
VORSPEISEN & HAUPTSPEZIALITÄTEN

CHF

	klein	gross
Tomaten-Cappuccino Tomatencremesuppe mit Basilikum, Croutons und Schlagrahm	10	
Rindsbouillon , hausgemacht mit Sherry und Mark	10	
Blattsalat marktfrisch	9	
Gemischter Salat marktfrisch	11	
Sternen-Salat Marktfrischer Salat mit Avocado, Granatapfel, Apfel, Nüsse, Ei	14	24
Sternen Vegan Grilliertes Gemüse, mariniert mit Kräutern und Olivenöl	14	24
Tricolore Datteltomaten, Büffelmozzarella, Pesto	16	26
Chäs-Chüechli bauernart mit Bohnen, Tomaten, Kräutersalat	16	26
Markbein vom Kalb Peterli, Kapern, Zwiebeln, getoastetes Weissbrot	16	
Sternen Spezial-Tartar vom Rinderfilet, frisch zubereitet, dazu Toastbrot und Butter	22	32
Foie de Canard Entenleberschnitzel, gebraten auf sautiertem Apfelbeet	22	32
Lachs-Ceviche mit Avocado und Orangen, mariniert mit Limetten, Olivenöl	22	32
Rindsfilet-Carpaccio mit Rucola, Parmesan, getoastetes Weissbrot	22	32

KLASSISCHE SPEZIALITÄTEN

CHF

	Halb	Ganz
Mistkratzerli Tartufo mit Trüffel, Parmesan, eine Beilage nach Wunsch	30	38
Mistkratzerli Diavolo mit Peperoncini, Knoblauch, eine Beilage nach Wunsch	28	36
Mistkratzerli Klassik mit Rosmarin, Knoblauch, eine Beilage nach Wunsch	28	36
	Schwein	Kalb
Cordon bleu Original gefüllt mit Käse und Schinken, Pommes frites	33	41
Cordon bleu Diavolo gefüllt mit Käse, Schinken, Knoblauch und Peperoncini, Pommes frites	33	41
Cordon bleu Tartufo gefüllt mit Käse, Schinken, Trüffel, Pommes frites	35	42
Wiener Schnitzel Schnitzel frisch paniert gebraten, Preiselbeeren, Pommes frites	35	41
Saltimbocca Romana Schnitzel mit Salbei und Parmaschinken, gebraten an Butterweissweinsauce, Risotto	35	41
Piccata Milanese Schnitzel im Ei- und Käsemantel gebraten, Tomatenspaghetti	35	41
	klein	gross
Geschnetzeltes Kalbsleber mit Zwiebeln und Schnittlauch in Butter gebraten, Rösti	32	37
Zürich-Geschnetzeltes Kalbfleischgeschnetzeltes mit Champignons, an Rahmsauce, Rösti	32	37
Beef Filet Stroganoff Rindsfiletwürfel mit Peperoni, Gurken, Champignons an Paprikarahmsauce, Nudeln		42

VOM GRILL

CHF

	150 g	200 g	300 g	400 g*
Rinds-Entrecôte	34	40	56	72
Rindsfilet	40	48	64	80
Kalbskotelett			55	68
Olma Kalbsbratwurst	24			

* die 400 g-Fleischgerichte werden in zwei Services serviert

Beilagen (eine Beilage im Preis inbegriffen)

Rösti, Risotto, Gemüse, Pommes frites, Gnocchi,
 Avocado, Salzkartoffeln, Nudeln, Salat, Spätzli

Saucen (eine Sauce im Preis inbegriffen)

Kräuterbutter, Hollandaise, Grüne Pfeffersauce, Pilzrahmsauce

Beilage oder Sauce mit Trüffel verfeinern 3

FISCH SPEZIALITÄTEN

Wolfbarsch-Filet

vom Grill, mit Zitronenbutter, Risotto 37

Lachsfilet Chef

gebraten in Zitronenbutterkruste, Risotto 37

Riesengrillen vom Grill Chef Art

an Limetten-Safrancreme, Avocado, Orangenfilets 44

RÖSTI, RISOTTO, PASTA

CHF

Spätzli-Pfanne

Hausgemachte Spätzli, Gemüse, mit Käse überbacken

24

Berner Rösti

knusprig gebraten, mit Speck und Spiegelei, mit Käse überbacken
 mit Trüffel

24

+ 3

Gnocchi al Gorgonzola

Hausgemachte Kartoffelgnocchi an Gorgonzolarahmsauce

28

Tagliatelle Salmon

Frische Nudeln mit Lachs an Dillrahmsauce
 mit Trüffel

28

+ 3

Ravioli

Hausgemacht, gefüllt mit Ricotta und Spinat, an Trüffelbutter

28

Äplermagronen

mit Schinken, Kartoffeln, überbacken mit Käse, dazu gedünstete Zwiebeln

24

Risotto Porcini

Weissweinsrisotto mit Steinpilzen
 mit Trüffel

28

+ 3

Sternen Gemüseteller

Sautiertes Gemüse 6 Sorten, pochiertes Ei
 mit Trüffel

28

+ 3

HAUSGEMACHTER DESSERT

Sabayon

10

Crema Catalana

12

Apfelstrudel mit Vanillesauce

14

Cannelloni frisch und lauwarm, mit Vanilleeis gefüllt

14

Beerengratin frische Beeren gratiniert mit Sabayon

14

Ananas-Carpaccio karamellisiert mit Joghurteis

12

Glace: Vanille, Schokolade, Mocci, Limettensorbet

pro Kugel 4.50

Portion Schlagrahm 1.50

Schoggisauce 1