



# HOTEL STERNEN

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

**Produzenten und Lieferanten**



*Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten?  
Bei uns sind die Gerichte deklariert, die Gluten und Milch enthalten.*



**Mitgliedschaft**



*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 8,1% MwSt.*

## Zum Starten

Nüsslisalat mit Ei & Croutons



12.50

Mit Speck + 1.50


### Salat «Sternen»

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	+ 4.50
Randen «Bällchen» 3stk	+ 4.50

## Suppe

Sauerkraut-Lauch Suppe



Karamellierte Apfelwürfeli | Flora Plant

9.00

# Vorspeisen

## Tuna Ceviche mit Avocado-creme

Orangensaft | Limettensaft | Sojasauce | Ingwer | Peperoniwürfel

Vorspeise 24.00

Hauptgang 33.00



## Sternen Tatar

Rindstatar | Honig-Senf BBQ | Kräuter | Peperoncini | Zwiebeln  
Toast | Butter

Vorspeise 24.00

Hauptgang 33.00

## Rindstatar «der Klassiker»



Ketchup | Senf | Essiggurken | Kapern | Zwiebeln

Toast | Butter

Vorspeise 24.00

Hauptgang 33.00

Unsere Vorspeisen - Variationen sind auch glutenfrei und laktosefrei erhältlich.

Tatar auf Wunsch mit Calvados, Whisky oder Cognac

# Vegan oder Vegetarisch

## Jackfruit Pulled Burger



Kürbis | Rotkraut | Seidentofu-Preiselbeersauce

Pommes Frites

28.00

## Herbst-Vegi-Teller

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Sautierte Pilze  
Rotweinbirne | Preiselbeer-Apfel

26.00 | 21.00

Sämtliche Preise sind in CHF und inklusive 8,1% MwSt.

# Wild auf Wild

## Vorspeisen


**Sauerkraut-Lauch Suppe**   
Karamellisierte Apfelwürfeli | Flora Plant  
9.00

  **Hirsch-Ravioli**  
Sautierte Pilze | Apfelwürfeli | Ziegenfrischkäse  
14.50

## Hauptgang

**Rehschnitzel an Preiselbeer-Cognacsauce**  
Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli  
44.00 | 39.00

 **Hirschkpfeffer «Jägerart»**  
Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli  
39.50 | 34.50

**Hirsch-Burger**   
Hirschhackfleisch | Rotkraut | Seidentofu-Preiselbeersauce | Mango-Orangen Chutney  
Kürbisstroh | Pommes Frites  
28.00

**Auf Vorbestellung ab 2 Personen**

**Rehrücken «Baden-Baden»**  
Rosenkohl | Rotkraut | glasierte Marroni | Preiselbeer-Apfel | Spätzli  
Pro Person 69.50

## Fisch & Fleisch

### Egli Knusperli



Sauce Tartare | Pommes Frites

29.50 | 24.50

### Gebratener Wels



aus dem Lago Maggiore

Hausgemachte Kräuterbutter | Gemüse | Reis

29.50

### Cordolino vom Aaretaler Durocschwein



Gähwiler-Bergkäse | Schwarzwälder-Schinken

Gemüse | Pommes Frites

31.50 | 26.50

### Paniertes Schweineschnitzel vom Aaretaler Duroc

Gemüse | Pommes Frites

28.00 | 23.00

### Schweizer Kalbshohrücken-Steak grilliert 180gr

Jus | sautierte Pilze | Gemüse | Reis

39.50

### Holzer's Hackbraten im Speckmantel

Champignons | Kartoffeln | Gemüse Brunoise | Kräuter

Jus | Gemüse | Spätzli

29.50