

STERN*S Menü

Tranchen vom hausgebeiztem Lachs mit Soja-Sud und Sesamcrème
eingelegtem Kohlrabi und Koriander

Crèmesuppe von der Sandkarotte
mit gebackenen Erbsen und Petersilie

Zweierlei vom Maishähnchen
Gebratene Brust und geschmorte Keule mit Geflügelsauce
Selleriepüree, gebackenen Mandelbällchen und rotem Zwiebelconfit

Dunkles Schokoladen Panna-Cotta mit Beerenragout
Butterstreusel und Joghurteis

€ 72,00

Vegetarisches Menü

Feldsalat in Birnen-Walnussdressing
mit mariniertem Fetakäse und kaltgerührten Preiselbeeren

Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Topfen-Füllung und brauner Butter
geriebenen Greyerzer Käse, geröstete Zwiebeln und Schnittlauch

Nougat Crème Brûlée mit Haselnuss-Schokoladenstreusel
Zwetschgenröster und Bourbon-Vanilleeis

€ 49,00

Suppen, Vorspeisen und leichte Hauptgänge

Crèmesuppe von der Sandkarotte
mit gebackenen Erbsen und Petersilie
€ 11,00

Tranchen vom hausgebeiztem Lachs mit Soja-Sud und Sesamcrème
eingelegtem Kohlrabi und Koriander
€ 18,00

Feldsalat in Birnen-Walnussdressing
mit mariniertem Fetakäse und kaltgerührten Preiselbeeren
€ 16,00
als leichter Hauptgang € 22,00

STERN*S Caesar Salat
Romanasalatherzen mit Parmesandressing
Cashewkernen und gebackenen Hähnchenstreifen
€ 17,00
als leichter Hauptgang € 22,00

Tatar vom Weideochsen -angemacht-
mit Mixed Pickles, Salatbouquet
und Brot vom Landbäcker
€ 19,00
als leichter Hauptgang € 30,00

Hauptgänge

Schlutzkrapfen mit Kartoffel-Topfen-Füllung und brauner Butter
geriebenen Greyerzer Käse, geröstete Zwiebeln und Schnittlauch
€ 24,00

Fisch nach Tageseinkauf
mit Zitronen-Schnittlauch-Beurre Blanc
wilden Brokkoli und Nussbutter-Kartoffelstampf
€ 32,00

Zweierlei vom Maishähnchen
Gebratene Brust und geschmorte Keule mit Geflügelsauce
Selleriepüree, gebackenen Mandelbällchen und rotem Zwiebelconfit
€ 32,00

Gesottener Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
Bouillongemüse und Rote Beete-Gnocchi
€ 28,00

Vom Grill

Lende vom Strohschwein (220g)
€ 31,00

Rumpsteak (230g)
€ 39,00

Die Grillgerichte servieren wir mit Zwiebelsauce und Kräuterbutter
sowie Marktsalat und Steakhouse Pommes frites.

Käse und Desserts

Ökologische Käsespezialitäten von den Fuchs Höfen
mit Feigensenf, Weintrauben und Walnuskernen
dazu Brot vom Landbäcker
€ 17,00

Dunkles Schokoladen-Panna Cotta mit Beerenragout
Butterstreuseln und Joghurteis
€ 14,00

Nougat Crème Brûlée mit Haselnuss-Schokoladenstreuseln
Zwetschgenröster und Bourbon-Vanilleeis
€ 14,00

Etwas Kleines

Hausgemachtes Vanille- oder Karibisches Kakao-Eis
mit einem Espresso übergossen
€ 7,50

Unsere hausgemachten Eissorten

Bourbon Vanille, karibischer Kakao, Joghurt
Walnuss, Mango- und Waldfruchtsorbet

Erste Kugel € 3,50 - jede weitere € 3,00
Sahne € 1,80