

MENÜ

UND SPEISEKARTE





STERNEN MENÜ

Ente vom Alpstein

Geräucherte Entenbrust, Entenleber-Crème-Brûlée,
Apfel und Blattsalat

Topinambur-Suppe

mit Haselnüssen

Duo vom Rind

Rindsfilet und Rindsbäckli mit Burgunder-Sauce,
Ofenrübli und Pastinaken-Kartoffelstock

Süsse Überraschung

3-Gang Menü 56.-

4-Gang Menü 66.-



VORSPEISEN

Grüner Blattsalat 8.50

Gemischter Blatt- und Gemüsesalat 10.50

Ente vom Alpstein 21.-

Entenbrust, Entenleber, Apfel und Blattsalat

Sternen Rindstatar

mit Brioche-Toast und Olivenbutter

als Vorspeise 19.-

als Hauptgang 29.-

Tagessuppe 9.-

Topinambur-Suppe 13-

mit Haselnüssen



HAUPTGÄNGE

Kartoffel-Gnocchi 25.-

mit Spinat, Tomaten, Pinienkernen und Ricotta

Steinpilz-Ravioli 29.-

mit frischem Trüffel und Petersilie

mit Rindsfilet-Würfeln + 10.-

Sternen Burger 33.-

mit Brioche-Brötli, Speck-Zwiebel-Confit, Truber Dorfkäse,
Spiegelei und Pommes Frites

Cordon-Bleu vom Schwein 34.-

mit Bauernschinken, Truber Dorfkäse,
Marktgemüse und Pommes Frites

Duo vom Rind 44.-

Rindsfilet und Rindsbäckli mit Burgunder-Sauce,
Ofenrübli und Pastinaken-Kartoffelstock

Pilz-Rahmschnitzel 26.-

mit Tagliatelle



ZUM ABSCHLUSS

Kaffee mit süsser Überraschung 7.-

Lauwarmes Pistazien-Schokoladen-Cake 14.-
mit Apfel und Vanilleglace

Tonkabohnen-Crème-Brûlée 14.-
mit Zitrusfrüchten

Tageskuchen 7.-
mit Rahm + 1.-
mit 1 Kugel Glace + 3.50

Coupe Kambly 🍪 9.50
mit Swiss Chocolate, Caramelita,
Vanilla Dream und Kambly Gützi

Coupe Café 9.50
mit Espresso
mit Baileys 14.-

Käseteller 12.-

Trüffelbrie 14.-



KUGELN GLACE

Swiss Chocolate

Vanilla Dream

Espresso Croquant

Apricot Sorbet

Caramelita

Pistachio

Lemon & Lime Sorbet

Passion Fruit & Mango Sorbet

1 Kugel 4.50 | 2 Kugeln 7.50
3 Kugeln 10.50 | 4 Kugeln 13.50

mit Rahm + 1.-

mit Schuss + 4.-

zum Beispiel mit Brooster der Distillerie Studer aus Escholzmatt



Wir verwenden bei uns Glacen von

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



ALLERGENE

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

FLEISCH- UND FISCHDEKLARATION

Bei unseren Gerichten verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Ausnahmen werden direkt in der Karte resp. im Menü deklariert.

LIEFERANTEN

Nach Möglichkeit beziehen wir die Zutaten für unsere Gerichte von Lieferanten aus der Region.

Brot & Züpfle

Andrea Zaugg, Trub

Truber Dorfkäse, div. Molkereiprodukte

Käserei Mühlekehr, Trub

Brioche-Brötli, div. Backwaren

Bäckerei Eichenberger, Langnau

Gnocchi, Steinpilz-Ravioli & Tagliatelle

La Marra, Bern