

***Gutes aus dem Gusspfännli - und Töpfli
Es hät so langs hät:***

<i>Sternenpfännli</i>	35.00
<i>Schweinemedallions im Speckmantel mit Kräuterjus Rahmspätzli und Gemüseallerlei</i>	
<i>Fischer Pfännli</i>	28.00
<i>Spaghetti mit Rauchlachs, Tomatenwürfel grüner Pfeffer, Dill und Rahm</i>	
<i>Buure Pfännli</i>	19.50
<i>Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce und Pastinakenpüree</i>	
<i>Schlosspfännli</i>	46.00
<i>Rosa gebratenes Rinds Entrecôte mit Café de Paris überbacken Kroketten und Gemüse</i>	

Suppen

Tagessuppe <i>(Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam)</i>	6.00
Crèmesüppchen vom Winterspargel <i>mit Nuss-Petersilienpesto</i>	9.50
Apfel-Ingwer Crèmesüppchen <i>mit Orangencroûtons</i>	9.50

Unsere Winterlichen Salate

Eisbergsalat Bauern Art <i>Eisbergsalat mit gebratenem Speck und Croûtons serviert mit französischem Dressing</i>	10.50
Nüsslisalat Maison <i>mit Ei, Croûtons und Speck serviert mit französischem Dressing</i>	14.50
Gemischter Salat <i>serviert mit Haus-, French- oder italienischem Dressing</i>	10.50
Bunter Blattsalat <i>serviert mit Haus-, French- oder italienischem Dressing</i>	9.00

Für den kleinen Hunger

<i>Drei Sternen Zvieri Plättli</i>	23.00
<i>mit Buurespeck, Bauernschinken, Landrauchschinken Salami und kleiner Käseauswahl</i>	
<i>Sternen Tatar</i>	33.50
<i>Unser beliebtes Sternen Tatar mit Toast und Butter mit Whisky oder Cognac</i>	$\frac{1}{2}$ Portion 26.00 + 4.00
<i>Sandwiches mit Hausbrot</i>	7.50
<i>mit Schinken, Salami oder Käse</i>	
<i>Unsere Fitnesssteller reich mit Salaten garniert</i>	
- Saftig gebratenes Mägenwiler Pouletbrüstli mit Kräuterbutter	26.50
- Schweinssteak mit Kräuterbutter	29.50
- Frutiger Zanderknusperli knusprig gebacken	26.50
<i>Wurstsalat einfach / garniert</i>	13.50 / 17.50
<i>Wurstkäsesalat einfach / garniert</i>	15.50 / 19.50
<i>Thonsalat einfach / garniert</i>	17.50 / 22.50

Hauptgerichte

<i>Paniertes Schweinsschnitzel</i>	27.50
<i>zartes Schweizer Schweinsschnitzel in Butter gebraten dazu reichen wir Pommes frites</i>	
<i>Drei Sternenburger</i>	28.50
<i>unser Sternen Beizli Hit Schweizer Angus Beef Burger in hausgemachtem Burgerbun, garniert mit Zwiebeln, Tomaten und Essiggurken dazu einen Cole-Slaw Salat und knusprige Pommes frites</i>	
<i>Gebratene Mägenwiler Pouletbrust</i>	27.50
<i>an Kräuterjus mit Gemüseallerlei serviert mit knusprigen Kartoffelkroketten</i>	
<i>Gerolltes Appenzeller Schweins Cordon Bleu</i>	33.50
<i>herzhaft gefüllt mit Burrenschinken und rezentem Appzellerkäse Knusprig gebraten serviert mit Gemüse und Pommes frites</i>	
<i>Kalbsleber</i>	35.50
<i>an einer Zwiebel-Kräuter Madeirasauce serviert mit einem knusprigem Rösti</i>	
<i>Kalbsgeschnetzelttes „drei Sternen Art“</i>	29.50
<i>mit sämiger Champignonsauce dazu reichen wir Butterrösti</i>	

Fisch

<i>Tranche vom Swiss Alpinlachs</i> <i>mit Kakiragout, Pastinakenzweierlei</i>	42.00
<i>Frutiger Eglifilet gebacken</i> <i>serviert mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln</i>	38.50

Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Schupfnudeln</i> <i>mit einem Waldpilzragout</i>	25.00
<i>Piccata von der Aubergine</i> <i>auf Weissweinrisotto</i>	26.50
<i>Bühlfeldhärköpfu</i> <i>gekochte Kartoffeln mit Pilzfüllung</i> <i>und einer Käsemasse überbacken</i>	26.00
<i>Ricottaravioli an Büffel Parmesan</i> <i>serviert mit einem Ragout vom Winterspargel</i>	27.00

Für unsere kleinen Gäste

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

Unser Fleisch beziehen wir:

<i>Rindsfilet</i>	<i>Irland</i>
<i>Rindfleisch allgemein</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbsfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Poulet</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Maispoularde</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Wild</i>	<i>aus heimischer Jagd / Deutschland</i>
<i>Lachs</i>	<i>Swisslachs Lostallo</i>
<i>Zanderfilet</i>	<i>Tropenhaus Frutigen</i>
<i>Eglifilet</i>	<i>Tropenhaus Frutigen</i>

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	2.00
Brunegger Quellwasser Karaffe	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 Tröpfli alkoholfrei	1dl		7.00
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