

**Montag, 17. Dezember 2018**

Kopfsalat mit gehacktem Ei 5.00  
Geflügelcrèmesuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Fleischkäse mit Senfsauce und Bratkartoffeln

**Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50**  
Kalbsschulterbraten mit Dörrzwetschgenfüllung  
Jus, Kartoffelgratin und Gemüse

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Linguine al Arrabiata 🌱

**Dessert-Empfehlung**

**Crema Catalana**  
CHF 10.00

**Dienstag, 18. Dezember 2018**

Karottensalat mit Mandarine 5.00  
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Cipollata auf Marroni-Wirsingrisotto

**Menu 2 Tagesteller CHF 21.00 / als Zweigang CHF 24.50**  
Poulet mediterran mit Tomaten  
Kapern, Oliven  
Polenta und Aubergine

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Gemüseschnitzel auf Meerrettichrahmgemüse 🌱

**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 Falcetto</b>	rot, Italien	6.50	45.50
<b>Rossole</b>	rot, Italien	8.00	56.00
<b>Marquis de Terme 2012</b>	rot, Bordeaux	9.00	63.00

**Empfehlung**

**Muriger „Metzger-Teller“**

Siedfleisch, Berner Zungenwurst, Rippli, Speck,  
und Wienerli, Sauerkraut, Dörrbohnen,  
Salzkartoffeln  
CHF 38.00

**Mittwoch, 19. Dezember 2018**

Randensalat mit Baumnüssen 5.00  
Selleriecrèmesuppe 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Poulet Meatballs „Satay Style“  
dazu Fried Rice

**Menu 2 Tagesteller CHF 24.00 / als Zweigang CHF 27.50**  
Rindsentrecôte mit Feigensauce  
Krautstiel-Kartoffelgnocchi

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Fagottini di Gorgonzola  
mit Birne, Cicerino Rosso und Mandeln 🌱

**Donnerstag, 20. Dezember 2018**

Blattsalat mit Hüttenkäse und Croûtons 5.00  
Thailändische Kokosmilchsuppe mit Pilzen 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Hacksteak mit Champignonrahmsauce  
dazu Kartoffelstock

**Menu 2 Tagesteller CHF 21.00 / als Zweigang CHF 24.50**  
Schweinschulterbraten mit Zwiebelsauce  
Serviettenknödel und Wirsinggemüse

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
„Swiss Poké Bowl“  
Gerste, Tofu, Spinat, Karotten,  
Randen und Holunderdressing 🌱

**Dessert-Empfehlung**

**Vermicelles mit Rahm**  
CHF 10.00

**Freitag, 21. Dezember 2018**

Linsensalat 5.00  
Karottencrèmesuppe mit Ingwer 5.00

**Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00**  
Blätterteigpastetli gefüllt mit Fischragoût  
Zitronen-Dillsauce, Gemüse

**Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50**  
Rindsstroganoff mit Butterspätzli

**Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00**  
Risotto mit Zucchetti  
Ricotta und Pistazien 🌱

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. 7.7% MwSt. / 🌱 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

# Herzlich willkommen im




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

## Vorspeisen / Suppen

Portion	Vorspeise
<b>Grüner Salat</b> 	8.50 13.50
<b>Gemischter Salat</b> 	10.50 16.50
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> 	12.50 17.50
<b>Nüsslisalat mit Trauben, Nüssen</b> 	14.50 19.50
und Birnen	
<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, Apfelchutney</b>	18.50 26.50
Meerrettich, Rande und Toast	
<b>„Cervelatsalat mal anders“</b>	12.50 19.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	
<b>Unsere Salatsaucen</b>	
Französische Salatsauce 	Feigen-Senfdressing 
Italienische Salatsauce 	
<b>Tomatensuppe mit Hendricks-Gin</b> 	12.50

## Fitnesssteller

Kleiner	Portion
<b>Egliknusperli und bunte Salate</b>	23.00 28.00
mit Tartarsauce	
<b>Wienerschnitzel-Fitnesssteller</b>	29.50 38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren	
<b>Frühlingsrollen und bunte Salate</b> 	17.50 22.00
süss-scharfe Chilisauce	

## Gasthaus-Klassiker in der Winterzeit

<b>Rehrücken-Filet an Preisebeersauce</b>	48.00
Spätzli und Herbstgemüse	
<b>Kalbsnierli an Morchelrahmsauce</b>	34.00
mit Spätzli	
<b>Rindspfeffer an kräftiger Gewürzsauce</b>	34.00
dazu Rösti	
<b>Penne di zucca</b>	28.00
Teigwaren mit Kürbiskern-Pesto, Kürbis und Belper Knolle (Rassiger Hartkäse)	
<b>Patate di Zenzero</b>	28.00
Gebackene Kartoffel-Ingwerstangen auf Currygemüse	

## Fisch

Kleiner	Portion
<b>Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln</b> 	36.00 44.00
Salzkartoffeln und Zitronenstern	

## Tatar & Burger

Kleiner	Portion
<b>Rindstatar „Klassische Art“</b>	34.50
mit Toast und Butter	
<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

## Sternen Klassiker

<b>Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein</b>	39.00
gefüllt mit Greyerzer, Beinschinken	
Pommes Alumettes und buntes Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel</b>	39.50
Kalbsschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken,	
Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	
<b>Geschnetzelte Kalbsleber</b>	32.50 39.50
Kräuter-Knoblauchsauce Rösti	
<b>Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art</b>	32.50 39.50
an Champignonrahmsauce, dazu Rösti	