



HOTEL STERNEN

*Wir kochen mit Leidenschaft und verarbeiten frische
und überwiegend regionale Produkte.*



*Das Label Napfschwein bietet den Konsumenten Schweinefleisch der
höchsten Qualitätsstufe.*

Bei Interesse geben wir Ihnen gerne weitere Informationen.

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten?

Bei uns sind die Gerichte deklariert, die Gluten und Milch enthalten.



Liebe ist

GEMEINSAM ZU GENIESSEN

*Wir freuen uns, dass Ihr da seid und wünschen guten Appetit!
Ihre Gastgeber Franziska & Michael Holzer und das Sternen Team*

Sämtliche Preise sind in CHF und inklusive 7.7% MwSt.

Zum Starten

Sternen Salat

Verschiedene Blattsalate, rohes Hobel-Gemüse, Cherry-Tomaten,
Sprossen, Radiesli, Nüsse & Kernen

Vorspeise 9.50 | Hauptgang 14.50

Diesen können sie nach Wunsch ergänzen:

Extras

Gebratener Speck	+ 1.50
Ei	+ 1.50
Mischpilze	+ 2.00
Rehroschinken	+ 7.00
Gebratene Poulet Brust Streifen 100 gr.	+ 5.00
Tofu	+ 4.00
Hausgebeizter Lachs 50gr	+ 5.00

Nüsslisalat mit Ei & Croutons

12.50

Mit Speck +1.50



Suppe

Kürbis-Orangen-Suppe

Karamellisierten Orangenfilet

9.50



Rindstatar «Sternen Style»

Honig-Senf BBQ | Butter | Toast

Vorspeise 24.00

Hauptgang 33.00



Rindstatar «der Klassiker»

Butter | Toast

Vorspeise 24.00

Hauptgang 33.00



Auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac

Unsere Tatar - Variationen sind auch Glutenfrei erhältlich.

Haus-gebeizter Lachs

Blattsalat | Hausgemachte Honig-Dill-Senf-Sauce | Toast

15.00CHF



Vegetarisch & Vegan

Kürbis-Tofu-Burger

Kürbis | Tofu | Zwiebelkonfit | Randen-Frischkäsesauce

Pommes Frites

Auch Glutenfrei erhältlich

24.50



Herbst-Vegi Teller

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Sautierte Pilze

Zwiebelkonfit | Preiselbeer-Apfel

26.00 | klein 21.00



Wild auf Wild

Vorspeisen

Kürbis-Orangen-Suppe

Karamellisierten Orangenfilet

9.50



Reh-Carpaccio

Sautierter Kräuterseitling | Roquefort | glasierte Randen | Rucola

18.50



Hauptgang

Rehschnitzel

Preiselbeer Sauce | Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli

42.00 | klein 37.00



Hirschpfeffer «Jägerart»

Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli

32.50 | klein 27.50



Wildschwein- Koteletts

Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli

38.00



Herbst-Vegi Teller

Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | sautierte Pilze

Zwiebelkonfit | Preiselbeer-Apfel | Spätzli

26.00 | klein 21.00



Fleisch & Fisch

Holzer's Hackbraten im Speckmantel

Jus | Champignons | Kartoffeln | Gemüse Brunoise | Kräuter
Gemüse | Spätzli

29.50



Cordolino vom Napfschwein

Gähwiler-Bergkäse | Schwarzwälder-Schinken
Gemüse | Pommes Frites

28.50 | Klein 23.50



Ossobuco Gremolata «Kalbshaxe»

Gemüse | Weisswein-Risotto

37.50

Egli Knusperli | Sauce Tartare | Pommes Frites

29.50 | Klein 24.50



Gebratener Schweizer Felchenfilets Provençale

Tomaten | Kräuter | Zwiebeln | Knoblauch

Gemüse | Weisswein-Risotto

29.50

Fangfrisch
Es het solange es het..