



# 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 solang es het..