

Mittagsmenu 1 am Montag, 18. September 2017

Randensalat mit Apfel	5.00
Pilzcrèmesuppe	5.00

Spaghetti Carbonara	18.50
---------------------	-------

Gratinierte Griessschnitten mit Tomaten, Spinat und Parmesan	16.50
---	-------

Menu 2 am Montag

Hirschhuftmedaillon mit Wacholdersauce
Kartoffel-Selleriepüree, Wirsinggemüse
Als Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Mittagsmenu 1 am Dienstag, 19. September 2017

Kichererbsensalat	5.00
Maiscrèmesuppe	5.00

„Wiener Zwiebelfleisch“ Gebratene Tranche vom Tafelspitz mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	18.50
---	-------

Gebackene Risottobällchen mit Ratatouille	16.50
---	-------

Menu 2 am Dienstag

Trutengeschnetzeltes
mit Thaicurry-Gemüse-Sauce und Mandelreis
Als Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
St. Saphorin „La Foncette“	weiss, Schweiz	7.50	52.50
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falcetto	rot, Italien	6.00	42.00
Montepulciano d'Abruzzo	rot, Italien	7.50	52.50
Ripasso della Valpolicella	rot, Italien	8.00	56.00

Mittagsmenu 1 am Mittwoch, 20. September 2017

Red Coleslaw Salad	5.00
Gemüsecrèmesuppe	5.00

Hirschbratwurst mit Pilzsauce und Kürbisrisotto	18.50
---	-------

Kartoffelgnocchi mit Lauch, Trauben und Gorgonzola	16.50
--	-------

Menu 2 am Mittwoch

Kalbsschnitzel mit Estragonsauce
Tagliatelle und glasierte Rüebl
Als Tagesteller CHF 26.00 / als Zweigang CHF 29.50

Mittagsmenu 1 am Donnerstag, 21. September 2017

Blattsalat mit Gemüse-Chips	5.00
Kraftbrühe mit Backerbsen	5.00

Chickenburger mit Currymayonnaise und Potato Wedges	18.50
--	-------

„Quiche d'automne“ Quiche mit Pilzen, Marroni und Kürbis	16.50
---	-------

Menu 2 am Donnerstag

„Boeuf Bourignon“
In Rotwein geschmortes Rindsragoût mit Speck,
Silberzwiebeln, Champignons und serviert mit Butterspätzli
Als Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Hirschpfeffer

mit Spätzli, Rotkraut, Marroni
Kleiner 29.00 / Portion 34.00

Mittagsmenu 1 am Freitag, 22. September 2017

Zucchettisalat	5.00
Minestrone	5.00

Riesenkrevetten mit Krustentiersauce auf Gemüse-Tagliatelle	18.50
--	-------

Ricotta-Orrechiette mit Erbsen, getrockneten Tomaten und Pinienkerne	16.50
---	-------

Menu 2 am Freitag

Schweinssteak mit Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Gemüse
Als Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Sternen Klassiker

Rindstatar mit Toast und Butter	Portion	34.50
Mild, rassig-scharf oder sehr scharf gewürzt	Kleiner	26.50
Cognac, Calvados oder Whisky	plus	3.50

Egliknusperli-Fitness-Teller	Kleiner	22.00
Sauce Tartar und bunte Salate	Hauptgang	27.00

Wienerschnitzel-Fitness-Teller	Kleiner	29.50
Preiselbeeren und bunte Salate	Hauptgang	38.00



Zweierlei vom Rauchlachs	Kleiner	17.50
mit Sauerrahm und Toast	Hauptgang	25.50

Marinierter Couscous mit abgeflämmtem Ziegenfrischkäse	Kleiner	17.50
garniert mit Cherrytomaten, Joghurt und Gemüsechips	Hauptgang	24.50

Vorspeisen / Suppen

	Portion/ Vorspeise	
Blattsalat 	8.50	
Gemischter Salat 	16.50 10.50	
Sternensalat mit Belper Knolle  	23.50 17.50	
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenfdressing		
Marinierter Couscous 	24.50 17.50	
und abgeflämmt Ziegenfrischkäse garniert mit Cherrytomaten, Joghurt und Gemüsechips		
Rose vom Rauchlachs mit Guacamole 	25.50 17.50	
Chili, Senf-Honig-Dillsauce, Toast, Butter		
Sommersalat mit Feta, Wassermelone  	22.50 16.50	
Olivencrumbles, Lauchzwiebeln, Sprossen und Limonenöl		
Unsere Salatsaucen  		
Feigensenf-Dressing  		
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce  		
Rindskraftbrühe mit Sherry  	12.00	
und Gemüsebrunoise		
Tomatencrèmesuppe 	9.50	
mit Basilikum und Rahm		
Kürbis-Ingwersuppe mit Mandeln 	9.50	




Fitness Teller

	kleiner	Portion
Frühlingsrollen und bunte Salate  	17.50	22.00
süss-scharfe Chilisauce		
Egliknusperli und bunte Salate	22.00	27.00
Sauce Tartare		
Wienerschnitzel-Fitness-Teller	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		

Herrlich herbstlich

Hirschpfeffer	29.00	34.00
mit Spätzli, Rotkraut und Marroni		
Spaghettini cantarelli 	20.00	25.00
Eierschwämmli, Blattspinat, Peperoncini und Kräuter		
Rehschnitzel an Eierschwämmliisauce	36.00	42.00
Spätzli und herbstliches Gemüse-Allerlei		
Hirschfilet-Medaillons an Waldbeeren-	42.00	49.00
Wildsauce, dazu Safanrisotto und Herbstliches Gemüse-Allerlei		
Herbst-Vegi mit Safranrisotto	23.00	28.00
und herbstlichem Gemüse-Allerlei		
Spaghettini mit Wild-Bolognese	23.00	28.00





Fisch / Poulet

Eglifilets mit gerösteten Mandeln 	32.50	42.00
Salzkartoffeln, Zitrone		
Tagliatelle mit Krevetten 	27.00	32.00
Krebsbutter, Kürbismus und Parmesanchips		
Poulardenbrust mit roter Thaicurrysauce 	35.00	
Jasminreis und Asiagemüse		

Sternen Klassiker

Rinds-Tatar mit Toast und Butter	26.50	34.50
Cognac, Calvados oder Whisky	plus	3.50
Beef-Burger		19.50
zusätzlich mit Speck oder Käse	je	1.50
Beilage Pommes frites oder Almettes	plus	5.00
Cordon-bleu vom Schwein		39.00
gefüllt mit Greyerzer und Schinken Pommes Almettes, Gemüse		
Geschnetzelte Kalbsleber	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce, Rösti		
Kalbsgeschnetzeltes ‚Zürcher Art‘	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce, Rösti		
Wienerschnitzel	32.50	39.50
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone		

Schön, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Jeannette & Martin Koller-Petermann und Mitarbeiter/innen

Die Information für die Fleischdeklaration finden Sie am Buffet. Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein / Alle Preise in CHF inkl. 8% MwSt. /  vegetarisch  glutenfrei  vegan  laktosefrei