

Salate

<i>Bunter Saisonsalat mit gerösteten Kernen</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomaten, Peperoni und Gurken auf Salatbeet an Italiendressing mit Fetakäsemöckli</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ an Hausdressing mit Eischeiben und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenoel, Sbrinkäseflocken und Blattsalatbouquet</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Blauburgunder-Weingelee und Blattsalatbouquet an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Crevettencocktail auf Apfelschiebli mit Salatbeet Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.-</i>
<i>Feingeschnittener geräucherter Lachs, Sauerrahm mit Meerrettich und Senf serviert mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Portion</i>	<i>Fr. 28.50</i>

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken Fr. 16.80*

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 9.50

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons Fr. 10.-*

Aus der Vegetarischen Küche

*Gebratenes Gemüse-Piccata auf Tomatencoulis
mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 25.50*

*Gebratene Käsespätzli auf Rahmspinat Fr. 22.50
mit Spiegelei plus Fr. 2.50*

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 24.50

*Pfiffiges Ratatouille
im Nudelnest serviert Fr. 24.50*

*„Mäni's“ Kellermeisterrösti mit Tomatenscheiben
und Greyerzer-Käse überbacken Fr. 20.50
mit Spiegelei plus Fr. 2.50
mit gebratenem Schinken plus Fr. 3.-*

Traditionelles vom Schwein

*Schweinsschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites
oder mit gluschtiger Salatgarnitur „Fitness“* Fr. 23.50

*Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 28.–

*Gefülltes Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 32.50

Klassisches vom Kalb

*Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 38.50

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti* Fr. 34.80

*Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti* Fr. 33.50

*Zartes Kalbskotelette in der Pfanne gebraten (300-320gr.)
mit sautierten Steinpilzen und Kräutern überschmolzen
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln* Fr. 49.50

Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte(5 Sorten) Fr. 10.–

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

Gluschtiges vom Rind

*Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfeffersauce
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 39.50

*Rindsfiletsteak Tournedos „Weinhändler Art“
mit Schalottenkonfit an kräftigem Rotweinjus
kleiner Gemüse garnitur und Bratkartoffeln* Fr. 45.50

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 39.-

*Doppeltes Rindsfilet „Châteaubriand“ ab 2 Personen
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten* pro Person Fr. 56.-

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis* Fr. 35.50

*Gebratene Riesencrevetten
auf leichter Zitronengras-Cocossauce
im Reisring mit geröstetem Sesam serviert* Fr. 37.50

*Fischteller „Maison“
Loup de merfilet, Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
in Olivenoel gebraten mit Kräutern und Pinienkernen,
auf Ratatouille serviert mit Bratkartoffeln* Fr. 42.50

Zuschlag für Blattspinat oder Ratatouille Fr. 6.-

Kalte Klassiker

*Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten
mit Zwiebelringen und gerösteten Kernen Fr. 14.50*

*„Winzerplättli“ gemischt mit Rohschinken, Bündnerfleisch,
Bauernschinken, Speck, Rehsalsiz, und Käse Fr. 23.-*

*Kräftiger Döttinger Rohschinken
mit fruchtigem Melonenfächer (Saison) Fr. 21.-*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 21.50

„Cervelat“ Wurstsalat einfach Fr. 11.-*

„Cervelat“ Wurst - Käsesalat einfach Fr. 14.-*

Thonsalat mit Hausdressing und Zwiebelringen Fr. 14.-

**für reichhaltige Salatgarnitur; Zuschlag Fr. 5.-*

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 16.50

Kleiner Salatteller mit Ei Fr. 12.-

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

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz; Kalbfleisch: Schweiz;

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien, Australien, Schottland und Irland.

Salate alte Karte bis Okt, 09

Grüner Saisonsalat mit gerösteten Kernen Fr. 7.50

Gemischter Salat Fr. 9.50

*Tomatensalat mit marinierten Salatgurken umlegt
serviert mit Dallenwiler Geisskäse und Oliven* Fr. 12.50

*Nüsslisalat „Mimosa“
mit Ei und Croutons* Fr. 12.50

*Pfiffiger Ruccolasalat mit Sbrinzkäseflocken
an feinem Balsamicodressing* Fr. 13.-

Kalte Vorspeisen

*Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenoel
Ruccola und Sbrinzkäseflocken* Fr. 16.50

*Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“
mit Blauburgunder-Weingelee
und Blattsalaten an Balsamicodressing* Fr. 15.50

*Crevettencocktail mit Apfel auf Salatbeet
Toast und Butter* Fr. 15.50

*Kalter Vorspeisenteller „Sinfonie“
mit Köstlichkeiten aus der Sternenküche
Toast und Butter* Fr. 18.50

Portion Fr. 30.50

*Feingeschnittener geräucherter Lachs,
mit Meerrettichschaum und Toast* Fr. 16.50
Portion Fr. 28.50

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken* Fr. 16.80

*Tagliatelle con Salmone
Bandnudeln mit Rauchlachs* Fr. 19.50
als Portion Fr. 31.50

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 9.–

*Portugisische Tomatensuppe
mit Peperoni und Sauerrahm* Fr. 9.50

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons* Fr. 9.50

Aus der Vegetarischen Küche

*Weissweinsrisotto mit Steinpilzen,
Crème fraîche und Sbrinzflocken* Fr. 25.50

Gebratene Käsespätzli auf Rahmspinat Fr. 21.50
mit Spiegelei plus Fr. 2.50

Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 22.50

*Dfiffiges Ratatouille
im Nudelnest serviert* Fr. 24.50

„Mäni's“ Kellermeisterrösti mit Tomatenscheiben
und Greyerzer-Käse überbacken Fr. 19.50
mit Spiegelei plus Fr. 2.50

Traditionelles vom Schwein

„Fitnesssteller“ Schweinsschnitzel paniert
mit Salaten garniert Fr. 22.50

Schweinsschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 23.50

Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 28.-

Gefülltes Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 32.-

Klassisches vom Kalb

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 37.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 34.80

Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 33.50

Kalbfleisch Piccata „Hausart“ mit Bratspeck
kleiner Gemüse garnitur und Weissweinnrisotto Fr. 37.50

Zartes Kalbskotelette in der Pfanne gebraten (250gr.)
mit sautierten Steinpilzen und Kräutern überschmolzen

kleiner Gemüsegarntur und Bandnudeln Fr. 47.50

Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte Fr. 8.50

Gluschtiges vom Rind

*Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfeffersauce
kleiner Gemüsegarntur und Pommes frites* Fr. 37.80

*Rinds-Entrecôte „Weinhändler Art“
mit Schalotten-Rotweinjus und Mark
kleiner Gemüsegarntur und Kartoffelkroketten* Fr. 40.50

*Rindsfilet Tournedos mit Pfeffersauce
kleiner Gemüsegarntur und Winzerreis serviert* Fr. 43.50

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Deperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 38.50

Hauptgerichte mit reicher Gemüseplatte

Ab 2 Personen

*Entrecôte „Double“
mit pflffiger Pfeffersauce
reichem Gemüsebouquet und Winzerreis* pro Per. Fr. 49.50

*Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet)
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten* pro Per. Fr. 53.-

*Rosa gebratenes Lammcarré
mit Kräuterkruste überbacken, Schalotten-Rotweinjus,
reicher Gemüsebeilage und Butterrösti* pro Per. Fr. 51.50

*Fleischdeklaration: Schweinefleisch Schweiz; Kalbfleisch Schweiz;
Rindfleisch Schweiz, Australien und Irland; Lammcarré Australien.*

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis*

Fr. 35.-

*Gebratene Riesencrevetten
an Zitronensauce im Reisring serviert
mit geröstetem Sesam und Früchtegarnitur*

Fr. 37.-

*Dochierte Zanderfilets „Grossmutter’s Art“
an leichter Weissweinsrahmsauce
mit Kräutern, Zwiebeln und Tomatenwürfeln
und Trockenreis*

Fr. 38.50

*Fischteller „Maison“
mit Doradenfilet, Riesencrevetten und Jakobsmuschel
in Olivenöl gebraten
serviert mit Kräutern und Salzkartoffeln*

Fr. 39.50

*Sautierte Seezungefiletstreifen
an Schaumweinsrahmsauce mit Crevetten
und Balsamico
im Nudelnest serviert*

Fr. 46.50

Zuschlag für Blattspinat

Fr. 5.50

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

Kalte Klassiker

„Winzerteller“ kalter Aufschnittteller mit Käse Fr. 17.50

*Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten
mit Zwiebelringen und gerösteten Kernen Fr. 13.50*

*Bündnerteller gemischt mit Bündnerfleisch, Speck,
Rehsalsiz, Rohschinken und Käse Fr. 21.-*

*Metzger Köferlis Jubiläums Rohschinken
mit Melonenschnitz (Saison) Fr. 19.50*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 19.50

*Wurstsalat *einfach Fr. 10.50*

*Wurst - Käsesalat *einfach Fr. 13.-*

*Siedfleischsalat *einfach Fr. 14.-*

** Zuschlag für reichhaltige Salatgarnitur Fr. 5.-*

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 16.-

Kleiner Salatteller mit Ei Fr. 12.-

Salate alte Karte bis Ende 2008

<i>Grüner Saisonsalat mit gerösteten Kernen</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Tomaten-Gurkensalat mit Dallenwiler Geisskäse und Oliven</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Eisbergsalat mit Roquefort und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenoel und Sbrinzkäse-Flocken</i>	<i>Fr. 16.-</i>
<i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Blauburgunder-Weingelee und Blattsalat an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Crevettencocktail mit Apfel auf Salatbeet Toast und Butter</i>	<i>Fr. 15.-</i>
<i>Kalter Vorspeisenteller „Sinfonie“ mit Köstlichkeiten aus der Sternenküche Toast und Butter</i>	<i>Fr. 18.-</i>
	<i>Portion Fr. 30.50</i>
<i>Hausgeräucherter Schottlandlachs, mit Meerrettichschaum und Toast</i>	<i>Fr. 16.50</i>

Portion Fr. 28.50

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken Fr. 16.50*

*Tagliatelle con Salmone
Bandnudeln mit Rauchlachs Fr. 19.50
als Portion Fr. 28.50*

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 9.-

*Portugisische Tomatensuppe
mit Peperoni und Sauerrahm Fr. 9.50*

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons Fr. 9.50*

Aus der Vegetarischen Küche

*Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Crème fraîche und Sbrinzflocken Fr. 25.50*

*Gebratene Käsespätzli auf Blattspinat Fr. 21.-
mit Spiegelei plus Fr. 2.-*

Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 22.50

*Dfiffiges Ratatouille
im Nudelnest serviert Fr. 24.50*

„Mäni's“ Kellermeisterrösti mit Tomatenscheiben

Greizer-Käse überbacken Fr. 19.50
mit Spiegelei plus Fr. 2.-

Traditionelles vom Schwein

„Fitnesssteller“ Schweinsschnitzel paniert
mit Salaten garniert Fr. 22.50

Schweinsschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 23.50

Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 28.-

Gefülltes Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 31.50

Klassisches vom Kalb

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 36.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 34.50

Geschnetzeltes Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 33.50

Kalbfleisch Piccata „Hausart“ mit Bratspeck
kleiner Gemüse garnitur und Weissweinsrisotto Fr. 37.50

Zartes Kalbssteak im Speckmantel
mit Gartenkräutern und Rotweinjus
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 44.50

Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte

Fr. 8.50

Gluschtiges vom Rind

Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfeffersauce

kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites

Fr. 36.50

Rinds-Entrecôte „Weinhändler Art“

mit Schalotten-Rotweinjus und Mark

kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten

Fr. 40.50

Rindsfilet Tournedos mit Pfeffersauce

kleiner Gemüse garnitur und Winzerreis serviert

Fr. 42.50

Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“

an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons

mit Eierspätzli

Fr. 38.50

Hauptgerichte mit reicher Gemüseplatte

Ab 2 Personen

Doppeltes Kalbssteak

mit Rahmmorchelsauce

Gemüsebouquet und Bandnudeln

pro Per. Fr. 52.50

Entrecôte „Double“

mit pfliffiger Pfeffersauce

reichem Gemüsebouquet und Winzerreis

pro Per. Fr. 48.50

Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet)

mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen

und Kartoffelkroketten

pro Per. Fr. 52.50

Rosa gebratenes Lammcarré

mit Kräuterkruste überbacken, Schalotten-Rotweinjus,

reicher Gemüsebeilage und Butterrösti

pro Per. Fr. 50.50

*Fleischdeklaration: Schweinefleisch Schweiz; Kalbfleisch Schweiz;
Rindfleisch Schweiz und Südafrika; Lammcarré Australien.*

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis* *Fr. 34.50*

*Gebratene Riesencrevetten
an Zitronensauce im Reisring serviert
mit geröstetem Sesam und Früchtegarnitur* *Fr. 36.50*

*Dochierte Zanderfilets „Grossmutter’s Art“
an leichter Weissweinrahmsauce
mit Kräutern, Zwiebeln und Tomatenwürfeln
und Trockenreis* *Fr. 38.50*

*Fischteller „Maison“
mit verschiedenen in Olivenoel gebratenen Fischen,
serviert mit Kräutern und Salzkartoffeln* *Fr. 39.50*

*Sautierte Seezungefiletstreifen
an Schaumweinrahmsauce mit Crevetten
und Balsamico
im Nudelnest serviert* *Fr. 45.50*

Zuschlag für Blattspinat *Fr. 5.–*

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

Kalte Klassiker

<i>„Winzerteller“ kalter Aufschnittteller mit Käse</i>	<i>Fr. 17.-</i>
<i>Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten mit Zwiebelringen und gerösteten Kernen</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Bündnerteller gemischt mit Bündnerfleisch, Speck, Rehsalsiz, Rohschinken und Käse</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Metzger Köferlis Jubiläums Rohschinken mit Melonenschnitz (Saison)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Wurstsalat *einfach</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Wurst - Käsesalat *einfach</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Siedfleischsalat *einfach</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>* Zuschlag für reichhaltige Salatgarnitur</i>	<i>Fr. 5.-</i>
<i>Grosser Salatteller mit Ei</i>	<i>Fr. 15.-</i>
<i>Kleiner Salatteller</i>	<i>Fr. 11.50</i>

Alte Karte bis 2007

Salate

<i>Grüner Saisonsalat mit gerösteten Kernen</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.-</i>
<i>Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Nüsslisalat mit Rauchlachswürfeli</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Eisbergsalat mit Roquefort und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenoel und Sbrinz-Hobelkäse</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Blattsalat an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Crevettencocktail mit Apfelstückli auf Salatbeet Toast und Butter</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Kalter Vorspeisenteller „Neptun“ mit Köstlichkeiten aus der Sternenküche</i>	

Toast und Butter Fr. 16.50

Portion Fr. 29.-

*Hausgeräucherter Schottlandlachs,
mit Meerrettichschaum und Toast* Fr. 16.50

Portion Fr. 28.50

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken* Fr. 16.50

*Hausgemachte Teigtaschen
mit Ziegenfrischkäse-Füllung
Hobelkäse, Tomatenwürfel und brauner Butter* Fr. 18.50

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 8.-

*Französische Zwiebelsuppe
mit Käse gratiniertem Toastbrot* Fr. 9.-

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons* Fr. 9.50

Aus der Vegetarischen Küche

*Weissweinsrisotto mit getrockneten Tomaten,
Mozzarella und Basilikum* Fr. 24.50

*Spinat-Spätzlipfanne „Gärtnerin Art“
mit Gemüse, Rahm und Reibkäse* Fr. 21.-

Reichhaltiger Gemüseteller mit Salzkartoffeln Fr. 19.50

Duffiges Ratatouille
im Nudelnest serviert Fr. 23.50

„Mäni's“ Kellermeisterrösti mit Tomatenscheiben
Greizer-Käse und Spiegelei Fr. 19.50

Traditionelles vom Schwein

Schweinschnitzel paniert
mit Salaten garniert Fr. 21.50

Schweinschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 23.-

Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 26.50

Klassisches vom Kalb

Zarte Kalbsschnitzel an Champignonsrahmsauce
mit kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 31.50

Gefüllter Kalbsschnitzel „Cordon bleu“
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 32.50

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 33.50

Geschnetzeltes Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 32.50

Kalbfleisch Piccata „Hausart“ mit Bratspeck
kleiner Gemüse garnitur und Weissweinsrisotto Fr. 36.50

*Kalbssteak mit feiner Morchelrahmsauce
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln* Fr. 43.50

Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte Fr. 8.50

Gluschtiges vom Rind

*Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfeffersauce
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 34.50

*Rinds-Entrecôte „Weinhändler Art“
mit Schalotten-Rotweinjus und Mark
kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten* Fr. 40.50

*Rindsfiletsteak mit Pfeffersauce
kleiner Gemüse garnitur und Winzerreis serviert* Fr. 42.50

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 38.50

Hauptgerichte mit reicher Gemüseplatte

Ab 2 Personen

*Doppeltes Kalbssteak „nach Art des Chefs“
mit Rindsfilet gefüllt, Rotweinjus mit Schalotten
Gemüsebouquet und Bandnudeln* pro Per. Fr. 52.50

*Doppeltes Entrecôte im Pfeffermantel gebratem
mit Pfeffersauce
reichem Gemüsebouquet und Winzerreis* pro Per. Fr. 49.50

*Châteaubriand (doppeltes Rindsfilet)
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen*

und Kartoffelkroketten

pro Per. Fr. 51.50

Rosa gebratenes Lammcarré

mit Kräuterkruste überbacken, Schalotten-Rotweinjus,

reicher Gemüsebeilage und Butterrösti pro Per. Fr. 49.50

Aus der Fischküche

Eglifilets im Butter gebraten mit Mandeln

und Salzkartoffeln

Fr. 32.50

Gebratene Riesencrevetten

an Zitronensauce im Reisring serviert

mit geröstetem Sesam und Früchtegarnitur

Fr. 36.50

Dochierte Zanderfilets „Grossmutter’s Art“

an leichter Weissweinrahmsauce

mit Kräutern, Zwiebeln und Tomatenwürfeln

und Trockenreis

Fr. 38.50

Fischteller „Maison“

mit verschiedenen in Olivenoel gebratenen Fischen,

serviert mit Kräutern und Salzkartoffeln

Fr. 39.50

Sautierte Seezungefiletstreifen

an Schaumweinrahmsauce mit Crevetten

und Balsamico

im Nudelnest serviert

Fr. 45.-

Zuschlag für Blattspinat

Fr. 5.-

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

Kalte Klassiker

„Winzerteller“ kalter Aufschnittteller mit Käse Fr. 16.50

Rohess - Speck am Stück auf dem Holzbrett Fr. 14.-

*Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten
mit Zwiebeln und gerösteten Kernen Fr. 13.50*

*Bündnerteller gemischt mit Bündnerfleisch, Speck,
Rehsalsiz, Rohschinken und Käse Fr. 19.50*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 19.50

*Wurstsalat *einfach Fr. 9.50*

*Wurst - Käsesalat *einfach Fr. 12.50*

*Siedfleischsalat *einfach Fr. 13.50*

** Zuschlag für reichhaltige Salatgarnitur Fr. 5.-*

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 15.-

Kleiner Salatteller Fr. 11.-