

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.

Spargelgerichte

6/8/9/11 Spargelsalat mit Zitrusvinaigrette,
gerösteten Sesam-Cashewnüssen und gehobelem Parmesan

CHF 23

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

CHF 18

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

Kalte Vorspeisen und Salate

		CHF Kl. Portion	CHF
4/6/7/9	Saisonaler Frühlingsblattsalat an Limetten-Honig dressing mit gerösteten Sesam-Cashewkernen und Frühlingszwiebeln		17
3/6/7/9/11	Lachs-Bärlauch-Tatar mit Bärlauch-Mayonnaise, hausgemachter Focaccia, Dill und Zitrone		29
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
6/9/11	«Spring Salad Bowl» an Limetten-Honig dressing, Couscous mit Limette, Quinoa mit Kurkuma, rote Bohnen mit Apfel und Avocado mit rosa Pfeffer	17	22

Suppen

		CHF Kl. Portion	CHF
1/4/6/7/9/10 Vegan	Spicy-rote Thaicurry-Suppe mit Tofu und Edamame		17
9/10 Vegan (o. Krebs)	Bärlauchsuppe mit Flusskrebsschwänzen		18 16

CHF CHF
Kl. Portion

Warme Vorspeisen / vegetarische / vegane Schlemmereien

6/7/9/10 vegan	Safran-Polenta mit Ratatouille und Kräuter-Pesto	29	34
1/4/6/7/9	Kartoffel-Morchel-Gnocchi mit grünen Spargeln und Frühlingszwiebeln	31	36

Aus dem Salzwasser und Süsswasser für Sie geangelt

3/6/7/9/10	Gebratene Lachsforellenfilets aus Bremgarten mit Safransauce, Kräuterkartoffeln und grünen Spargeln	42	47
3/6/7/9/12	Konfierter Heilbutt mit Zitronenbutter, gebackenen Süsskartoffeln, geschmortes Apfelpüree und Blattspinat		49
1/3/4/7/13	Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	34 * 120g	39 * 200g

Fleisch

		CHF Kl. Portion	CHF
1/6/7/9/10	Rinds-Entrecôte grilliert mit Kräuterbutter, gebackenen Süsskartoffeln und grünen Spargeln		55
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		46
6/7/9/10	Kalbsgeschnetzeltes «Sternen Art» an Pilzrahmsauce mit Butterrösti	47 * 80g	52 * 140g
4/6/7/9/11	Lamm-Entrecôte rosa gebraten mit Safran-Polenta und Ratatouille		49
1/6/7/9/10	Maispoularde mit Trüffelfüllung an Portweinjus, Morchel-Gnocchi und Blattspinat		47

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