

Lieber Gast

Ihr leibliches Wohl sowie Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen.

Daher verwendet unsere Küche unter der Leitung
von Küchenchef Roman Walti und unserer Küchenmannschaft
für sämtliche Gaumenfreuden saisonale und grösstenteils regionale Produkte.

Herkunft:

Schweinefleisch (CH), Kalbfleisch (CH), Rindfleisch (CH), Winkel Brättli Fleisch (CH)

Wir beziehen diese Produkte von der Metzgerei Felder AG in SZ, Metzgerei Merat AG in
Rothenburgund von der Firma Bianchi AG in Zufikon.

Comestibles-Produkte und diverse Fische werden von der Firma Bianchi AG in Zufikon
sowie der Firma Seinet AG in Luzern geliefert.

Unsere Rauchfischprodukte beziehen wir von der Firma Dyhrberg AG in Balstahl, der ersten
Lachsräucherei der Schweiz, welche immer noch traditionell im Holzofen räuchert
und sich für eine nachhaltige Fischerei einsetzt.



Diverse Fische und Meeresfrüchte 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), Thunfisch (JP), Zander (CH)

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 sind von der Firma Mundo AG in Rothenburg.

Diverse Brötchen und Brotprodukt beziehen wir von der Bäckerei Heini in Luzern
und der Kreuzbäckerei in Stans. Die dafür verwendeten Produkte sind Schweizer Herkunft.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und erholsamen Aufenthalt.

Isabel & Daniel Unternährer und das Sternen Team

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive 8.1 % MwSt.

Sommerkarte

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.

Leichte Brise / Vorspeisen für Geniesser

		CHF Kl. Portion	CHF
F:1/6/9/11 I: 9/11	Blattsalat an Himbeer-Zitronengras-Dressing, an französischem- oder an italienischem Dressing		15
2/6/7/9	Sommerlicher Blattsalat mit Nektarinen, Melonen und gerösteten Mandelsplitter an Himbeer-Zitronengras-Dressing		18
6/9	«Vitello tonnato» Runder Mocken vom Kalb mit Thunfischsauce, Zwiebeln und Kapern	29	34
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 3.00, Pommes frites als Beilage + CHF 6.00)	29	39
3/6/12/13	Tuna Tataki mit Wasabi-Creme und Gurken-Sesamsalat		28

CHF
Kl. Portion CHF

«Sommertraum»

3/4/6/7/9/12	Tomaten-Mozzarella, Tuna Tataki mit Wasabi-Creme, Rindstatar, Tomaten-Gazpacho mit Basilikumöl, Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce und Vitello tonnato	48
--------------	---	----

Suppen

6/9/10 vegan	Asiatische Gemüsebouillon mit Shiitake, Pak Choi und Sprossen	18
6/9 vegan	Tomaten-Gazpacho mit Basilikumöl	16

Warme Vorspeisen vegane & vegetarische Schlemmereien

6/7/9/ vegan	Gebackene Süsskartoffeln mit Guacamole, veganem Zitronen-Ricotta und Rucola	35
6/9/13	Orientalische Ravioli gefüllt mit Kichererbsen und Zucchetti an fruchtiger Kokos-Currysauce	29 34

CHF CHF
Kl. Portion

Aus dem Süsswasser und Meer für Sie geangelt

3/4/7/9	Gebratener Zander mit Tomatenkräuterbutter, Süsskartoffelpüree und Sommerlauch		49
1/3/4/7/13	Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	34 * 120gr	39 * 200gr
5/6/7/9	Thunfisch kurz gebraten, mariniert mit Zitronengras, Chili und Koriander, serviert mit Quinoa und Pak Choi		48

Hausspezialität

6/7/9/10/11	Spareribs aus dem Ofen mit Pommes frites Coleslaw Salat, BBQ-Sauce und Sweet Chili, serviert auf dem Holzbrett.		49 400gr
-------------	---	--	-------------

Fleisch

6/7/9	Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Rösti	47 *	52 *
1/4/7/9/10	Schweins – Cordon bleu, modern interpretiert nach «Sternen-Art», gefüllt mit Obwaldner Hinterschinken und würzigem Urner Alpkäse, serviert mit glasiertem Gemüse und Pommes frites		46
6/9/10/12	Rindsentrecôte an Portweinjus mit gebackenen Süsskartoffeln und Sommerlauch		55

SÄMTLICHE GERICHTE KÖNNEN ZUM GLEICHEN PREIS ALS FITNESSTELLER BESTELLT WERDEN.

Wünschen Sie eine Gemüsebeilage zu den mit * markierten Gerichten, berechnen wir einen Aufpreis von CHF 6.