

Lieber Gast

Ihr leibliches Wohl sowie Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen

Daher verwendet unsere Küche unter der Leitung
von Küchenchef Roman Walti und unserer Küchenmannschaft
für sämtliche Gaumenfreuden saisonale und grösstenteils regionale Produkte.

Herkunft: Schweinefleisch (CH), Kalbfleisch (CH),
Rindsentrecote (CH), Pouletbrust (CH),
Lammracks (IE), Winkel Brättli Fleisch (CH)

Wir beziehen diese Produkte von der Metzgerei Felder AG in SZ, Metzgerei Merat AG in
Rothenburg
und von der Firma Bianchi AG in Zufikon.

Comestibles-Produkte und diverse Fische werden von der Firma Bianchi AG in Zufikon sowie der
Firma Seinet AG in Luzern geliefert .

Unsere Rauchfischprodukte beziehen wir von der Firma Dyhrberg AG in Balsthal, der ersten
Lachsräucherei der Schweiz, welche immer noch traditionell im Holzofen räuchert
und sich für eine nachhaltige Fischerei einsetzt.



Diverse Fische und Meeresfrüchte sind mit einem Label zertifiziert. Diese setzen Kriterien für die
Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, Lebensmittelsicherheit, Arbeits- und Sicherheitsschutz,
Tierschutz sowie Umweltschutz und ökologische Verantwortung.

Herkunft: Buntbarsch (Vietnam), Balchen (Vierwaldstättersee), Thunfisch (JP), Jakobsmuscheln (JP)

Fleisch aus den Nicht-EU-Ländern kann mit Hormonen oder anderen wachstumsfördernden
Medikamenten behandelt sein.

Unsere Glace liefert die Firma Emmi AG.

Gemüse-, Früchte- und Milchprodukte sind von der Firma Mundo AG in Rothenburg.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt.

Isabel & Daniel Unternährer und das Sternen Team

Spargelkarte

6/8/9/11 Grüne Spargeln mit jungem Spinat an Walnussdressing
und gehobeltem Parmesan

CHF 23

6/7/9/10 Weisse Spargelcremesuppe mit grünen Spargeln und rosa Pfeffer

CHF 20

1/4/7/9/10 Weisse und grüne Spargeln
an Sauce Hollandaise oder Bärlauchschmelze mit Frühkartoffeln

Halbe Portion (250gr) CHF 34 / Hauptgang (400gr) CHF 39

Nach Wunsch:

6/9/ mit Rohschinken + CHF 12, mit Beinschinken + CHF 8

Frühlingskarte

11.30 – 13.30 Uhr / 18.00 – 21.30 Uhr

Bei Allergien, Intoleranzen oder Fragen zur Lebensmittelherkunft wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Die meisten Gerichte können gluten- und laktosefrei zubereitet werden.
Auf Anfrage bieten wir Sojamilch oder laktosefreie Milch sowie gluten- und laktosefreie Brötchen an.

Kalte Vorspeisen und Salate

		CHF	CHF
		Kl. Portion	
6/7/8/9/10	Saisonaler Frühlingsblattsalat an Ingwer-Yuzu Dressing mit farbigen Radieschen, Frühlingszwiebeln und Tomaten		18
3/6/9/12/13	Thunfischtatar mit Zitrusöl, Avocado, schwarzem Sesam und Koriander		31
4/6/7/9/11	Rindstatar "Sternen" (75gr / 150gr) Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch; mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter (mit Cognac verfeinert + CHF 3, Pommes frites als Beilage + CHF 6)	29	39
3/6/9/11	Pikanter Couscous-Salat mit Harissa, exotischen Früchten, gerösteten Honig-Nektarinen und Pfefferminze		21

Suppen

		CHF Kl. Portion	CHF
6/9/10/14	Bärlauchsuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Chiliflocken		19
Vegan	(ohne Jakobsmuschel)		16
1/4/6/9/10	Gemüsejus vom Wurzelgemüse mit geschmortem Frühlingslauch, geräuchertem Tofu und Spinatflädli		17
Vegan	(ohne Spinatflädli)		15

Warme Vorspeisen / vegetarische / vegane Schlemmereien

6/9/10	«Caponata» tomatisiertes mediterranes Gemüse mit Spinat-Polenta und Kapernäpfeln	29	34
Vegan			
1/4/6/7/9	Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Morchelrahm, grünen Spargeln und Frühlingszwiebeln	32	37

Aus dem Salzwasser und Süsswasser für Sie geangelt

1/3/4/6/7/9/10	Gebratene Balchenfilets aus dem Vierwaldstättersee mit Kräuterbutter, hausgemachten Kartoffelgnocchi und Caponata		52
3/6/9/12	Kurz angebratener Thunfisch mit Sesam auf leicht pikantem Glasnudelsalat und geschmortem Pak-Choi		51
1/3/4/7/13	Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	34 * 120g	39 * 200g

Fleisch

		CHF	CHF
		Kl. Portion	
1/4/6/7/9	Rindsentrecôte rosa gebraten «Wellington-Open» mit Blätterteig und würzigen, fein geschnittenen Pilzen, Portweinjus, haugemachter Pommes Berny und grünen Spargeln		63
1/4/6/7/9/10	Schweins – Cordon bleu, modern interpretiert nach «Sternen Art», gefüllt mit Hinterschinken und würzigem Bergkäse, serviert mit saisonalem Gemüse und Pommes frites		44
6/7/9/10	Kalbsfilet-Medaillons mit Cognacrahmsauce, Kartoffel-Nest und saisonalen Pilzen		64 *
4/6/7/9/10	Lamm-Racks rosa gebraten mit Bärlauchschmelze, Kartoffelstampf und glasierten Coco-Bohnen		59
6/7/9/10	Orientalisches Poulet-Curry mit Jasminreis, Pak Choi, jungem Spinat und Bambussprossen		43

Wünschen Sie eine Gemüse- oder Salatbeilage zu den mit * markierten Gerichten, berechnen wir einen Aufpreis von CHF 6.