mit gerösteten Kernen, frischen Kräutern, gerösteten Croutons
Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch oder Hausdressing) 9.50

Freiland Nüsslisalat

mit sautierten Steinpilzen
Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch oder Hausdressing) 19.00

Freiland Nüsslisalat

mit würzigem Emmentaler Speck & Ei vom Bauernhof
Dressing nach Wahl (Französisch, Italienisch oder Hausdressing) 15.50

Randensalat

mit Zwiebel und frisch geriebenem Meerrettich 13.50

Kabissalat

mit geräuchertem Emmentaler Speck, Sherry Vinaigrette 12.00

Fitness-Teller mit herbstlichen Salaten und Café de Paris

- Saftig gebratene Mägenwiler Pouletbrust 28.50
- Grilliertes Schweinssteak 28.50
- Paniertes Schweinsschnitzel 25.50
- Zanderknusperli mit Sauce Tartar 28.50

Wurstsalat einfach / garniert 13.50 / 17.50

Wurst-Käsesalat einfach / garniert 15.50 / 19.50

Thonsalat einfach / garniert 17.50 / 22.50

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe

(Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam) 6.80

Kürbiscrème Suppe 9.50

Steinpilzsuppe mit gerösteten Croutons 12.50

Für den kleinen Hunger

Drei Sternen Zvieri Plättli

mit Wyländer Spezialitäten

Burespeck, Bureschinken, Landrauchschinken

Salami und würzigen Käse

23.00

Rauchlachs

feine Scheiben mit frisch geriebenem Meerrettich,

Zwiebelringen und Kapern

mit Toast und Butter

24.50

Sandwich mit Hausbrot

mit saftigem Schinken, Salami oder Käse

7.50

mit Marthaler - Rohschinken

8.50

Klassiker

Drei Sternen Tatar

33.50

Rindstatar mit Zwiebeln, Kapern,

½ Portion 25.50

mariniert mit Whisky oder Cognac

+ 4.00

Pasta – Sie haben die Wahl

Pasta wahlweise Pappardelle oder Spaghetti mit

- Sauce Bolognese

19.50

- Waldpilzsauce

26.00

- Aglio, Olio e Peperoncino

18.00

Hauptgerichte

Drei Sternenburger

mit 100% Rindfleisch

bunt garniert mit Zwiebeln, gebratenen Pilzen, Speck & Kräuterpesto
dazu einen knackigen Rotkabissalat und knusprige Pommes frites

29.00

Schweins Cordonbleu

gefüllt mit saftigem Bureschinken,
rezentem Appenzellerkäse, knusprig gebraten,
serviert mit Pommes frites und Buttergemüse

33.50

Geschnetzelte Kalbsleber

sautiert in Butter mit frischen Kräutern & einem Schuss Madeirasauce
serviert mit knuspriger Butterrösti

35.00

Kalbsgeschnetzeltes „Drei Sternen Art“

an einer Zwiebel- und Schnittlauchsauce
mit Champignons und Butterrösti

38.00

Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück

dazu Pommes frites oder Spaghetti e Peperoncini

25.50

Rahmschnitzel mit Buttergemüse und Pappardelle

28.50

Mägenwiler Pouletbrust

mit Steinpilzen, Rüebl, Lyoner Kartoffeln, Rosmarinjus

32.00

Fisch

Zanderknusperli

im Körbchen serviert mit Sauce Tartar

21.50

Eglifilets

gebraten mit Mandeln, dazu Petersilien-Salzkartoffeln

34.00

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Ravioli

mit Steinpilzen, Kräutersauce

26.50

Spätzlipfanne

mit Saisongemüse, Waldpilzen und Appenzellerkäse überbacken

24.00

Spaghetti

Aglio, Olio e Peperoncini

18.00

Feiner Herbst-Gemüseteller

mit Spätzli

27.00

Weisswein Risotto

mit Waldpilzen

22.00

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck

Spaghetti an einer feiner Tomatensauce

10.50

Miss Piggy

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

14.50

Harry Potter

Chicken Nuggets mit Pommes frites

14.50

Portion Pommes frites

mit Ketchup

9.5

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Sofern nichts anderes vermerkt,
beziehen wir das Fleisch und die Fische
aus folgenden Ländern

Geflügel	Schweiz / Frankreich
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Wild/Lamm	Zanetti Poschiavo GR, Schweiz / Österreich
Fisch	Schweiz / Frankreich / Deutschland

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten,
wenden Sie sich bitte an unser Service Mitarbeiter.

Sprite, Cola, Syphon und Eistee

2dl	3dl	5dl
3.20	3.80	4.90

Mineral

2dl Flasche Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	4.50
3dl Flasche Valser mit oder ohne Kohlensäure	4.50
3dl Flasche Rivella rot oder blau	4.70
3dl Flasche Fanta	4.50
3dl Flasche Sprite	4.50
3dl Flasche Coca Cola, Cola Zero	4.50
3dl Flasche Süssmost	4.50
3dl Flasche Apfelschorle	4.50
5dl Flasche San Pellegrino	5.80
5dl Flasche Panna	5.80
7dl Flasche Valser mit oder ohne Kohlensäure	8.00
7dl Flasche Henniez mit oder ohne Kohlensäure	8.00
3dl Sirup	3.00

Säfte

2dl Michel Orangensaft	5.50
2dl Michel Tomatensaft	5.50
2dl Grapillon Traubensaft	5.50
2dl frisch gepresster Orangensaft	6.70
Brunegger Quellwasser	2.50

Biere

Erdinger Weissbier 5dl	7.30
Flasche Bier Lager, 58cl	5.40
Grosses, Kübel 5dl	5.40
Stange, Kübeli 3dl	4.20
Herrgöttli 2dl	3.20

Alkoholfreie Biere

Erdinger Weissbier alkoholfrei 5dl	7.30
Eichhof alkoholfrei 3dl	4.30

Most

Ramseier klar 50cl	5.50
Ramseier klar alkoholfrei 50cl	5.50

Warme Getränke

Kaffee crème, Milchkaffee	4.30	Hauskaffee	7.50
Espresso	4.30	Tee, div. Aromen	4.30
Kaffee Hag koffeinfrei	4.30	Tee Rum	6.90
Kaffee Melange	5.80	Punch	4.30
Doppelter Espresso	6.50	Milch 2dl	3.50
Cappuccino	4.50	Latte Macchiato	5.30
Kaffee Lutz	5.20	OVO / Schoggi dampferhitzt	4.50
OVO / Schoggi ½ ltr.	6.50		

Weine im Offenausschank

Fragen Sie nach unseren Flaschenweine,
die Sie im Offenausschank geniessen können

	1dl	2dl	3dl	5dl
<u>Weissweine:</u>				
Schinzacher	4.00	8.00	12.00	20.00
Yvorne	4.80	9.60	14.40	24.00
<u>Rosé:</u>				
Oeil de Perdrix				24.00
<u>Rotweine:</u>				
Schinzacher	4.60	9.20	13.80	23.00
Dôle	4.20	8.40	12.60	21.00
Fleurie				22.00

Aperitif

Gespritzter Weisswein	2dl		7.50
Kir Royal			16.00
Cüpli Champagner	1dl		15.00
Cüpli Prosecco	1dl		8.00
Cüpli Secco Rosato alkoholfrei	1dl		6.00
Aperol Spritz			11.00
Campari orange	4cl	23 %	8.50
Campari	4cl	23 %	7.50
Cynar	4cl	16 %	7.50
Rossi	4cl	18 %	7.50
Martini bianco	4cl	16 %	7.50
Sherry	5cl	15 %	7.50
Portwein	5cl	20 %	7.50
Sanbitter	10 cl		5.00
Hauscocktail alkoholfrei			7.00
Hauscocktail			9.00
HUGO			11.00

Spirituosen

Pflümli, Fassbind	2cl	40 %	6.50
Kirsch, Fassbind	2cl	40 %	6.50
Williams, Morand	2cl	40 %	6.50
Vieille Prune, Bader	2cl	41 %	7.50
Calvados, Morin	2cl	40 %	6.50
Calvados fine	2cl	40 %	8.50
Grappa Brunello	2cl	43 %	8.50
Grappa Chardonnay	2cl	41 %	9.50
Grappa Elisi, Berta	2cl	43 %	11.00
Grappa Barolo	2cl	45 %	12.50
Grappa Tignanello	2cl	42 %	14.50
Grappa Ornellaia	2cl	42 %	14.50
Marc Schloss Salenegg	2cl	40 %	6.50
Walliser Marc, Schmid	2cl	43 %	6.50
Remy Martin	2cl	40 %	12.00
Fernet Branca	4cl	39 %	8.50
Appenzeller	4cl	29 %	8.50
Ramazotti	4cl	30 %	8.50