

*Es hät so lang's hät*

**Kalbsbratwurst**  
mit Zwiebelsauce und Rösti

20.50

**Spätzlipfanne**  
mit Gemüse, Pilzen  
und Käse überbacken

22

## Suppen

<b>Tagessuppe</b> (Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam)	6.80
<b>Kürbiscrèmesuppe</b>	12

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	9.50
<b>Bunter Blattsalat mit frischen Waldpilzen</b> Dressing nach Wahl	15
<b>Gemischter Salat</b> Dressing nach Wahl	12

## Fitnesssteller mit Salaten garniert

<b>Saftig gebratenes Mägenwiler Pouletbrüstli</b> mit Kräuterbutter	29.50
<b>Grilliertes Schweinssteak</b> mit Kräuterbutter	29.50
<b>Zanderknusperli</b> mit Tatar Sauce	26.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach / garniert</b>	15.50 / 19.50
<b>Thonsalat einfach / garniert</b>	17.50 / 22.50
<b>Drei Sternen Zvieri Plättli</b> mit Buurespeck, Bauernschinken, Landrauchschinken, Salami und kleiner Käseauswahl	23

<b>Sternen Tatar</b>	33.50
Unser beliebtes Sternen Tatar mit Toast und Butter mit Whisky oder Cognac	kleine Portion 26 plus 4

## Hauptgerichte

<b>„Drei Sternenburger“ unser Pintli Hit</b>	28.50
Schweizer Angus Beef Burger in hausgemachtem Burger Bun mit Zwiebeln, gebratene Pilze, Speck und Kräuterpesto dazu einen Cole Slaw Salat und knusprige Pommes frites	
<b>Gerolltes Appenzeller Schweins Cordon Bleu</b>	33.50
gefüllt mit Buureschinken und rezentem Appenzeller Käse Pommes frites und Gemüse	
<b>Paniertes Schweineschnitzel vom Nierstück</b>	28.50
mit Pommes frites	
<b>Kalbsgeschnetzeltes „drei Sternen Art“</b>	38.50
an einer Zwiebel- Schnittlauchsauce mit Champignons und Butterrösti	
<b>Gebratene Mägenwiler Pouletbrust</b>	29.50
zart grilliert an Rosmarinjus serviert mit Bratkartoffeln und Aargauer Rüepli	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	37.50
an einer Zwiebel-Kräuter Madeirasauce serviert mit einer knusprigen Rösti	
<b>Entrecôte</b>	46
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Café de Paris Nüdeli und Marktgemüse	

## Fisch

<b>Eglifilet</b>	34
gebraten mit Mandeln, dazu Petersilien-Salzkartoffeln	
<b>Zanderknusperli</b>	21.50
im Körbchen serviert mit Sauce Tartar	
<b>Spaghetti mit Lachsstreifen</b>	22.50
an einer leichten Chili-Peperonissauce	

## Vegetarische Gerichte

<b>Herbstlicher Gemüseteller</b>	28
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni Rosenkohl und Preiselbeerapfel	
<b>Spaghetti</b>	27
mit Steinpilzen	
<b>Spätzlipfanne</b>	22
mit Gemüse, Pilzen und Käse überbacken	

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Donald Duck</b> Spaghetti an Tomatensauce	10.50
<b>Miss Piggy</b> Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.50
<b>Harry Potter</b> Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup	9.50

---

## 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 / Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wild	aus heimischer Jagd und Österreich
Lachs	Swisslachs Lostallo
Zanderfilet	Tropenhaus Frutigen
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen

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

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

2dl		3.20
3dl		3.80
5dl		4.90

## **Mineral** in der Flasche

Schweppes Tonic / Bitter Lemon	20 cl	4.70
Valser prickelnd	33 cl	4.70
Valser still	33 cl	4.70
Rivella rot	33 cl	4.90
Rivella blau	33 cl	4.90
Fanta	33 cl	4.70
Sprite	33 cl	4.70
Coca Cola	33 cl	4.70
Cola Zero	33 cl	4.70
Süssmost	33 cl	4.70
Apfelschorle	33 cl	4.70
San Pellegrino mit Kohlensäure	50 cl	5.80
Panna ohne Kohlensäure	50 cl	5.80
Valser	70 cl	8
Henniez	70 cl	8
Sirup	30 cl	3

## **Säfte**

Michel Orangensaft	20 cl	5.50
Michel Tomatensaft	20 cl	5.50
Grapillon Traubensaft	20 cl	5.50
Frisch gepresster Orangensaft	20 cl	6.70
Brunegger Quellwasser	30 cl	2
Brunegger Quellwasser Karaffe	100 cl	3.50

## Bier vom Fass

Herrgöttli	2dl	3.20
Stange	3dl	4.20
Kübel	5dl	5.40

## Flaschenbier

Erdinger Weissbier	50 cl	7.30
Flasche Bier Lager	58 cl	5.40

## Alkoholfreie Biere

Eichhof alkoholfrei	30 cl	4.30
Erdinger Weissbier alkoholfrei	50 cl	7.30

## Most

Ramseier klar	50 cl	5.50
Ramseier klar alkoholfrei	50 cl	5.50

## Warme Getränke

Kaffee crème, Milchkaffee		4.30
Kaffee Hag koffeinfrei		4.30
Espresso		4.30
Cappuccino		4.50
Latte Macchiato		5.30
Kaffee Melange		5.80
Doppelter Espresso		6.50
Hauskaffee		7.50
Kaffee Lutz		5.20
Tee, div. Aromen		4.30
Tee Rum		6.90
Punch		4.30
Milch nature	20 cl	3.50
OVO / Schoggi dampferhitzt		4.50
OVO / Schoggi	50 cl	6.50

## Weine im Offenausschank

	1dl	2dl	3dl	5dl
<b>Weissweine</b>				
Schinzacher	4	8	12	20
Yvorne	4.80	9.60	14.40	24
<b>Rosé</b>				
Oeil de Perdrix	4.80	9.60	14.40	24
<b>Rotweine</b>				
Schinzacher	4.60	9.20	13.80	23
Dôle	4.20	8.40	12.60	21
Fleurie				22

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



## Aperitif

	Vol. %		
Gespritzter Weisswein süss/sauer		20 cl	7.50
Kir Royal			16
Cüpli Champagner		10 cl	15
Cüpli Prosecco		10 cl	8
Cüpli Tröpfli alkoholfrei		10 cl	7
Aperol Spritz			11
Hugo			11
Hauscocktail			9
Hauscocktail alkoholfrei			7
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	7.50
Sanbitter		10 cl	5

## Spirituosen

	Vol. %		
Kirsch, Fassbind	40	2 cl	6.50
Kirsch, Humbel	43	2 cl	9.50
Mirabellen Brand, Humbel	43	2 cl	9.50
Williams, Morand	40	2 cl	6.50
Vieille Prune, Bader	41	2 cl	7.50
Calvados, Morin	40	2 cl	6.50
Calvados fine	40	2 cl	8.50
Grappa Brunello	43	2 cl	8.50
Grappa Chardonnay	41	2 cl	9.50
Grappa Elisi, Berta	43	2 cl	11
Grappa Barolo	45	2 cl	12.50
Grappa Tignanello	42	2 cl	14.50
Grappa Cleopatra	40	2 cl	14.50
Grappa Prosecco	38	2 cl	8.50
Remy Martin	40	2 cl	12
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