

Sterns Menü

Hausgeräucherter Zarlachs mit Nussbutter-Kartoffelstampf
mit Estragon-Senfcrème und mariniertem Feldsalat

Kleine Fischsuppe mit Gemüseeinlage

Zweierlei vom Perlhuhn
Brust und gebackene Praline mit Schalottenjus
Rosenkohlpüree und Kartoffelgnocchi

Kleine Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „Fuchshöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot

oder

Crème Brûlée von der Lavendelblüte mit eingelegten Herzkirschen
und Bourbon Vanilleeis

€ 65,00

Vegetarisches Menü

Marinierter Feldsalat in Preiselbeerdressing
mit lauwarmen Kartoffelragout
und gerösteten Walnüssen

Topfengnocchi mit Meerrettichrahm
Rote Bete-Würfel, Süßkartoffechips
und Sprossen

Kleine Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „Fuchshöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot

oder

Schmandmousse mit Zwetschgenröster
Butter-Crumble und Zimt-Espuma

€ 42,00

Suppen und Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Kartoffelcremesuppe mit Bündner Fleisch und einem Sauerrahm-Espuma
€ 10,00

Consommé von der San Marzano Tomate mit Erbsen-Ravioli und Kräutern
€ 10,00

Stern*s Fischsuppe mit knusprigem Steinofen-Baguette und einer Aioli
€ 16,00
als Hauptgang € 25,00

Hausgeräucherter Zarlachs mit Nussbutter-Kartoffelstampf
Estragon-Senfcrème und mariniertem Feldsalat
€ 18,00

Carpaccio vom Simmentaler Rind mit eingelegten Rüben
Parmesan, Croûtons und Buchenpilzen
€ 18,00

Marinierter Feldsalat in Preiselbeerdressing
mit lauwarmen Kartoffelragout und gerösteten Walnüssen
€ 14,00
als leichter Hauptgang €20,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
€ 16,00
als leichter Hauptgang € 22,00

Tatar vom Rind -zum selbst Anmachen-
€ 19,00
als Hauptgang € 24,00

Hauptgerichte

Topfengnocchi mit Meerrettichrahm
Rote Bete-Würfel, Süßkartoffelchips
und Sprossen
€ 22,00

Fangfrischer Fisch laut Tagesangebot
mit Ratatouille
Polenta-Taler und einem Parmesanschaum
€ 29,00

Zweierlei vom Perlhuhn
Brust und gebackene Praline mit Schalottenjus
Rosenkohlpüree und Kartoffelgnocchi
€ 31,00

Lende vom Duroc Schwein
auf Schnittlauch-Kartoffelstampf
mit bunten Vichy Karotten
€ 29,00

Filetspitzen von Rind und Schwein in Waldpilzrahm
mit hausgemachten Spätzle
und glasierten Brokkoli
€ 28,00

Vom Grill

Steak vom Landschwein unter der Kräuterkruste

€ 26,00

Lende vom Duroc Schwein

€ 28,00

Rumpsteak (230g)

€ 33,00

Filetsteak (200g)

€ 39,00

Wählen Sie dazu:

frische Marktsalate

oder

buntes Ofengemüse

Steakhouse Pommes

oder

Polenta-Taler

Kräuterbutter

oder

Schalottenjus

Käse und Dessert

Kleine Auswahl ökologischer Käsespezialitäten von den „Fuchshöfen“
serviert mit Feigensenf und Landbrot
€ 15,00

Crème Brûlée von der Lavendelblüte
mit eingelegten Herzkirschen und Bourbon Vanilleeis
€ 11,00

Schmandmousse mit Zwetschgenröster
Butter-Crumble und Zimt-Espuma
€ 11,00

Sterns Dessertvariation
€ 15,00

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder karibisches Kakao-Eis
mit heißem Espresso übergossen
€ 7,00

Unsere ausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, Karibischer Kakao
Weißer Zimt, Kaffee Arabica
Tagessorbet

Erste Kugel € 3,20- jede weitere Kugel € 2,80
Sahne €1,50