

Kein **Genuss** ist vorübergehend.
Der Eindruck den er hinterlässt
ist bleibend.

Johann W. von Goethe

Guten Appetit wünscht Ihnen
das Sternen Team
mit Elisabeth & Ernst Müller

Vegetariermenü

Zweierlei vom Kalb
Carpaccio und Tatar
mit Belper Knolle und Gartenkräuter

Spargelcrèmesüppchen

Kalbssteak an Morchelsauce
Neue Bratkartoffeln und Spargelzweierlei

Rhabarber-Panna Cotta
auf Carpaccio von Erdbeeren

Komplett 78

3 Gang 69

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit zartem Jungspinat sautierten Eierschwämmli und Gartenkräutern	16.50
Ziegenkäseterrine mit Blattsalat serviert mit Tomaten-, Basilikumvinaigrette und Olivenbrotchips	13.50
Pulposalat mit Safranfenchel und gerösteter Melone	22.50
Vitello tonnato Scheiben vom Schweizer Kalb mit Kapern und feiner Thunfischsauce	24

Suppen

Kalte Tomaten Gazpacho mit Olivenöl & Crostini	12.50
Rinderkraftbrühe mit Liebstöckel	13.50
Lindenblütencrèmesuppe mit Eierschwämmli-Ravioli	13.50

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Eierschwämmli-Ravioli mit Kräuterjus und Spargelgemüse	24.50
Gebratene Entenleber mit karamellisierten Apfelspalten	27.50
Eglifilets gebacken nach Art des Hauses, Limonensauce	24

Fischgerichte

Eglifilet Müllerin Art serviert mit Blattspinat	42.50
Gebackene Eglifilet mit Kräuter-Limonencreme	42.50
Zander Filet gebraten in Thymianöl mit Grillgemüse & Eierschwämmli	44.50
Seezunge in Olivenöl gebraten mit jungen Zwiebeln & Cherrytomaten	49.50

Fleisch

„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet mit glasiertem Gemüse und Eierschwämmli	56
Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden Gebratener Lammrücken mit Buschbohnen Rosmarinjus	48
Kalbsgeschnetzeltes „Drei Sternen Art“ Champignons & Schnittlauchrahm	44
Tagliata vom Entrecôte mit Rucola & grilliertem Gemüse	51
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten Schnittlauch & Schalottenjus	39.50
Involtini vom Kalb mit sommerlichem Gemüse	43.00
Entenbrust aus dem Ofen mit Calvadosauce & Blattspinat	38.00
Beilagen nach Wahl: Reis, Risotto, Pommes Allumettes, Rösti, neue Kartoffeln oder Tagliatelle	

Gericht ab 2 Personen

Wird in 2 Gängen serviert

Châteaubriand pro Person 68
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise
und einer Auswahl an frischem Saisongemüse

Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden pro Person 64
serviert mit Rosmarinsauce
und einer Auswahl an frischem Saisongemüse

Beilage nach Wahl:

Risotto, Pommes Allumettes, Rösti, neue Kartoffeln oder Tagliatelle

Vegetarische Gerichte

Ravioli 32.50
mit Eierschwämmli auf frischem Blattspinat
Olivenöl & gehobeltem Parmesan

Risotto mit Sommertrüffel 30.50
Zucchini & gehobeltem Parmesan

Tagliatelle mit Zweierlei Tomaten 28.50
gegrilltem mediterranem Gemüse & Basilikum

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 / Deutschland
Lachs	Swisslachs Lostallo
Zanderfilet	Tropenhaus Frutigen
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen
Seezunge	Frankreich

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