

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 Küchenchef Roman Walti und unserer Küchenmannschaft für sämtliche Gaumenfreuden saisonale und grösstenteils regionale Produkte.

Herkunft: Schweinefleisch (CH), Kalbfleisch (CH),
Rindsfilet (CH), Alpstein Poulet (CH),
Winkel Brättli Fleisch (CH)

Wir beziehen diese Produkte von der Metzgerei Felder AG in SZ, Metzgerei Merat AG in Rothenburg und 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), Heilbutt (IS)

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.

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.

Châteaubriand

(Zubereitungszeit mind. 30 Minuten, serviert in zwei Gängen)

1/6/7/9/10 Châteaubriand mit Pommes Frites,
saisonaler Gemüsevariation mit Sauce Bearnaise und Portweinsauce.

(ab 2 Personen) 200gr pro Person à CHF 85

Weinbegleitung

37.5cl 75cl

Speri Biologico, Amarone della Valpolicella DOCG Sant'Urbano, 2018

CHF 52 CHF 88



Fondue Chinoise

Auf Vorreservation ab 2 Personen

mit Rind-, Kalb- & Poulet-Fleisch und Chipolata (200g)
verschiedene Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis

CHF 70 pro Person

Nachservice pro 100g Fleisch CHF 15

Winterkarte

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
1/2/6/7/8/9/10	Nüsslisalat mit Speck, Ei und Nüssen an französischem Dressing		21
6/9/10	Winterblattsalat mit Trauben, Clementinen und Kernen an Blutorangen-Limettenvinaigrette		19
4/6/7/9/11	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	38
1/4/7/9/11	Gebackener Ziegenkäse im Blätterteigmantel mit Pinienkernen, Schalotten und Feigen		24

Suppen

		CHF Kl. Portion	CHF
6/9/10	Kartoffel-Thymiansuppe mit Trüffelöl		19
6/9/12 Vegan	Karotten-Ingwer-Orangensuppe mit Sesam		17

Warme Vorspeisen / vegetarische / vegane Schlemmereien

6/9/10 Vegan	Cremige Polenta mit geschmortem Ofen-Gemüse und mariniertem Rucola	28	33
1/4/7/9/10	Haselnuss-Ravioli gefüllt mit karamellisierten Marroni und Frischkäse an Thymianrahmsauce mit Dörrfrüchten	33	38

Aus dem Salzwasser für Sie geangelt

3/6/7/9/10	Konfierter Heilbutt mit Kurkumasauce; Potpourri aus Kartoffeln, Winterzwiebeln, Oliven und Tomaten-Würfeln		52
1/3/4/7/13	Hausgemachte Fischknusperli (Buntbarsch) mit Tatarsauce und Salzkartoffeln	34 * 120g	39 * 200g

Fleisch

		CHF Kl. Portion	CHF
6/7/9/10	Rindsfilet «Stroganoff» mit Butternudeln und Sauerrahm	48 *	53 *
1/4/7/9/10	Schweins – Cordon bleu, modern interpretiert nach «Sternen Art», gefüllt mit Hinterschinken und würzigem Bergkäse, serviert mit glasiertem Gemüse und Pommes Frites		44
6/7/9/10	Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Knusperrösti	47 * 80g	52 * 140g
6/9/10	Rindskopfbäckchen in Rotweinjus mit Kartoffel-Pastinaken-Stampf und Schmorgemüse		47
1/8/9/10	Sautierte Alpstein Pouletbrust an Feigenjus, gefüllt mit Dörrfrüchten-Nuss-Füllung, mit cremiger Polenta und Schmorgemüse		48 *

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