

Carte d'automne

11.30 – 13.30 / 18.00 – 21.00

En cas d'allergies, d'intolérances ou de questions sur l'origine des denrées alimentaires
veuillez-vous adresser à notre équipe de service.

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

Entrées froides et salades

		CHF 1/2	CHF
1/4/6/7/9/10/11	Salade de doucette avec œuf, croûtons aux herbes et lard à la vinaigrette française		21
6/8/9/10/	Salade d'automne aux noix de cajou grillées et poires marinées à la vinaigrette à la grenade et à l'orange		19
4/7/9/11/13	Tartare de bœuf «étoile» (75gr / 150gr) Préparation selon votre choix personnel: doux, moyen ou fort avec toast et beurre affiné avec du cognac + CHF 3, frites en accompagnement + CHF 7)	29	39
6/9/12	Salade de betteraves rouges au fromage de chèvre, avec une marinade au citron et aux herbes et un glaçage au miel		22
3/6/9/12/13	Duo suisse mariné maison de filets d'omble chevalier et de truite avec confit d'échalotes au porto et perles de yuzu		27

Soupes

		CHF 1/2	CHF
8/9/10/14 sans coquillage végétalien	Soupe au potiron et à la citronnelle avec coquilles Saint-Jacques poêlées et huile de pépins de courge		19
6/9/10 végétalien	Cappuccino à la crème de cèpes		17

Entrées chaudes / gourmandises végétariennes / végétaliennes

1/4/6/7/9/10 sans dernièrement végétalien	Assiette de gibier avec chou rouge, dernièrement maison, Poire safranée aux airelles, feuilles de choux de Bruxelles, des cordes aux herbes, des marrons glacés, du potiron, Chou frisé à la crème et sauce aux airelles rouges		39
4/7/9/10 sans fromage végétalien	Pizzoccheri «à la Sternen» avec une sauce à la crème et au fromage de montagne, des dés de pommes de terre, chou frisé et légumes-racines	29	34

Pêché pour vous en eau douce et en mer

		CHF 1/2	CHF
3/6/7/9/10	Truite saumonée d'Argovie à la sauce au vin blanc et au citron vert polenta à la courge et céleri-branché braisé	43 120g	48 160g
1/4/6/7/10/14	Noix de Saint-Jacques sautées à la sauce curry et gingembre, gnocchi à la courge et aux blettes		51
1/3/4/7/9/13	Croustillants de poisson maison (tilapia) avec sauce tartare et pommes de terre vapeur	34 * 120g	39 * 200g

Viande

1/4/7/9/10	Cordon bleu de porc, interprété de manière moderne à la «manière Seehotel Sternen» farci de jambon de derrière et de fromage de montagne épicé, servi avec des légumes de saison et des frites		46
6/7/9/10	Veau tranché « Zürcher Art » avec des röstis au beurre	47 *	52 *
7/9/10	Entrecôte de bœuf cuite à point avec sauce au porto, Polenta à la courge et chou frisé à la crème		56
1/4/7/9/10	Escalope de chevreuil à la sauce aux figues, Chou rouge, marrons glacés, feuilles de choux de Bruxelles, potiron, Poire au safran avec airelles rouges, chou frisé à la crème et dernièrement maison	44 120g	49 160g
1/4/7/9/10	Civet de cerf maison avec chou rouge, marrons glacés, poire au safran avec airelles, Choux de Bruxelles en feuilles, chou frisé à la crème, potiron et dernièrement maison	39 150g	44 200g

Si vous souhaitez accompagner les plats marqués d'un * d'un légume ou d'une salade, nous facturons un supplément de 6 CHF.