

Salate

| | |
|--|------------------|
| <i>Bunter Saisonsalat mit gebratenen Apfelschnitzen und Nussplittern</i> | <i>Fr. 10.-</i> |
| <i>Gemischter Salat</i> | <i>Fr. 11.50</i> |
| <i>Eisbergsalat an Balsamicodressing mit Hobelkäse und Crôutons</i> | <i>Fr. 12.-</i> |
| <i>Nüsslisalat „Mimosa“ an Hausdressing mit Ei und Crôutons</i> | <i>Fr. 13.50</i> |
| <i>zusätzlich mit gebratenem Speck</i> | <i>Fr. 3.50</i> |

Kalte Vorspeisen

| | |
|--|--------------------------|
| <i>Rindstatar „der Sternen-Hit“ mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter</i> | <i>Fr. 20.50</i> |
| | <i>Portion Fr. 32.50</i> |
| <i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Sauce Cumberland, Selleriesalat und Blattsalatbouquet an Balsamicodressing</i> | <i>Fr. 18.-</i> |
| <i>Feingeschnittener geräucherter Lachs, Sauerrahmsauce mit Meerrettich und Senf serviert mit Toast und Butter</i> | <i>Fr. 19.-</i> |

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken Fr. 19.50*

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 11.50

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons Fr. 11.-*

Aus der Vegetarischen Küche

*Gebratene Aubergine im Chnuspermantel auf Tomatencoulis
mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 28.50*

*Gebratene Käsespätzli mit Röstzwiebeln
auf Gemüseragout Fr. 26.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.50*

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 28.50

*Créperoulade mit Gemüsefüllung
mit Rahmsauce und Käse überbacken Fr. 25.-
mit Bratkartoffeln plus Fr. 6.-*

*„Kellermeisterrösti“ mit gebratenen Tomatenscheiben
und Greyerzer-Käse überbacken Fr. 26.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.50
mit gebratenem Schinken plus Fr. 4.50*

Traditionelles vom Schwein

- Schweinsschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 25.-
oder mit gluschtiger Salatgarnitur „Fitness“ Fr. 25.-*
- Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 30.50*
- Gefüllter Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 34.50*

Klassisches vom Kalb

- Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 42.50*
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 40.50*
- Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 38.50*
- Zartes Kalbskotelette in der Pfanne gebraten (320gr.)
mit sautierten Steinpilzen und Kräutern überschmolzen
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 59.50*
- Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte Fr. 10.-*

*Für unsere kleinen Gäste
beachten Sie bitte die spezielle **Kinderkarte!***

Gluschtiges vom Rind

*Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfefferrahmsauce
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 46.-

*Rindsfiletsteak Tournedos „Weinhändler Art“
mit Schalottenkonfit an kräftigem Rotweinjus
kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten* Fr. 53.50

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 41.50

*Doppeltes Rindsfilet „Châteaubriand“ **ab 2 Personen**
für Sie in der **Küche auf 2 Teller** serviert
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten* pro Person Fr. 63.50

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis* Fr. 38.50
Zuschlag für Blattspinat oder Ratatouille Fr. 6.-

*Forellenfilet aus Untersiggenthaler Biozucht „Mediterrane Art“
in Olivenöl gebraten mit Kräutern, Tomaten und Pinienkernen,
auf Ratatouille serviert mit Bratkartoffeln* Fr. 44.50

Kalte Klassiker

*Eigener Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten
mit Zwiebelringen und gerösteten Kernen Fr. 17.50*

*„Winzerplättli“ gemischt mit Döttinger Trockenfleisch,
Rohschinken, Bauernschinken, Speck,
Rehsalsiz, und Käse Fr. 26.50*

*„Zvieri“ Plättli
feiner Rohessspeck und Muotathaler Alpkäse
am Stück auf dem Holzbrettchen serviert
zum selber schneiden Fr. 19.50*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 26.50

„Cervelat“ Wurstsalat einfach Fr. 14.50*

„Cervelat“ Wurst - Käsesalat einfach Fr. 18.-*

Thonsalat mit Hausdressing und Zwiebelringen Fr. 15.-*

**für reichhaltige Salatgarnitur; Zuschlag Fr. 6.-*

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 22.50

Kleiner Salatteller mit Ei Fr. 16.50

*Es gehört zu unserem Interesse, dass wir neben unseren Weinen aus der
Region auch die starken regionalen Lieferanten berücksichtigen; so zum
Beispiel Fleisch aus Döttingen, Mehl für unser Brot aus Würenlingen, Eier aus
Wislikofen, Äpfel von Tegerfelden, Gemüse aus Villigen etc.*

Allergien: Lieber Gast, gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie mündlich über die Zutaten.

*Fischdeklaration: Eglifilet div. Osteuropa; Lachs Norwegen/Schottland; Forellenfilet
Untersiggental*

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz; Kalbfleisch: Schweiz;

Rindfleisch: Schweiz und Irland.