

# Speisekarte

Alle Gerichte servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr und 17.30 bis 21.30 Uhr.

## Liebe Gäste

Wir möchten Sie auf die Herkunft des Fleisches sowie Fleischerzeugnisse die in unserem Restaurant angeboten werden ins Bild setzen.

### Das in unserem Restaurant servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

Kalb, Rind, Schwein, Geflügel, und Truthahn: Schweiz

US-Beef und US Filet\*, Filet und Entrecôte: Südamerika\*

Pouletbrustfilets: Schweiz

Lamm: Neuseeland

Wild: Schweiz, Österreich

### Fleischwaren:

Salami und Copa: Schweiz

Cervelats, Schinken und Bindenfleisch: Schweiz

**\* Dieses Fleisch kann mit Hormonen oder Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt worden sein.**

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sämtliche Preise inkl. 7,7 % MWST.

### Reservierungen sind NUR telefonisch möglich.

Telefon: 031 829 02 57

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und Ihre Aufmerksamkeit und hoffen, Sie schon bald bei uns begrüßen zu dürfen.

Jakob Stämpfli und das Sternen – Team.

# Unsere à la carte Karte

## Kalte Speisen

Apéroteller mit Bündnerfleisch und Hobelkäse	Fr.	17.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	24.50
Sternenteller	Fr.	21.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	Fr.	28.50
Thonsalat garniert	Fr.	20.50
Salatteller	Fr.	17.50
Käse Portion	Fr.	19.50
Diverse Sandwiches	Fr.	6.50
Sandwiche mit Bündnerfleisch	Fr.	7.50

## Kalte Vorspeisen

Hausterrine mit Fleisch oder Gemüseterrine mit Salat Waldorf und Cumberlandsauce	Fr.	14.90
Rauchlachs mit Toastbrot, Butter und Meerrettichschaum (1/2 Portion)	Fr.	18.50
Crevettencocktail	Fr.	15.00
Bündnerteller (1/2 Portion)	Fr.	13.00
Melone mit Rohschinken (je nach Saison)	Fr.	14.00
Melone mit Portwein (je nach Saison)	Fr.	10.50
Frische Gänseleberterrine mit Toast und Butter	Fr.	24.00

## **Suppen**

Tagessuppe	Fr.	6.50
Bouillon nature	Fr.	5.90
Bouillon mit Ei	Fr.	7.50
Bouillon mit Mark	Fr.	10.90
Bouillon mit Sherry	Fr.	7.90

## **Kleine warme Gerichte**

Omelette nature	Fr.	8.00
Omelette mit Schinken	Fr.	11.50
Omelette mit Kräutern	Fr.	9.50
Gemüse – Teller	Fr.	19.50

## **Nur für Kinder**

Schnitzel, Pommes frites	Fr.	13.50
Sternen Rahmschnitzel mit Nüdeli	Fr.	13.50
Pommes frites – Teller	Fr.	7.00
Chicken – Nuggets mit Pommes frites	Fr.	13.50

## **Warme Vorspeisen**

1 Pilzpastetli mit 4 Sorten Pilzen in Rahmsauce	Fr.	16.90
2 Pilzpastetli mit 4 Sorten Pilzen in Rahmsauce	Fr.	25.90
6 Burgunderschnecken mit Kräuterbutter überbacken	Fr.	13.90
12 Burgunderschnecken mit Kräuterbutter überbacken	Fr.	22.90

## Salate

Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	10.90
Nouvelle Salade „Art des Hauses“	Fr.	15.50
Salat Kreation Murzelen verschiedene Salate an Haselnussdressing und Gänseleberwürfel	Fr.	17.50
Nüssler Salat mit Ei (je nach Saison)	Fr.	10.90
Nüssler Salat mit Ei und Speck (je nach Saison)	Fr.	12.90

dazu französische oder italienische Sauce

## Vom Schwein (Tellerservice)

Schnitzel paniert 180 gr., Pommes frites	Fr.	21.50
Fitness-Teller, Schweinsschnitzel nature 180 gr. mit 7 Sorten Salat	Fr.	25.50
St. Tropez - Teller, Schweinssteak 200 gr. mit 7 Sorten Salat	Fr.	26.00
Schweinssteak 220 gr., 7 Gemüse, Croquettes	Fr.	29.50
Cordon Bleu 200 gr., 7 Gemüse, Pommes frites	Fr.	32.50
Rahmschnitzel „Sternen“ 180 gr., Butternüdeli	Fr.	25.50

## Vom Kalb (Tellerservice)

Cordon Bleu 200 gr. Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr.	43.50
Kalbsschnitzel nature 180 gr. Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr.	39.50
Kalbsschnitzel nature 100 gr. Gemüse garnitur, Pommes frites	Fr.	34.50
Wienerschnitzel 170 gr. mit Pommes frites	Fr.	32.50
Wienerschnitzel 100 gr. mit Pommes frites	Fr.	28.50
Riviera – Teller, Kalbsschnitzel nature 180 gr. mit 7 Sorten Salat	Fr.	32.50
Kalbssteak 200 gr. mit Morchelsauce und Butternüdeli	Fr.	49.50
Kalbsrahmschnitzel 180 gr. mit 4 Sorten Pilzen und Butternüdeli	Fr.	38.00
Riz Casimir, Kalbgeschnetzeltes 180 gr. an Currysauce mit verschiedenen Früchten garniert, Reisring	Fr.	39.50

### **Vom Lamm (Tellerservice)**

Lammfilet 180 gr. an rassiger Senfsauce, mit verschiedenen Saison Salaten garniert	Fr.	40.50
Lammrückenfilet 180 gr. an Sauce Provençale mit Gemüse garnitur und Croquettes	Fr.	43.50

### **Vom Rind (Tellerservice)**

Rindsfilet 220 gr. mit Pommes frites und Kräuterbutter	Fr.	49.00
Rindsfilet 150 gr. mit Pommes frites und Kräuterbutter	Fr.	43.50
Rinds-Medaillon mit Morchelsauce und Butternüdeli	Fr.	49.00
Entrecôte „Café de Paris“ 220 gr. mit Gemüse und Croquettes	Fr.	43.50
Entrecôte „Café de Paris“ 150 gr. mit Gemüse und Croquettes	Fr.	39.50
Entrecôte 220 gr. mit Pfeffersauce und Butterreis	Fr.	39.50
Rumpsteak 160 gr. mit Pommes frites	Fr.	28.50

### **US – Beef**

Jumbo US-Beef 500 gr. mit Pommes frites	Preis auf Anfrage	
Grosses US-Beef 300 gr. mit Pommes frites	Fr.	55.90
Kleines US-Beef 250 gr. mit Pommes frites	Fr.	49.90

### **US – Filet**

Grosses US-Filet 220 gr.	Fr.	59.90
Kleines US-Filet 180 gr.	Fr.	55.90

### **Aus dem Kupfertopf**

Rinds-Filetspitzen 200 gr. an einer Whiskyrahmsauce mit 4 Sorten Pilzen und Butternüdeli

Fr. 49.00

### **Filet Stroganoff**

Rinds-Filetwürfel 200 gr. mit Cognac flambiert, Tomaten, Gurken, Champignons, Peperoni und Oliven, mit Rahm und Paprika verfeinert, Butterreis

Fr. 49.00

## **Spezialitäten des Hauses:**

### **Haus - Menu:**

Bouillon au Sherry

Salade verte mimosa

Entrecôte 160 gr. avec Sauce Béarnaise

Légumes et Pommes Croquettes

Soufflé glacé Grand Marnier Maison

Fr. 48.00

### **Unsere Küche empfiehlt :**

Terrine maison aux noisettes, Salade Waldorf

Consommé au vieux Cognac

Salade Nouvelle

Filet de Bœuf avec sauce Bordelaise

assorti de légumes, Croquettes

Mousse aux fruits

Fr. 72.50

## **Auf Vorbestellung ab 2 Personen:**

Lammrücken an Sauce Provençale mit Gemüse und Beilagen nach Wunsch

Plattenservice, zweimal serviert pro Person

Fr. 54.50

### **Château Briand „Maison“**

Rindsfilet 420 gr. mit Sauce Béarnaise, 7 verschiedene Gemüse, Pommes frites / Croquettes

Plattenservice, zweimal serviert pro Person

Fr. 64.50



## Auf Vorbestellung ab 2 Personen:

### 8-Gang Menu Gastronomique

Terrine Maison

Soupe gratinée

Filet de Sôle au Champagne

Nouvelle Salade

Bouchée aux Champignons

Sorbet de Saison

Filet de Bœuf avec Sauce Béarnaise

Légumes et pommes de terre

Dessert	pro Person	Fr.	88.50
---------	------------	-----	-------

### 10-Gang Menu Gastronomique

Terrine Maison

Soupe gratinée

Nouvelle Salade

Filet de Sôle au Champagne

Cocktail de fruits

Bouchée aux Champignons

Sorbet de Saison

Filet de Bœuf avec Sauce Béarnaise

Légumes et pommes de terre

Assiette de fromages

Dessert	pro Person	Fr.	99.50
---------	------------	-----	-------