

# MENÜ

UND SPEISEKARTE



## WILDMENÜ

Nüsslisalat  
mit Speck und Ei

\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe

\*\*\*

Hirschrücken-Medaillons

Preiselbeer-Jus, Mirza-Apfel, Rotkohl, Rosenkohl,  
glasierte Maroni, Waldpilze, Spätzli

\*\*\*

Crème Brûlée

mit hausgemachter Lebkuchen-Glace

3-Gang Menü 59.-

4-Gang Menü 69.-



## STERNEN MENÜ

Kartoffelsuppe  
mit confiertem Lauch und Speckwürfeli

\*\*\*

Schweinskotelett  
mit Waldpilzen, Gemüse und Risotto

\*\*\*

Panna Cotta  
mit Waldbeeren

3-Gang Menü 49.-



## VORSPEISEN

Grüner Blattsalat 8.50

\*\*\*\*\*

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 10.50

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat 14.50

mit Speck und Ei

\*\*\*\*\*

Rindscarpaccio 21.50

mit Belper Knolle

\*\*\*\*\*

Maronisuppe 11.50

mit Hirsch-Rohschinken

\*\*\*\*\*

Kürbis-Orangensuppe 10.50

\*\*\*\*\*

Kartoffelsuppe 9.50

mit confiertem Lauch und Speckwürfeli



## HAUPTGÄNGE

Steinpilz-Ravioli

mit gedörrten Aprikosen und Salbeibutter

als Vorspeise 14.50

als Hauptgang 26.50

\*\*\*\*\*

Cordon-Bleu vom Schwein 34.50

mit Gemüse und Pommes Frites

\*\*\*\*\*

Entrecôte „Surf and Turf“ 48.50

mit Crevette, Rüeбли-Dreierlei und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Rahmschnitzel 26.50

mit Tagliatelle

\*\*\*\*\*

Schweinskotelett 35.50

mit Waldpilzen, Gemüse und Risotto

\*\*\*\*\*

Schweizer Lachs aus Lostallo 42.50

mit Safranfenchel, Bandnudeln und Pesto

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## WILD

Rehschnitzel 36.50

\*\*\*\*\*

Hirschrücken-Medaillons 42.50

\*\*\*\*\*

Hirschpfeffer 28.50

\*\*\*\*\*

Vegetarischer Wildteller 19.50

### Beilagen zum Wild

Preiselbeer-Jus, Mirza-Apfel, Rotkohl, Rosenkohl,  
glasierte Maroni, Waldpilze, Spätzli



*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## SÜSSES

Vermicelles 11.50  
mit Meringue

\*\*\*\*\*

Coupe Nesselrode 14.50  
Vermicelles, Vanilleglace, Meringue und Rahm

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée 11.50  
mit hausgemachter Lebkuchen-Glace

\*\*\*\*\*

Panna Cotta 9.50  
mit Waldbeeren


\*\*\*\*\*

Coupe Dänemark 9.50

\*\*\*\*\*

Coupe Café 9.50  
mit Espresso  
mit Baileys 14.-

\*\*\*\*\*

Coupe Kambly  9.50  
mit Swiss Chocolate, Caramelita,  
Vanilla Dream und Kambly Gützi

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## KUGELN GLACE

Swiss Chocolate

\*\*\*

Vanilla Dream

\*\*\*

Espresso Croquant

\*\*\*

Apricot Sorbet

Caramelita

\*\*\*

Pistachio

\*\*\*

Lemon & Lime Sorbet

\*\*\*

Passion Fruit & Mango Sorbet

1 Kugel 4.50 | 2 Kugeln 7.50  
3 Kugeln 10.50 | 4 Kugeln 13.50

mit Schuss + 4.-

mit Rahm + 1.-

Wir verwenden bei uns Glacen von

**M Ö V E N P I C K**<sup>®</sup>  
THE ART OF SWISS ICE CREAM

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*





## SNACKS

Grüner Blattsalat 8.50

\*\*\*\*\*

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 10.50

\*\*\*\*\*

Sternen Plättli 24.50

mit Fleisch, Käse und Essiggemüse

\*\*\*\*\*

Portion Pommes Frites 8.50

\*\*\*\*\*

Portion Chicken Nuggets 13.50

12 Stück

\*\*\*\*\*

Portion Fischknusperli 13.50

mit Tatarsauce

\*\*\*\*\*

Elsässer Flammkuchen 16.50

mit Speck

\*\*\*\*\*

Emmentaler Züpfe-Sandwich

Schinken 8.-

Salami 8.-

Bündnerfleisch 9.-

Käse 7.-

\*\*\*\*\*

Früchtekuchen 8.50

mit Rahm

*alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.*



## ALLERGENE

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gern.

## FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Unser Wildfleisch stammt aus Österreich.

Bei allen anderen Gerichten - falls nichts anderes vermerkt ist - verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Ausnahmen werden direkt in der Karte resp. im Menü deklariert.

Zander - Russland

Black Tiger Crevette - Vietnam, FOS (Friends of Sea), Bio