

Lieber Gast

Herzlich willkommen im Seehotel Sternen Horw

Geniessen Sie die atemberaubende Sicht auf See und Berge, kulinarische Gaumenfreuden in unseren drei Restaurants Venus, Neptun und Gaststube, einzigartige Feriengefühle auf unseren Seeterrassen sowie traumhafte Nächte in einem unserer 25 gemütlich eingerichteten Hotelzimmer.

Ihr leibliches Wohl sowie Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen

Daher verwendet unsere Küche unter der Leitung von unserem Küchenchef Achim Fink und unserer Küchenmannschaft für sämtliche Gaumenfreuden saisonale und regionale Produkte.

Herkunft: Schweinefleisch (CH, EU), Kalbfleisch (CH), Poulet (CH),
und Rindsfilet (CH, ARG, IRL)
beziehen wir von Metzgerei Stutzer & Flüeler AG in Kerns oder CC Prodega in Kriens.

Comestibles-Produkte und diverse frische Fische von der Firma Fideco AG in Murten
Und von der Firma Bianchi aus Zufikon
von der Firma Dyhrberg AG in Balstahl, der ersten
Lachsräucherei der Schweiz, welche immer noch traditionell im Holzofen räuchert.
Die Felchenfilets aus dem Vierwaldstättersee werden durch die
Seefischerei & Fischzucht Nils A. Hofer in Meggen geliefert.

Unsere Fische sind mit einem Label zertifiziert. Diese setzen Kriterien für die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften, Lebensmittelsicherheit, Arbeits- und Sicherheitsschutz, Tierschutz sowie Umweltschutz und ökologische Verantwortung.

Herkunft: Buntbarsch (Vietnam), Felchenfilets (Vierwaldstätter- oder Sempachersee),
Lachs (Dänemark, Irland, Schottland, Zucht)

Fleisch aus den Nicht-EU-Ländern kann mit Hormonen oder anderen wachstumsfördernden Medikamenten behandelt sein.

Unsere Glace liefert die Firma Emmi AG.

Gemüse-, Früchte- und Milchprodukte werden von der Firma Mundo AG in Rothenburg geliefert.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt.

Isabel & Daniel Unternährer und das Sternen Team

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% Mwst.