Seehotel Sternen Horw

# 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 Kl. Portion | CHF |
|---|---|---|---|
| 4/6/7/9 | Saisonaler Frühlingsblattsalat an Rhabarber-Honig-Joghurtdressing mit Frühlingszwiebeln und Dörrtomaten | | 17 |
| 3/6/7/9/11 | Thunfisch Carpaccio mit Wasabi-Creme und Zitrusöl | | 29 |
| 4/6/7/9/11 | Rindstatar "Sternen" (75gr / 150gr)<br>Zubereitung nach Ihrem persönlichen Wunsch;<br>mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter<br>(mit Cognac verfeinert + CHF 3, Pommes frites als Beilage + CHF 6) | 29 | 39 |
| 6/9/11 | «Tatar Vegan»<br>Beluga- und rote Linsen, Schalotten, Fenchel und Äpfel Würfel an frischer Kräutermarinade | | 22 |

Allergene die allergische Reaktionen – Lebensmittelunverträglichkeit auslösen können: 1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupine, 7 Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Seehotel Sternen Horw

# Suppen

| | | CHF Kl. Portion | CHF |
|---|---|---|---|
| 1/4/6/7/9/10 | Tomatenessenz mit Bärlauch Ravioli, Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfel | | 19 |
| Vegan (ohne Ravioli) | | | 16 |
| 9/10 vegan | Blumenkohl-Currysuppe mit gerösteten Blumenkohlröschen und Koriander | | 16 |

# Warme Vorspeisen / vegetarische / vegane Schlemmereien

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6/7/9/10 vegan (o. Knolle) | Bärlauchrisotto mit konfierten Cherry-Tomaten und gehobelter Belper Knolle | 29 | 34 |
| 1/4/6/7/9 | Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Morchelsauce, grünen Spargeln und Frühlingszwiebeln | 31 | 36 |

# Aus dem Salzwasser und Süsswasser für Sie geangelt

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3/6/7/9/10 | Gebratene Bachsaiblingsfilets aus Bremgarten, mit Estragon-Buttersauce, Kräuterkartoffeln und grünen Spargeln | 43 | 48 |
| 3/6/7/9/12 | Gebeiztes Zanderfilet mit Jalapeños-Quarkcreme, Bärlauchrisotto und Kohlrabi | | 49 |
| 1/3/4/7/13 | Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tatarsauce und Salzkartoffeln | 34 * 120g | 39 * 200g |

Allergene die allergische Reaktionen – Lebensmittelunverträglichkeit auslösen können: 1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupine, 7 Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere

Seehotel Sternen Horw

# Fleisch

| | | CHF Kl. Portion | CHF |
|---|---|---|---|
| 1/6/7/9/10 | Rosa gebratenes Rib-Eye vom Rind in Kräuterbutter gebraten, mit Ofenkartoffeln, Sauerrahm und mediterranem Gemüse | | 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<br>80g | 52<br>140g |
| 1/4/6/7/9/11 | Lamm-Entrecôte rosa gebraten mit Pfeffersauce, Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse | | 53 |
| 6/7/9/10 | Perlhuhnbrust mit Tomaten-Pesto und Artischockenböden gefüllt mit Linsen und Wurzelgemüse | | 43 |

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

Allergene die allergische Reaktionen – Lebensmittelunverträglichkeit auslösen können: 1 Eier, 2 Erdnüsse, 3 Fisch, 4 Glutenhaltiges Getreide, 5 Krebstiere, 6 Lupine, 7 Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Schwefeldioxid und Sulfite, 10 Sellerie, 11 Senf, 12 Sesamsamen, 13 Sojabohnen, 14 Weichtiere