

# Sonn- & Feiertage

(durchgehend warme Küche)



## **Geschätzte Gäste,**

An Sonn- & Feiertagen servieren wir über Mittag (11.30 bis 14.30) eine "**verkleinerte**" **Speisekarte**, die **traditionelle Gerichte** enthält und auch den jeweiligen **Saison- und Spezialwochen** angepasst wird.

Da wir an vielen Sonn- und Feiertagen sehr viele Gäste bedienen dürfen, sind wir der Überzeugung, dass dieses verkleinerte Speiseangebot dazu dient, nicht nur **bewährt zu kochen**, sondern auch die Speisen in einem **vernünftigen Zeitrahmen zu servieren**.

Vielen Dank für Ihr Verständnis

Kerstin und Thomas Rüegg und das Sternenteam

## Vorspeisen

	Aufpreis zu den Menüs	à la Carte
<b>Caesar Salad</b> - mit Eisberg, Parmesan und Speck	10.50	12.50
<b>Black Tiger Crevetten</b>	15.50	17.50
serviert mit einem mediterranen Avocadosalat		
<b>Tintenfisch-Carpaccio</b>	19.--	19.--
Hausgemachte Lachsterrine	17.50	19.50
garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing		
<b>Gemischter Salat</b>	5.--	10.--
<b>Rindstartar mit Whisky verfeinert, Toast</b>	21.--	21.--
<b>Weissweinsuppe mit Brotcrôutons</b>	8.--	11.--
<b>Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli</b>	13.50	17.50
mit Bärlauchbutter & Cherrytomaten		

Gerne servieren wir Ihnen die Vorspeisen auch als Hauptgang, müssen aber einen Aufschlag von Fr. 3.-- berechnen.

## Sondermenü

**Hausgemachte Lachsterrine**  
garniert mit einem Salatbouquet an Zitronendressing

\*\*\*\*\*

**Weissweinsuppe mit Brotcrôutons**

\*\*\*\*\*

**Kalbschnitzel an einer Rahmsauce mit grünen Spargeln**  
Hausgemachte Nudeln

\*\*\*\*\*

**Dieses Menü servieren wir ab 2 Personen**  
p/P Fr. 64.50

## Fisch- & Fleischgerichte

Bei allen Fisch- und Fleischgerichten ist eine Bouillon Flädli und ein Blattsalat inbegriffen

<b>Fischfilets im Bierteig gebacken</b> , Sauce Tartar	45.--	39.--
<b>Gedämpftes Zanderfilet</b>	49.50	43.50
an einer Bärlauch-Weissweinsauce mit grünen Spargeln		
<b>Forelle blau</b> , braune Butter		41.--
<b>Rindstartar mit Whisky verfeinert, Toast</b>		41.--
<b>Mistkratzerli mit Rosmarin vom Grill</b>		42.--
Gedämpfte Tomate		
<b>Kalbsschnitzel</b>	53.--	47.--
an einer Rahmsauce mit grünen Spargeln		
<b>Entrecôte „Café de Paris“</b> , Gedämpfte Tomate (Hauspezialität seit über 40 Jahren !)		55.--
<b>Chateaubriand vom Grill</b> (ab 2 Personen) p/P		65.--
Gemüsebouquet, Sauce Bearnaise		

Zu diesen Fisch- und Fleischgerichten servieren wir:  
Pommes frites, Trockenreis, Salzkartoffeln  
hausgemachte Nudeln oder hausgemachte Spätzli