



## Suppen

<b>Tagessuppe</b>	7.00
(Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam)	
<b>Kürbis Minestrone</b>	9.00

## Salate

<b>Herbstlicher Blattsalat</b>	9.50	
Hausdressing und Kräutercroûtons		
<b>Freiland Nüsslisalat</b>	19.00	
mit gebratenen Waldpilzen & Parmesanspäne		
<b>Kabissalat</b>	13.00	
mit geräuchertem Emmentaler Speck, Sherry-Vinaigrette		
<b>Wurstsalat</b>	<b>einfach / garniert</b>	13.50 / 17.50
<b>Wurst-Käsesalat</b>	<b>einfach / garniert</b>	15.50 / 19.50

## Klassiker

<b>Sternen Tatar</b>	33.50
Unser beliebtes Sternen Tatar mit Toast und Butter	kl. Portion 26.00
mit Whisky oder Cognac	plus 4.00

## Hauptgerichte

<b>„Drei Sternenburger“ unser Pintli Hit</b>	29.50
Schweizer Angus Beef Burger, Mehrkorn-Bun Tomaten-Zwiebel-Salsa, Cheddar BBQ-Sauce, Curry-Zitronen-Dip dazu knusprige Pommes frites	
<b>Schweins Cordon Bleu</b>	34.50
Gefüllt mit saftigem Buurenschinken rezentem Appenzellerkäse, knusprig gebraten serviert mit Pommes frites und Buttergemüse	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	38.00
mit Schnittlauch-Madeirasauce und Tagliatelle	
<b>Schweinsschnitzel paniert vom Nierstück</b>	28.50
dazu Pommes frites oder Spaghetti e Peperoncini	
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	40.00
An einer Zwiebel, Schnittlauchsauce mit Champignons und Rösti	
<b>Spaghetti Aglio mit Peperoncini</b>	18.00
<b>Tagliatelle all'arrabbiata</b>	17.00

## Fisch

<b>Eglifilet Müllerin Art mit Mandeln</b>	42.00
serviert mit Petersilienkartoffeln & Blattspinat	
<b>Zanderfilet</b>	38.00
mit Thymian-Kartoffelkruste und Champagnerkraut	
<b>Zanderknusperli mit Tatar Sauce</b>	24.50

## Vegetarisches Menü

**Kürbis Minestrone**  
mit Spinat Gnocchi

\*\*\*

**Ziegenkäse Ravioli**  
mit glacierte Ananas

\*\*\*

**Safran Risotto**  
mit Zucchini und gebratene Shiitake Pilze

\*\*\*

**Dessert Variation**

4-Gang Menü Fr. 62.00

## 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
Wild	Schweiz
Zanderfilet	Schweiz
Eglifilet	Schweiz

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

## **Sprite, Cola, Syphon und Eistee** im Offenausschank

2dl		3.40
3dl		4.00
5dl		5.00

## **Mineral** in der Flasche

Schweppes Tonic	20 cl	4.80
Schweppes Bitter Lemon	20 cl	4.80
Eptinger prickelnd	33 cl	4.80
Eptinger still	33 cl	4.80
Rivella rot	33 cl	4.80
Rivella blau	33 cl	4.80
Sprite	33 cl	4.80
Coca Cola	33 cl	4.80
Cola Zero	33 cl	4.80
Süssmost	33 cl	4.80
Apfelschorle	33 cl	4.80
Eptinger prickelnd	50 cl	6.00
Eptinger still	50 cl	6.00
Eptinger prickelnd oder still	100 cl	9.00
Sirup	30 cl	3.00
Sirup für Kinder		gratis

## **Säfte**

Michel Orangensaft	20 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	5.50
Grapillon Traubensaft	20 cl	5.50
Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	7.00
Brunegger Quellwasser	30 cl	2.00
Brunegger Quellwasser Karaffe	100 cl	3.50
Red Bull ( Dose)	33cl	6.00

## Bier vom Fass

Herrgöttli	2dl	3.50
Stange	3dl	4.40
Kübel	5dl	5.60

## Flaschenbier

Erdinger Weissbier	50 cl	7.30
Flasche Bier Lager	58 cl	5.60

## Alkoholfreie Biere

Müller Bräu non-alcoholic	30 cl	4.50
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.30

## Most

Ramseier klar	50 cl	5.80
Ramseier klar alkoholfrei	50 cl	5.80

## Warme Getränke

Kaffee crème, Milchkaffee		4.50
Kaffee crème gross, Milchkaffee gross		6.00
Kaffee Hag koffeinfrei		4.50
Espresso		4.50
Cappuccino		4.70
Latte Macchiato		5.50
Kaffee Melange		6.00
Doppelter Espresso		6.70
Hauskaffee		7.80
Kaffee Lutz		5.40
Tee, div. Aromen		4.50
Tee Rum		7.10
Punch		4.50
Milch nature	20 cl	3.90
Milch nature	50 cl	4.90
OVO / Schoggi dampferhitzt		4.90
OVO / Schoggi	50 cl	6.50

## Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl
<b>Weissweine</b>				
Schinzacher	4.50	9.00	13.50	22.00
Yvorne	5.00	10.00	15.00	24.50
<b>Rosé</b>				
Oeil de Perdrix				24.50
<b>Rotweine</b>				
Schinzacher	5.00	10.00	15.00	24.50

Wir haben auch Flaschenweine im Offenausschank.  
Unser Service berät Sie gerne oder fragen Sie nach der Weinkarte.



## Aperitif

	Vol. %		
Gespritzter Weisswein süss/sauer			7.50
Kir Royal			16.00
Blanc Cassis		1dl	9.00
Cüpli Champagner		1dl	15.00
Cüpli Prosecco		1dl	8.00
Cüpli Tröpfli alkoholfrei		1dl	7.00
Aperol Spritz			11.00
Hugo			11.00
Campari	23	4cl	7.50
Campari Orange		4cl	8.50
Cynar	16	4cl	7.50
Martini bianco	16	4cl	7.50
Sherry	15	5cl	7.50
Portwein	20	5cl	7.00
Sanbitter		10 cl	5.00

## Spirituosen

	Vol. %		
Kirsch, Fassbind	40	2 cl	6.50
Kirsch, Humbel	43	2 cl	10.00
Mirabellen Brand, Humbel	43	2 cl	10.00
Williams, Morand	40	2 cl	6.50
Vieille Prune, Bader	41	2 cl	8.50
Calvados, Morin	40	2 cl	6.50
Calvados fine	40	2 cl	10.00
Grappa Brunello	43	2 cl	8.50
Grappa Chardonnay	41	2 cl	9.50
Grappa Elisi, Berta	43	2 cl	11.00
Grappa Barolo	45	2 cl	12.50
Grappa Tignanello	42	2 cl	14.50
Remy Martin	40	2 cl	12.00
Fernet Branca	39	4 cl	8.50
Appenzeller	29	4 cl	8.50
Ramazotti	30	4 cl	8.50
Säntis Single Malt Whisky	43	4 cl	12.00
Limoncello	28	4cl	6.50