

MODERN SUISSE CUISINE

SPEISEKARTE

RESTAURANT

LÄUBLI

Restaurant Läubli

»*Modern Swiss Cuisine*«

Die Philosophie

Unsere Suche nach der wegweisenden Ess- und Trinkkultur im Landgasthof Sternen Muri manifestiert sich auf perfekte Art und Weise im Restaurant.

Wir kreieren und kredenzen „Modern Swiss Cuisine“

„Modern Swiss Cuisine“ hat ihre Wurzeln in der klassischen Schweizer Kochkunst, die so gesehen eigentlich gar nie existiert hat: die grossen Hotelköche des 19. Jahrhunderts hatten sich einfach das Beste aus den Rezepten der Franzosen, Engländer und Italiener herausgepickt und daraus ihre weltberühmte Schweizer Hotelküche kombiniert - heute noch ist das Kochbuch von Pauli die Bibel der klassischen Küche schlechthin.

Unsere Küche geht jetzt einen Schritt weiter und öffnet ihre Türen zusätzlich den herrlichen Einflüssen aus weiter Ferne: den feurigen Gewürzen und Zutaten aus Südamerika, den märchenhaften Düften aus Indien, den geheimnisvollen Kräutern und Pilzen aus dem Fernen Osten. Sie verbindet frech und gefühlsvoll einheimisches Schaffen mit schönsten Ferienerinnerungen, oder eben: das Entrecôte mit den Kräutchen aus thailändischen Gärten, den Pilzen aus japanischen Wäldern oder dem feurigen Geschmack Mexikos. Diese neue Küche ist gleichzeitig volkstümlich und multikulturell, natürlich, sinnlich und unglaublich vielfältig im Geschmack, zauberhaft und obendrein sehr leicht und gesund.

Vorspeisen / Entrées / Starters

Gebratener Spargel mit Champignons und Croutons auf buntem Frühlingssalat	16.80
<i>Asperges rôties avec champignons et croûtons sur salade mêlée printanière</i>	
Pan-fried asparagus with mushrooms and croutons on a colourful spring salad	
Marinierter Lachs Thailändische Art mit Blinis und Koriander- Sauerrahm	20.80
<i>Saumon mariné à la thaïlandaise, blinis et crème aigre à la coriandre</i>	
Thai-style marinated salmon and blinis with sour cream and coriander	
Rindstatar „Sternen“ würzig abgeschmeckt mit Cognac serviert mit Toast & Butter	21.50 / 27.50
<i>Tartare de bœuf « Sternen » aux saveurs épicées et cognac servi avec toast et beurre</i>	
Steak tartare „Sternen“ with a dash of cognac served with toast & butter	

Suppen / Soupes / Soups

Spargelcremesuppe mit Zucchettiwürfel und Petersilienöl	9.80
<i>Velouté d'asperges avec dés de courgette et huile au persil</i>	
Asparagus cream soup with diced courgette and parsley oil	
Kartoffel- Meerrettichsuppe mit Riesengrillcrevetten	10.80
<i>Soupe de pommes de terre au raifort et brochette de gambas</i>	
Potato and horseradish soup with a king prawn skewer	

Klassiker / Les Classiques / Classic dishes

Gegrilltes Rindsentrecôte 40.50
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Frites und bunter Gemüse garnitur

Entrecôte de boeuf
beurre aux fines herbes maison,
pommes frites et garniture de légumes

Grilled beef entrecôte
with home-made herb butter,
French fries and vegetables

Kalbsgeschnetzeltes 28.50 / 35.50
mit frischen Pilzen in Rahmsauce
serviert mit goldgelb gebratener Rösti

Emincé de veau
aux champignons frais à la crème, röstis dorés
Sliced veal with a creamy mushroom sauce and rösti

Suure Kalbsleberli 26.50 / 33.50
mit Zwiebeln an Balsamicosauce
serviert mit goldgelb gebratener Rösti

Foie de veau en meurette
aux oignons, sauce au balsamique,
servi avec des röstis dorés
Marinated veal liver
with onions in a balsamic vinegar sauce
served with golden brown rösti

Hauptgerichte / Plats principaux / Main dishes

Schweinsfilet auf Spargelravioli mit feiner Morchelschaumsauce und Broccoliröschen <i>Filet de porc sur ravioli aux asperges sauce à la crème aux morilles et de bouquets de brocoli</i> Pork fillet on asparagus ravioli with a delicate morel foam sauce and broccoli florets	33.80 / 39.80
Zartes Rindsfilet mit Sauce Bearnaise Bunte Gemüseauswahl und Röstikroketten <i>Tendre filet de bœuf accompagné de sauce béarnaise, jardinière de légumes et croquettes de rösti</i> Tender fillet of beef with bearnaise sauce, colourful selection of vegetables and roesti croquettes	46.50
Cordon bleu vom Schwein mit Brie und Rohschinken gefüllt Buntes Marktgemüse und Pommes Frites <i>Cordon-bleu de porc farci au brie et jambon cru, jardinière de légumes et frites</i> Pork cordon bleu stuffed with brie and air-dried ham, colourful seasonal vegetables and French fries	29.80
Seeländer Poulardenbrust mit einer Dattelfüllung auf geschmortem Brüsseler, Limettensauce und orientalischem Reis <i>Suprême de poularde du Seeland farci aux dattes, sur choux de Bruxelles braisés, sauce au citron vert et riz à l'orientale</i> Poulard breast from the «Seeland» region stuffed dates on braised chicory with lime sauce and oriental rice	35.50

Fischgerichte / *Poissons* / Fish dishes

- Sautierte Lachsschnitte auf grünem Spargel
mit Sauce Bearnaise gratiniert
dazu gebratene Frühlingkartoffeln** 28.50 / 35.50
*Pavé de saumon sauté sur asperges vertes
gratiné à la sauce béarnaise,
pommes de terre nouvelles rôties*
Sauteed salmon fillet on green asparagus,
with bearnaise sauce au gratin
and new potatoes
- Gebratenes Zanderfilet auf Spargel-Dillrahmgemüse
serviert mit Tomatennudeln** 27.50 / 34.50
*Filet de sandre rôti sur asperges à la crème et à l'aneth
servi avec des pâtes à la tomate*
Pan-fried pike-perch fillet on asparagus and dill cream
served with tomato noodles

Vegetarische Gerichte / *Plats végétariens* / Vegetarian dishes

- Tagliatelle mit Spargel, Salbei und Shiitake- Pilzen
abgerundet mit mildem gelben Curry** 21.50 / 27.50
*Tagliatelle avec asperges, sauge et champignons shiitake
rehaussées de curry jaune (doux)*
Tagliatelli with asparagus, sage and shiitake mushrooms
rounded off with a mild yellow curry
- Kartoffelgnocchi mit grünem Spargel,
Cherrytomaten, Sbrinzraspeln in Bärlauch- Kräuteröl** 20.50 / 26.50
*Gnocchi de pommes de terre avec asperges vertes,
tomates cerise, sbrinz râpé et huile à l'ail des ours*
Potato gnocchi with green asparagus,
cherry tomatoes, sbrinz cheese shavings in wild garlic and herb oil
- Variation von weissem und grünem Spargel
an einer fruchtigen Oran gehollandaise
serviert mit neuen Kartoffeln** 24.50 / 30.50
*Symphonie d'asperges blanches et vertes
accompagnée d'une sauce hollandaise à l'orange
et de pommes de terre nouvelles*
Selection of white and green asparagus
and a fruity orange hollandaise sauce
served with new potatoes

Liebe Gäste

Es ist uns ein wichtiges Anliegen, Ihnen folgende Mitteilung in Bezug auf die im Sternen Muri verwendeten Lebensmittel zu machen.

Nicht nur, weil es seit geraumer Zeit Pflicht ist, sondern damit wir offiziell bekunden können, welche Qualität und Güte unsere Lebensmittel haben.

Unsere Philosophie liegt darin, dem Sternen-Gast frische und einwandfreie Produkte anzubieten.

Im Anhang finden Sie einige interessante Hinweise, die Ihnen die Lust auf Gutes Essen bestimmt nicht verderben werden.

Rind:

Das Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.

Bezugslieferant: Metzgereien Simperl aus Gümligen, Merat aus Bern und Michel Comestibles aus Unterseen bei Interlaken.

Kalb:

Beim Kalb berücksichtigen wir die gleichen Lieferanten wie beim Rind.

Schwein:

Beim Schwein berücksichtigen wir die gleichen Lieferanten wie beim Rind.

Lamm:

Das Lammfleisch stammt teilweise aus einheimischen Beständen, mehrheitlich aber aus Australien und Neuseeland.

Bezugslieferant: Metzgerei Simperl aus Gümligen, Merat aus Bern, Michel Comestibles aus Unterseen bei Interlaken.

Geflügel:

Soweit möglich kaufen wir aus Schweizer Beständen.

Die übrigen Geflügelprodukte beziehen wir aus Frankreich und Brasilien.

Bezugslieferant: Metzgerei Simperl aus Gümligen, Merat aus Bern, Michel Comestibles aus Unterseen bei Interlaken.

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 8% MWST

Hausgemachte Desserts / *Desserts maison* / Home-made-desserts

Mandel Panna Cotta 9.50
mit Aprikosenchutney

Panna cotta aux amandes
accompagnée d'un chutney aux abricots
Almond panna cotta with apricot chutney

Hausgemachte Apfelterrine 10.50
mit Karamelsauce und Haselnussglace

Terrine de pommes maison
accompagnée d'une sauce caramel
et de glace aux noisettes
Home-made apple terrine
with caramel sauce
and hazelnut ice cream

Windbeutel mit Vanilleglace 9.80
und Schokoladensauce

Chou à la crème accompagné de glace à la vanille
et sauce au chocolat
Profiterole with vanilla ice cream
and chocolate sauce

Ananas 10.20
mit Chili und Koriander mariniert

dazu hausgemachte Kokos- Ingwerglace
Ananas mariné au chili et à la coriandre,
glace maison à la noix de coco
et au gingembre
Pineapple marinated with chilli and coriander
served with home-made coconut and ginger ice cream

Safranhalfgefrorenes 10.80
mit eingekochten Kirschen

Parfait au safran
accompagné de cerises au sirop
Saffron parfait
with stewed cherries