

## WEIHNACHTEN IM „STERN“

**25. und 26.12.2024**

Weihnachtliche Menüs oder Essen nach der Karte  
in STERN\*S Restaurantstuben

\*\*\*

### **Mittags in den Salons im 1. OG ab 12.00 Uhr Großes Weihnachtsbuffet**

Rosa gegarte Scheiben von der Kalbshüfte mit altem Balsamico und eingelegtem Kürbis  
Hausgebeizter Wildlachs auf Kartoffel-Meerrettichstampf, eingelegten Rüben und Dill  
Geräucherte Entenbrust auf Salat von Knollensellerie, Feldsalat-Pesto und Preiselbeeren  
Karotten-Kürbis Quiche mit Curry-Emulsion

\*\*\*

Crèmesüppchen von der Marone mit geröstetem Speck

\*\*\*

Filet vom Zander auf Kürbisgemüse und Safranschaum  
Krosse Keule von der Freiland Gans

Sanft geschmorte Rinderschulter in Burgunderjus

Filet vom Jungschwein im Speckmantel an Pfefferrahmsauce  
Topfen-Gnocchi mit Waldpilzen, Rosenkohl und Ofenkürbis  
Kartoffelklöße, Rotkraut, Spätzle und geschmorter Wirsing

\*\*\*

Spekulatius Crème Brûlée

Zimt mousse mit eingelegter Rotweinbirne und Mandel-Crumble  
Ofenschlupfer mit Zwetschgen-Ragout und Vanillesauce  
Bratapfelkuchen im Glas

€ 62,00 pro Person

Kinderpreise:

bis 12 Jahre € 2,- pro Lebensjahr

ab 13 Jahre voller Preis

**Unser Gourmetrestaurant L'étable  
hat am 25.12.2024 mittags und abends geöffnet**

## SILVESTER IM „STERN“

**Um 19.00 Uhr** im Gourmetrestaurant L'étable  
Silvestermenü „Best of 2024“  
7 Gänge € 230,00 pro Person

### **In den Salons im 1. OG um 18.30 Uhr Silvesterparty mit Entertainer Peter Freund**

Sektempfang mit Dreierlei Mundhappen:  
Tiefseegarnele im Kataifi-Teig gebacken mit Koriander  
Kürbis-Falafel-Bällchen

Rotkohl-Shooter

\*\*\*

Gateau von der Gänseleber  
mit eingelegtem Trüffel, Portweingelee und Artischockensalat

\*\*\*

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel  
mit Walnuss-Schaum und Jakobsmuschel-Ravioli

\*\*\*

Filet vom Seeteufel mit Beurre Blanc  
Champagnerkraut und Kräuteröl

\*\*\*

Aperol Spritz-Sorbet

\*\*\*

Kalbsfilet mit Steinpilzen und Cognac-Rahm  
Püree von der Annabelle Kartoffel und Rosenkohl

\*\*\*

Délice von Kaffee und Erdnuss  
Kaffeecrème, Erdnuss-Eis und Mousse von der Ivoire Schokolade

€ 149,00 pro Person (inkl. Sekt-Aperitif)

**Silvesterbuffet in STERN\*S Restaurantstuben  
ab 18.00 Uhr**

**Kulinarische Feiertage 2024/2025**

Sanft gegarte Fjordforelle auf Kürbis-Currystampf und Mango Chutney  
Ballotine vom Stubenküken mit Waldorfsalat und Trüffel  
Hummercocktail mit Cognac, Romanasalat und geröstetem Tramezzini  
„Fine de Claire“ Austern mit Chesterbrot und Schalotten-Vinaigrette  
Maronen-Falafel mit altem Balsamico, Feldsalat und Crème Cru

\*\*\*

Crèmesüppchen von der Schwarzwurzel mit Walnuss-Crunch

\*\*\*

Filet vom Seeteufel auf Spitzkohl und Krustentierschaum  
Pot au Feu von der Perlhuhnkeule mit Steinpilzen  
Sanft geschmorte Rinderschulter in Burgunderjus  
Gefüllter Kalbsrücken mit Pfefferrahmsauce  
Haselnuss-Spätzle, Balsamico-Gemüse  
Kartoffel-Lauchragout und Rote Beete-Knödel

\*\*\*

Champagnermousse mit Pfirsich-Zitronenthymian-Ragout  
Schnitte von Kaffee und Erdnuss  
Crème Brûlée von der Vanille  
Schwarzwälder Kirsch im Glas  
Käsebrett mit Feigensenf, Nüssen und Trauben

€ 78,00 pro Person

Kinderpreise:

bis 12 Jahre € 3,- pro Lebensjahr

ab 13 Jahre voller Preis