

Montag, 18. Februar 2019

Blattsalat mit Thon und Oliven	5.00
Blumenkohlcrèmesuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Cipollata mit Champignonsauce
auf Rüeblì – Kartoffel - Stampf

Menu 2 Tagesteller CHF 24.00 / als Zweigang CHF 27.50

Ossobucco Cremolata
auf Federkohlrisotto

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Käse - Ravioli
auf Lauchragoût mit Trauben 🌿

Dessert-Empfehlung

Crema Catalana

CHF 10.00

Dienstag, 19. Februar 2019

Andalusischer Gemüsesalat	5.00
Karottensuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Trutenbrustschnitzel
mit Sataysauce und fried Basmati - Reis

Menu 2 Tagesteller CHF 25.00 / als Zweigang CHF 28.50

Rindsentrecôte mit Senf hollandaise
Schmelzkartoffel und Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Tofugulasch mit Pilzen
und Butternudeln 🌿

Weine im Offenausschank

		pro dl	75 cl
Féchy Magistrale	weiss, Waadt	6.00	42.00
Pinot Grigio	weiss, Italien	7.00	49.00
Chardonnay	weiss, Frankreich	6.00	42.00
Primitivo Falcetto	rot, Italien	6.50	45.50
Ripasso Terre Antiche	rot, Italien	8.00	56.00
Marquis de Terme 2012	rot, Bordeaux	9.00	63.00

Empfehlung

Muriger „Metzger-Teller“

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

Mittwoch, 20. Februar 2019

Gurkensalat	5.00
Consommé mit Flädli	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Fleischkäse mit Jus
und Bratkartoffeln

Menu 2 Tagesteller CHF 23.00 / als Zweigang CHF 26.50

Entenbruststreifen
mit Ingwer, Gemüse und Kokosreis

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Gemüseschnitzel
auf Krautstiel - Ragoût 🌿

Donnerstag, 21. Februar 2019

Nüsslisalat mit Croûtons	5.00
Linsensuppe	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Fusilli Bolognese

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Bierbraten vom „Greizer Schwein“
mit Herzoginnenkartoffel und Gemüse

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Risotto mit Cherrytomaten
Mozzarellaperlen und Zucchini 🌿

Dessert-Empfehlung

Vermicelles mit Rahm

CHF 10.00

Freitag, 22. Februar 2019

Karottensalat	5.00
Griesssuppe Leopold	5.00

Menu 1 Tagesteller CHF 18.50 / als Zweigang CHF 22.00

Gnocchi Carbonara

Menu 2 Tagesteller CHF 22.00 / als Zweigang CHF 25.50

Seelachsfilet Orly im Backteig
mit Tomatensauce und Gemüseris

Vegi-Menu Tagesteller CHF 16.50 / als Zweigang CHF 20.00

Käsekuchen mit Gemüsechutney 🌿

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

Vorspeise	Portion
Grüner Salat   	8.50 13.50
Gemischter Salat  	10.50 16.50
Nüsslisalat mit Ei  	12.50 18.50
Nüsslisalat mit Speck und Croûtons	15.50 20.50
Sternensalat mit Belper Knolle 	16.50 23.50
Tomaten, Gurken, Blattsalate und Feigensenf-Dressing	
Frühlingshafter Blattsalat  	12.50 18.50
mit Radiesli, Frühlingszwiebeln, Spargeln an Holunderblüten-Dressing	
Couscous 	17.50 23.50
mit caramellisiertem Ziegenfrischkäse	
Cherrytomaten und Gemüsechips	
Rose von Rauchlachs mit Avocadotatar	18.50 24.50
Granatapfel, Curry-Cashewnüsse, Toast	
„Cervelatsalat mal anders“	12.50 18.50
Cervelat-Carpaccio mit grober Senfmarinade	
Unsere Salatsaucen	
Feigen-Senfdressing   	
Französische Salatsauce  Italienische Salatsauce  	
Consommée Girondiner	11.50
Rindskraftbrühe mit Schinkeneierstich, Gemüsestreifen	
„Tom Kha Het“  	12.50
Thailändische Suppe mit Kokosmilch, Pilzen und Galgant	



Fitnesssteller

Kleiner	Portion
Egliknuserli und bunte Salate	23.00 28.00
mit Tartarsauce	
Wienerschnitzel-Fitnesssteller	29.50 38.00
mit gemischten Salaten und Preiselbeeren	
Frühlingsrollen und bunte Salate 	17.50 22.00
süss-scharfe Chilisauce	

Gasthaus-Klassiker in der Frühlingszeit

„Epaule d’agneau Jerez“	34.00
Geschmorte Lammschulter mit Sherryjus Gnocchi parisienne, grünen Spargeln und Cherrytomaten	
„Cordon stelle“	45.00
Rindsteak mit Lenker Berg Bleu gefüllt Tomatenchutney, Artischockenravioli, Frühlingszwiebeln	
„Langue de veau“	29.00
Kalbszunge in Kapernsauce mit Kartoffelstampf	
„Pollo Rossini“ 	35.00
Getrübte Pouardenbrust mit Portweinjus Schmelzkartoffeln und Frühlingsgemüse	
Risotto Avovanti mit Burratina 	23.00 28.00
Sämiger Risotto mit Avocado, Spinat Basilikum und Peperoni-Perlen	
Ravioli carciofi 	22.00 27.00
Pasta-Taschen gefüllt mit Artischocken mit Frühlingszwiebeln, Mandeln und Grana Padano	

Fisch

Kleiner	Portion
Cabillaud Nantua 	
Duett von Skrei und Riesenkrebsen Krustentiersauce und Erbsen-Reis	39.00
Frutiger Eglifilets mit gerösteten Mandeln 	
Salzkartoffeln und Zitronenstern	36.00 44.00

Tatar & Burger

Kleiner	Portion
Rindstatar „Klassische Art“	34.50
mit Toast und Butter	
Beef Burger	19.50
mit Käse oder Speck	+ je 1.50
Beilage Pommes frites oder allumettes	+ je 5.00
Beilage kleiner gemischter oder grüner Salat	+ je 5.00

Sternen Klassiker

Cordon bleu vom Greyerzer-Schwein	39.00
gefüllt mit Greyerzer und Beinschinken, Pommes allumettes, Gemüse	
Wiener Schnitzel	39.50
Kalbschnitzel in Weissbrotbröseln gebacken, Salzkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone	
Geschnetzelte Kalbsleber 	32.50 39.50
Kräuter-Rotweinsauce, dazu Rösti	
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art 	32.50 39.50
an Champignonrahmsauce, dazu Rösti	