

*.... da wo man
geniesst*

*Guten Appetit wünscht Ihnen
das Sternen Team
mit Elisabeth und Ernst Müller*

Salate & Kalte Vorspeisen

<i>Arrangement von Blattsalaten „drei Sterne“ mit Croûtons, gehacktem Ei, Walnüssen und Trauben Balsamico Vinaigrette</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Sherrydressing</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Warmer Kabissalat mit Speckchips, Randen und Schalotten Vinaigrette</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Hausgebeitzter Lachs mit Couscous und Avocadocrème gehobelter frischer Meerrettich</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Entenleber als Parfait und gebraten mit Quitte & kleinen Salat</i>	<i>Fr. 29.50</i>

Aus dem Suppentopf

<i>Safran Fenchelsuppe mit Flusskrebse</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Kokos Curry Suppe mit hausgemachten Raviolo von Edelfischen</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Fischsuppe von Atlantikfischen und Meeresfrüchten Sauce Rouille und geröstetem Baguette</i>	<i>Fr. 16.50</i>

Warme Vorspeisen

*Gebratene Entenleber auf Apfelscheiben
mit Calvados parfümiert und Kalbsfond überzogen* Fr. 27.50

*Ziegenkäse im Brickteig
mit Birnenquitten und Waldhonig* Fr. 23.50

*Gebratene Jakobsmuscheln
auf Tagliolini mit Champagner Sauce* Fr. 29.00

*Eglifilets gebacken mit Sauce Tartar
und kleinen Salat* Fr. 24.00

Aus dem Meer & See

Eglifilets Müllerin Art Fr. 42.50
serviert Blattspinat

Eglifilets gebacken Fr. 42.50
mit Sauce Tatar

Seezunge in Olivenöl gebraten Fr. 49.50
Jungen Zwiebeln, Lauch und Cherrytomaten

Dorschfilet gebraten Fr.41.50
an Senfsauce
mit Wurzelgemüse, Speckstreifen

Berghofer Zander Filet gebraten Fr.46.50
an Thymian Speckjus
mit Champagnerkraut

Beilagen: Bastmati Reis, Salzkartoffel, Kartoffelstock

Vom Lande

<i>Mägenwiler Pouletbrust gefüllt mit und Rüeblü, Kräuterjus</i>	<i>Fr. 42.00</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes drei Sternen Art</i>	<i>Fr. 44.00</i>
<i>„Drei Sternen Klassiker“ Gegrilltes Rindsfilet mit glasiertem Gemüse und Pilzsauce</i>	<i>180 gr. Fr. 56.00 130 gr. Fr.42.00</i>
<i>Schweinefilet Medaillons in Calvadosjus mit kleinem Gemüse</i>	<i>Fr.39.50</i>
<i>Kalbsleberstreifen in Butter gebraten Kräutersaitlingen und Schalottenjus</i>	<i>Fr. 39.50</i>
<i>Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus grünen Bohnen und Zwiebelkonfit</i>	<i>Fr. 44.50</i>
<i>Entenbrust à l'Orange mit Winterspinat</i>	<i>Fr. 37.50</i>

Beilagen: Kartoffelstock, Rösti, Reis, Kartoffelgratin, Spätzli, Tagliatelle

Gerichte ab 2 Personen

*Châteaubriand
nach Ihrem Wunsch gebraten
serviert mit Sauce Béarnaise
und einer Auswahl an Saisongemüsen*

pro Person Fr. 65.00

*Berglamm aus Poschiavo Zanetti Graubünden
Lammrücken mit Rosmarinjus
grünen Bohnen und Zwiebelkonfit*

pro Person Fr. 64.00

Beilagen: Kartoffelstock, Rösti, Kartoffelgratin

Desserts

<i>Ananas Capriccio mit Curryglace</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Hausgemachte Apfelküchlein mit warmer Vanillesauce</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Schokoküchlein mit Mango und Passionsfrucht Sorbet</i>	<i>Fr. 15.00</i>
<i>Emmentaler Merängge aus dem Kemmeriboden Man sagt „die Weltbesten“</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Original Zuger Kirschtorte mit Kirsch Sorbet</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Käse vom Wagen mit Tessiner Feigensenf, Früchtebrot</i>	<i>Fr. 13.00 / 18.00</i>

Fleisch- und Fisch-Deklaration

*Sofern nichts anderes vermerkt,
beziehen wir das Fleisch und die Fische
aus folgenden Ländern.*

Fleisch-Herkunft

<i>Geflügel</i>	<i>Schweiz/ Frankreich</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Kalbfleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>USA/ Schweiz</i>

Fisch-Herkunft

<i>Egli</i>	<i>Schweiz/ Deutschland</i>
<i>Seezunge</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Dorsch</i>	<i>Norwegen</i>
<i>Zander</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Jakobsmuschel</i>	<i>USA</i>

Allergene

*Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten
Wenden Sie sich bitte an unser Personal*