

# SPEISEKARTE

Mittwoch - Samstag 17.30 - 21.00 Uhr  
Sonntag 11.30 - 15.00 Uhr





## STERNEN MENÜ

Hausgemachter Hirsch-Schinken  
mit Alpkäse-Mousse, Bio Rosenkohl, Cassis und Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Sternen Kürbissuppe

\*\*\*\*\*

Schangnauer Büffel-Markknochen  
mit Bio Blattsalat, Sherry-Kapern-Vinaigrette und Brot

\*\*\*\*\*

Steinpilz-Ravioli

mit Kartoffel, Bio Rahm-Wirz und Belper Knolle

\*\*\*\*\*

Rehrücken

mit Orangen-Speck-Jus, Schupfnudeln,  
Bio Pastinaken, Bio Rosenkohl und Haselnüssen

\*\*\*\*\*

Explodierter Apfelkuchen

Apfelkuchen mit Vanilleglace

3-Gang Menü 62.-

4-Gang Menü 75.-

5-Gang Menü 92.-

6-Gang Menü 105.-

Für unsere weniger wilden Gäste bieten wir  
das ganze Menü auch ohne Wildfleisch an.  
Über die Alternativen geben wir Ihnen gerne Auskunft.

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## HERBSTKARTE

Bio Nüsslisalat 15.-  
mit einem Truber Freiland-Ei, Speck und Croûtons

\*\*\*\*\*

Rehpfeffer 39.-  
mit Preiselbeer-Apfel, Spätzli, Rotkraut und Maroni

\*\*\*\*\*

Vegetarischer Wildteller 28.-  
mit Spätzli, Heidelbeer-Pilz-Rahmsauce, Preiselbeer-Apfel,  
Bio Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

\*\*\*\*\*

Vermicelles  
mit Meringues und Rahm  
kleine Portion 8.-  
grosse Portion 12.-  
mit 1 Kugel Vanilleglace + 3.50



## VORSPEISEN

Grüner Bio Blattsalat 9.-

\*\*\*\*\*

Gemischter Salat 11.50

Grüner Bio Blattsalat und verschiedene Gemüsesalate

\*\*\*\*\*

Sternen Rindstatar

mit Brioche-Toast und Olivenbutter

als Vorspeise 21.-

als Hauptgang 32.-

\*\*\*\*\*

Tagessuppe 9.-



## STERNEN KLASSIKER

Sternen Rindstatar  
mit Brioche-Toast und Olivenbutter  
als Hauptgang 32.-

\*\*\*\*\*

Sternen Burger 34.-  
aus 100% Rindfleisch mit Brioche-Brötli, Bio Speck-Zwiebel-Konfit,  
Truber Meitschi (Rahmkäse), Spiegelei und Pommes Frites  
Schangnauer Büffel Fleisch statt Rindfleisch + 2.-

\*\*\*\*\*

Cordon-Bleu vom Schwein 36.-  
mit Bauernschinken, Truber Meitschi (Rahmkäse),  
Pommes Frites und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Pilz-Rahmschnitzel 28.-  
Schweinschnitzel mit Pilz-Rahmsauce und Tagliatelle

## VEGETARISCH

Ravioloni mit Ricotta, Nüssen und Feigen 27.-  
mit Pecorino, Portwein-Zwiebeln und Saubohnen



## ZUM ABSCHLUSS

Kaffee mit süsser Überraschung 7.-

\*\*\*\*\*

Maroni und Meringues 14.-  
mit Schokolade und Beeren

\*\*\*\*\*

Tutti Frutti 14.-  
Mango trifft auf Kokosnuss

\*\*\*\*\*

Tageskuchen 9.50  
mit Rahm + 1.-  
mit 1 Kugel Glace + 3.50

\*\*\*\*\*

Coupe Kambly 🍪 12.50  
mit Swiss Chocolate, Caramelita,  
Vanilla Dream und Kambly Gützi

\*\*\*\*\*

Coupe Café 10.50  
mit Espresso  
mit Baileys 14.50

\*\*\*\*\*

Käseteller 14.-

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## KUGELN GLACE



„Swiss Chocolate“  
Schokolade



„Espresso Croquant“  
Espresso



„Vanilla Dream“  
Vanille



„Caramelita“  
Caramel



„Passion Fruit & Mango“  
Passionsfrucht-Mango



„Pistachio“  
Pistazie



„Apricot Sorbet“  
Aprikosen-Sorbet



„Lemon & Lime Sorbet“  
Zitronen-Limetten-Sorbet



„Strawberry“  
Erdbeere

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

mit Rahm + 1.-

mit Schuss + 4.-

Wir verwenden bei uns Glace von

**MÖVENPICK®**  
THE ART OF SWISS ICE CREAM

alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.