

**Montag, 18. Juni 2018**

Spargelsalat 5.00  
Pilzcrèmesuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
„Cottage Pie“

Auflauf mit Rindfleisch, Gemüse und Kartoffeln

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
„Saccottini di verdure“

Pasta Teigtaschen mit Gemüse gefüllt  
auf Tomatensugo und Rucola 🌿

**Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50**  
Schweizer Pouletbrust mit Rosmarinjus  
auf mediterranen Gemüse-Kartoffelgnocchi

**Dessert-Empfehlung**  
**Crema Catalana**  
CHF 10.00

**Dienstag, 19. Juni 2018**

Gelberbsensalat 5.00  
Kräutercrèmesuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Pastetli mit Chügeli

Champignonrahmsauce und Gemüse garniert

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Getrüffeltes Spinatrisotto mit gehacktem Ei 🌿

**Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50**  
Medaillon vom Rindshohrückenfilet  
Pommery-Senf Hollandaise  
Kartoffelgratin und Wirsing

**Weine im Offenausschank**

		pro dl	75 cl
<b>St. Saphorin "La Foncette"</b>	weiss, Waadt	7.50	52.50
<b>Pinot Grigio</b>	weiss, Italien	7.00	49.00
<b>Chardonnay</b>	weiss, Frankreich	6.00	42.00
<b>Primitivo Falchetto</b>	rot, Italien	6.50	45.50
<b>Salice Salentino</b>	rot, Italien	7.50	52.50
<b>Speri Ripasso</b>	rot, Italien	8.50	59.50
<b>Rioja el Castro, Reserva</b>	rot, Spanien	9.50	66.50

**Empfehlung**

**Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare,  
Essiggurken und Zwiebelringen**  
CHF 28.00

**Mittwoch, 20. Juni 2018**

Karottensalat 5.00  
Gemüsecrèmesuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
„Trofie all'amatriciana“

Pasta mit Rohessspeck, Tomate, Basilikum  
und Grana Padano

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Grünes Curry

mit Kokos, Süsskartoffeln, Tofu und Gemüse 🌿

**Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50**  
„Osso Bucco“ (Kalbshaxenscheibe)  
Polenta und Gemüse-Gremolata

**Donnerstag, 21. Juni 2018**

Zucchettisalat 5.00  
Consommé mit Profiteroles 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Vitello Tonnato

mit Bratkartoffeln

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Samosas mit Mango Chutney

auf indischem Linsendal 🌿

**Menu 2 Tagesteller CHF 20.00 / als Zweigang CHF 23.50**  
Schweinhuftbraten mit Erdnussauce  
Basmatireis und asiatisches Gemüse

**Dessert-Empfehlung**  
**Toblerone-Parfait**

**garniert mit Früchten und Rahm**  
Klein CHF 10.00 / Portion CHF 14.50

**Freitag, 22. Juni 2018**

Blattsalat mit Quinoa und Granatapfel 5.00  
Zucchettisuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Truten-Schaschlik Spiessli

mit Peperonisauce und Gemüsereis

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Spätzlipfanne Tessiner Art

mit getrockneten Tomaten, Pilzen  
und Mozzarellaperlen 🌿

**Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50**  
Paniertes Welsfilet auf Kartoffel-Spargelsalat  
mit Zitronenmayonnaise

## Vorspeisen / Suppen

	Portion	Vorspeise
<b>Blattsalat</b>   	8.50	13.50
<b>Gemischter Salat</b>  	10.50	16.50
<b>Muriger Blattsalat</b>   	12.50	19.50
mit gehacktem Ei, Radiesli, Frühlingszwiebeln		
<b>Sommer Salat</b>  	16.50	23.50
mit Feta, Wassermelone, Oliven und Zitronenöl		
<b>Sternensalat mit Belper Knolle</b>  	16.50	23.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigen-Senfdressing		
<b>Couscous</b> 	18.50	24.50
<b>mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse</b>		
Cherrytomaten und Gemüsechips		
<b>Rose von Rauchlachs, Avocadofächer</b>	17.50	25.50
mit Sauerrahm, Limette, Kapern, Zwiebelringen und Toast		
<b>„Cervelatsalat mal anders“</b>	12.50	19.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade		
<b>Unsere Salatsaucen</b>		
Feigen-Senfdressing   		
Französische Salatsauce  / Italienische Salatsauce   		
<b>Grüne Thaicurrysuppe mit Kokosnuss</b>   	10.00	
<b>Tomatensuppe mit Hendricks-Gin</b>  	12.50	
<b>Mediterrane Fischsuppe</b>	12.50	
mit Krevetten und Safran		

## Fitnesssteller / Burger

	Kleiner	Portion
<b>Frühlingsrollen und bunte Salate</b> 	17.50	22.00
süss-scharfe Chilisauce		
<b>Egliknusperli und bunte Salate</b>	23.00	28.00
Sauce Tartare		
<b>Wienerschnitzel-Fitnesssteller</b>	29.50	38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren		
<b>Beef Burger</b>		19.50
mit Käse oder Speck	je. 1.50	
Beilage Pommes Frites oder Alumettes	je. 5.00	
Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat	je. 5.00	
<b>„Sommergebaren“</b>		
<b>„Vitello Estate“</b>		29.00
Kalbstatar ( 120gr. ) garniert mit Kapernäpfel, Zitrone, Meersalz und Zwiebeln		
<b>„Involtini Selvatico“</b>		39.00
Kalbfleischröllchen mit Kräuter-Ricottafüllung, Morchelsauce, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse		
<b>„Pollo al limone“</b>		32.00
mit Zitrone marinierte Poulet-Oberschenkel ( ohne Knochen ) am Spiess gebraten, Jus, Bratkartoffeln und Gemüse		
<b>„Côtelettes d'agneau“</b>		36.00
Lammkoteletten mit Portweinjus, Bärlauchnocchi Cherrytomaten, Peperoni und Oliven		
<b>Bärlauchnocchi mit Ziegenfrischkäse</b> 		28.00
Cherrytomaten, schwarzen Oliven und Peperoni		

## Fisch

	Kleiner	Portion
<b>Medaillon vom Seeteufel „Grenobler Art“</b>		39.00
mit Zitrone, Kapern & Petersilien auf Gemüserisotto		
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 		
Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00	44.00
<b>Fleischlos</b>		
		<b>Kleiner Portion</b>
<b>Risi e Bisi</b>  		23.00 28.00
Sämiger Risotto mit grünem Gemüse und Grana Padano		
<b>Patate di Berna mit Belper Knolle</b> 		28.00
Gebackene Kartoffelbällchen mit Sauerrahm, knackigem Gemüse und gehobelter Belper Knolle (Hartkäse aus Belp)		

## Sternen Klassiker

<b>„Traditionelles“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b>		39.00
gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
<b>„Emmentaler“ Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b>		39.00
gefüllt mit Emmentalerkäse, Speck und Zwiebeln Pommes Alumettes und buntes Gemüse		
<b>Rinds-Tatar mit Toast &amp; Butter</b>	26.50	34.50
Cognac, Calvados und Whiskey		
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	32.50	39.50
Kräuter-Knoblauchsauce Rösti		
<b>Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art</b>	32.50	39.50
frische Champignons, Weissweinsauce und Rösti		