

Weisse Weine im Offenausschank

ST. SAPHORIN „La Foncette“ 7.50 52.50
Chasselas | AOC, Lavaux, Waadt, Raymond Chappuis, Schweiz

Yvorne Grandcrü “Chantdes Resses” 9.00 63.00
AOC Chablais, la Côte, Waadt, Schweiz

ROERO ARNEIS 8.50 59.50
DOCG, Piemont, Guidobono, Italien

PINOT GRIGIO 7.00 49.00
IGT, Ormelle, Terre Veneto, Italien

CHARDONNAY 6.50 45.50
Collection sud, Pays d’oc, Frankreich

Rosé Wein im Offenausschank

Oeil de Perdrix 9.00 63.00
Pinot Noir, AOC, Château d’Auvernier, Neuchâtel, Schweiz

Apéroempfehlungen mit und ohne *Alkohol

Nachtigall	Prosecco mit Holunderbeeren-Sirup	10.00
*Hugolino	Schweppes, Holunderblüten-Sirup, Minze	8.50
Hugo	Prosecco, Holunderblüten-Sirup, Minze, Limette	10.00
Aperol Spritz	Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnitz	10.00
Ingwerer	Ingwererlikör, Prosecco, Ginger Ale	12.50
*Sunset	San Bitter mit Orangensaft	9.50

Starter | Entrées

Blattsalate     9.50 13.50
Green salad | salade verte

Gemischter Salat    12.50 18.50
Mixed salad | salade composée

Tatar Small Portion
Rindstatar «der Klassiker» 26.50 36.50
Cold raw minced beef, pickles, capers, onions, olives, toast, butter

Rinds-Burger | Beef-Burger 19.50
With bacon | avec larde plus 1.50
with cheese | avec fromage plus 1.50
with small mixed salad 6.50 small green salad 5.50
with French fries 6.50 Allumettes 6.50




Our drink menu | notre carte de boissons

Soups | Potages

Tomatencremesuppe mit Gin  12.50
Cream of tomato soup with gin
Soupe à la tomate avec gin

Rindsbouillon mit Kräutern 10.00
Clear beefsoupe with herbs
Soupe de queue de bœuf claire


Cold meat | Hors-d'œuvre

Roastbeef mit Sauce Tartare  28.00
Cold Roastbeef with tartar sauce
Roastbeef froid avec sauce remoulade

Sternen-Trockenfleisch-Teller mit Käse 28.00
Dried beef and cheese
Viande séchée avec fromage

Meat | Viande

Wiener Schnitzel 39.00
Deep fried veal escalope, boiled potatoes, cranberries, lemon star
Escalope à la viennoise panée, french fries

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  39.00
Veal cutlets, mushroom cream sauce, Rösti
Rösti et émincé de veau à la zurichoise

Kalbsleberli mit Rösti  39.00
Veal liver, Rösti, red wine sauce, herbs
Foie de veau, Sauce au vin rouge, rösti

Rindsfilet «Donald Russel»  180 Gramm 48.00
Beef filet, herb butter, vegetables
Filet de boeuf café de paris, légumes

Small mixed salad	6.50	Small green salad	5.50
French fries	6.50	Allumettes	6.50
Rösti	8.50	Noodles or riz	5.00

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei

 laktosefrei

Our dessert menu | notre carte des desserts

Fitnesssteller small Portion
Frühlingsrollen Fitnesssteller    20.00 25.00
Spring rolls, mixed salad, sweet chili sauce
Rouleau de printemps très fin avec de la salade

Schweizer Egliknusperli Fitnesssteller 27.00 32.00
Deep fried fish, mixed salad, tartar sauce
Filets de perche frite avec de la salade et sauce remoulade

Cordon bleu Fitnesssteller 39.00
Pan fried pork escalope filled, ham, cheese, mixed salad
Cordon bleu (porc) avec de la salade

Wienerschnitzel Fitnesssteller 39.00
Deep fried veal escalope vinese style, mixed salad
Escalope à la viennoise panée avec de la salade

Fish | Poisson small Portion
Fish & Chips 27.00 32.00
Deep fried white fish, french fries, tartar sauce
Filets de perche frite, pommes frites, sauce remoulade

Desserts

Warmes Schoggichüechli mit flüssigem Herz 14.50
Früchte und Zwetschgenglace

Merängge mit Rahm klein 8.50 gross 11.00

Glace mit Merängge und Rahm klein 11.00 gross 14.50

365 Tage im Jahr geöffnet
Durchgehend warme Küche

06.00 bis 23.00 Uhr
11.30 bis 22.30 Uhr

Der Sternen bezieht Fisch und Fleisch grundsätzlich aus der Schweiz | Rindsfilet: Schottland
Allergene und wachstumsfördernde Stoffe können enthalten sein | alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MWST

Rote Weine im Offenausschank

Merlot del TICINO AOC Ticino, Tamborini SA, Schweiz	7.50	52.50
Pinot Noir «zum STERNEN» AOC, Klingnau, Kloster Sion, Schweiz	9.00	63.00
Big John Familie Scheibelhofer, Burgenland, Qualitätswein, Österreich Cuvée von Zweigelt Pinot Noir Cabernet Sauvignon	8.50	59.50
Primitivo «FALCETTO» IGT Puglia, Falcetto, Salento, Italien	7.00	49.00
BARBERA d’Alba 2019 DOC, Guidobono, Canale, Piemont Italien	8.50	59.50
ETNA ROSSO DOC Azienda Agricola F. Tornatore, Castiglione di Sicilia Nerello Mascalese Nerello Cappuccio (Einheimische Traubensorten am Hang vom Ätna)	8.00	56.00
RIPASSO Bieti 2016 DOC Classico Superiore, Valpolicella, Italien Corvina Corvinone Rondinella	8.50	59.50
Rioja Beronia, Reserva 2016 DOC Reserva, Ollauri, Rioja, Spanien Tempranillo Garnacha	9.50	66.50

Flaschenwein aus Österreich

JR St. Laurent Reserve 2017 Johanneshof Reinisch Qualitätiswein, Tattendorf, Burgenland Stankt Laurent 94 Parkerpunkte, 1. Platz Falstaff, 22 Monate Eichenfass	98.00
---	-------

Flaschenweine weiss

Pinot Gris «REBGUT STADT BERN» Schafiser Stadtkellerie, AOC, Bielersee, Schweiz	62.00
MADAME ROSMARIE MATHIER Cuvée blanc, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Assemblage von Petite Arvine Pinot Blanc Silvaner Pinot Gris	63.00
Chablis Chardonnay ACC Domanie William Fèvre, Burgund, Frankreich	68.00

Flaschenweine rot

MADAME ROSMARIE MATHIER 2018 Cuvée rouge, AOC Valais, Adrian Mathier, Schweiz Cabernet Sauvignon Syrah Humagne Rouge Pinot Noir	65.00
QUATTROMANI 2017 Merlot DOC, Tessin, Schweiz Gemeinschaftswerk der Winzer Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini	115.00
Pinot Noir PILGRIM 2018 AOC Graubünden, Möhr-Niggli, Schweiz	84.00
STADT-BERNER BARRIQUE Pinot Noir 2018 AOC Bielersee, Rebgut der Stadt Bern, Schweiz	62.00
NOVE RESERVE 2016 DOC Douro, Moreira Jorge, Portugal Touriga Francesca Touriga Nacional	68.00
CROOKED Wines Barrique 2015 Douro, DOC, 17 Monate Eichenfass, Secret Spot Wines, Portugal Touriga Nacional und diverse autochthone Sorten	97.00
MARIO 2016 D.O. Vega Clara, Ribera del Duero, Spanien Tempranillo Cabernet Sauvignon	76.00
MAJUELOS de CALLEJO 2015 DO Ribra del Duero,18 Monate Barrique, Spanien Tempranillo	86.00
LAGREIN 2018 DOC Südtirol, Kloster Muri-Gries, Italien	58.00
AMARONE Sartori 2013 DOCG Vigneto Monte Sant'Urbano Speri della Valpolicella classico, Veneto, Italien 40% Corvina Veronese 30% Corvinone 20% Rondinella 10% Croatina	72.00
BRICCO MANZONI 2014 DOC Rocche, Langhe Rocche dei Manzoni Monforte d'Alba, Italien Nebbiolo Barbera	86.00
Nebbiolo 2018 DOC, Piemont, Guidobono, Italien	58.00
SITO MORESCO 2018 DOC Langhe, Angelo Gaja, Piemont, Italien 35% Nebbiolo 35% Merlot 30% Cabernet	89.00

Flaschenweine rot

BRICCO DELL'UCCELLONE 2016 Barbera DOCG d'Asti, Braida, Piemont, Italien	96.00
BAROLO La Serra 2009 Nebbiolo DOCG, La Morra, Voerzio Alberto, Piemont, Italien	158.00
CONCERTO di Fonterutoli 2017 IGT Toskana, Castello di Fonterutoli, Marchesi Mazzei, Italien 80% Sangiovese 20% Cabernet Sauvignon	96.00
BRUNELLO di Montalcino 2005 DOCG Toskana, Siro Pacenti, Italien Sangiovese	139.00
BOSCARELLI Vino Nobile 2012 DOCG Marchesi de Ferrari Corradi, Toscana, Italien Sangiovese prugnolo gentile 85% Colorino Canaiolo Mammolo	82.00
RUTE 2017 DOC, Toscana, Guado al Melo, Bolgheri, Castagneto Carducci, Italien Cabernet Sauvignon	75.00
PRIMITIVO di Manduria 2017 DOC Puglia, Apulien, Italien I Vercesi	62.00
TIGNANELLO 2017 IGT Toscana, Antinori, Italien Sangiovese Cabernet Sauvignon Cabernet Franc	158.00
LE SERRE dell’Ornelaia 2016 DOC, Bolgheri dell’Ornellaia, Toscana, Italien 33% Cabernet Sauvignon 32% Merlot 18% Cabernet franc 17% Petit Verdo	108.00
PIETRARIZZO Tornatore 2015 DOC Etna rosso, Azienda agricola F. Tornatore, Castiglione, Sizcilia, Italien Nerello Mascalese (vegane Herstellung)	78.00
RODRIGUEZ & SANZO Vignerons 2018 DO, Toro, Zamora, Jaavier Rodriguez & Sanzo, Spanien Tempranillo 18 Monate gereift in Barriques-Whisky-Fässern	78.00
BILA-HAUT Occultum Lapidem 2017 AOProtégée, M. Chapoutier, Côtes du Russillon, Latour de France Sehr selektive Lese von Hand, biodynamische Weinherstellung Syrah Carignan Grenache	68.00
CHÂTEAU CISSAC 2015 AOC Cru Bourgeois, Haut Médoc, Grand vin de Bordeaux 16 Monate gelagert in 50% neuen Barriques 75% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 5% Petit Verdot	82.00
Gevrey-Chambertin 2012 AC, Vieilles-Vignes, Domaine Dupont-Tisserandot, Côte d’Or, Grand vin de Bourgogne Pinot Noir	95.00
The Chocolate Block 2018 Western Cape Coastal Region Syrah Cabernet Sauvignon Cinsault Viognier	82.00