

Carte de printemps

11.30 – 13.30 / 18.00 – 21.30 heures

Pour les allergies, les intolérances ou les questions sur l'origine de l'aliment
veuillez contacter notre équipe de service.

La plupart des plats peuvent être préparés sans gluten et sans lactose.
Sur demande, nous vous offrons proposons également du lait de soja ou du lait sans lactose
et des petits pains sans gluten et sans lactose.

Entrées froides et salades

		CHF	CHF
		½ Portion	
4/6/7/9	Salade printanière de saison avec vinaigrette au miel et au citron vert avec des graines de sésame et des noix de cajou grillées et des oignons nouveaux		17
3/6/7/9/11	Tartare de saumon et d'ail des ours avec mayonnaise à l'ail des ours focaccia maison, aneth et citron		29
4/6/7/9/11	Tartare de bœuf "Sternen" (75gr / 150gr) Préparation selon vos souhaits personnels ; doux, moyen ou épicé avec du pain grillé et du beurre (Raffiné au cognac + CHF 3, frites en accompagnement + CHF 6)	29	39
6/9/11	Salade printanière avec vinaigrette citron vert-miel Couscous au citron vert, quinoa au curcuma, Haricots rouges aux pommes et à l'avocat, parsemés de baies roses	17	22

Soupes

		CHF ½ Portion	CHF
1/4/6/7/9/10 Végétalien	Soupe thaïlandaise épicée au curry rouge avec tofu et edamame		17
9/10 Végétalien (sans crabe)	Soupe à l'ail sauvage et aux queues d'écrevisses		18 16

Entrées chaudes et gourmandises végane / végétariennes

6/7/9/10 Végétalien	Polenta au safran avec ratatouille et pesto aux herbes	29	34
1/4/6/7/9	Gnocchis de pommes de terre et de morilles aux asperges vertes et les oignons nouveaux	31	36

Pêché pour vous en eau douce et en mer

3/6/7/9/10	Filets de truite saumonée frits de Bremgarten avec une sauce au safran, des pommes de terre aux herbes et des asperges vertes	42	47
3/6/7/9/12	Flétan confit au beurre citronné, patates douces au four, compote de pommes braisées et épinards		49
1/3/4/7/13	Croustillants de poisson maison (tilapia) avec sauce tartare et pommes de terre vapeur	34 * 120g	39 * 200g

Viande

		CHF ½ Portion	CHF
1/6/7/9/10	Entrecôte de bœuf grillée au beurre aux herbes, patates douces cuites au four et asperges vertes		55
1/4/6/7/9/10	Cordon bleu de porc, interprété de manière moderne «Seehotel Sternen» farci de jambon et de fromage de montagne épicé, servi avec des légumes glacés et des frites		46
6/7/9/10	Emincé de veau «Sternen Style» à la sauce à la crème aux champignons avec rösti au beurre	47 * 80g	52 * 140g
1/4/6/7/9/11	Entrecôte d'agneau, cuite rosée avec polenta au safran et ratatouille		49
6/7/9/10	Poulet nourri au maïs farci à la truffe et jus au porto, Gnocchis aux morilles et aux épinards		47

Si vous souhaitez un accompagnement de légumes ou de salade pour les plats marqués d'un *, nous facturons un supplément de CHF 6.