

Herbstkarte

11.30 – 13.30 Uhr / 18.00 – 21.00 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
1/4/6/7/9/10/11	Nüsslisalat mit Ei, Kräuter-Croûtons und Speck an französischem Dressing		21
6/8/9/10/	Herbstsalat mit gerösteten Cashew-Nüssen und marinierten Birnen an Granatapfel-Orangen-Dressing		19
4/7/9/11/13	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 7)	29	39
6/9/12	Randensalat mit Geisskäse, an Zitronen-Kräuter marinade und Honigglasur		22
3/6/9/12/13	Hausgebeiztes Schweizer Duo vom Saiblings- und Forellenfilet mit Schalotten-Portwein-Konfit und Yuzu-Perlen		27

Suppen

		CHF Kl. Portion	CHF
8/9/10/14 o. Muschel vegan	Kürbis-Zitronengrassuppe mit gebratener Jakobsmuschel und Kürbiskernöl		19
6/9/10 vegan	Steinpilzcreme-Cappuccino		17

Warme Vorspeisen / vegetarische / vegane Schlemmereien

1/4/6/7/9/10 o Spätzli vegan	Wildbeilagenteller mit Rotkraut, hausgemachten Spätzli, Safranbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohlblätter, Kräuterseitlingen, glasierten Marroni, Kürbis, Rahmwirsing und Preiselbeersauce		39
4/7/9/10 o. Käse vegan	Pizzoccheri «Sternen Art» an Rahmsauce mit Bergkäse, Kartoffelwürfel, Wirsing und Wurzelgemüse	29	34

Aus dem Süsswasser und Meer für Sie geangelt

		CHF Kl. Portion	CHF
3/6/7/9/10	Aargauer Lachsforelle an Weisswein-Limettensauce, Kürbispolenta und geschmorter Stangensellerie	43 120g	48 160g
1/4/6/7/10/14	Sautierte Jakobsmuscheln an Ingwer-Currysauce, Kürbisgnocchi und Mangold		51
1/3/4/7/9/13	Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	34 * 120g	39 * 200g

Fleisch

1/4/7/9/10	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 «Zürcher Art» mit Butterrösti	47*	52*
7/9/10	Rindsentrecôte medium gebraten mit Portweinsauce, Kürbispolenta und Rahmwirsing		56
1/4/7/9/10	Rehschnitzel an Feigensauce, mit Rotkraut, glasierten Marroni, Rosenkohlblätter, Kürbis, Safranbirne mit Preiselbeeren, Rahmwirsing und hausgemachten Spätzli	44 120g	49 160g
1/4/7/9/10	Hausgemachter Hirschpfeffer mit Rotkraut, glasierten Marroni, Safranbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohlblätter, Rahmwirsing, Kürbis und hausgemachten Spätzli	39 150g	44 200g

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