



Der Auftakt

Randen-Ingwersuppe mit Jakobsmuschel
und Earl-Grey Shortbread

14,50

Gebratene Taubenbrust auf Apfel-Orangen Chutney,
nappiert mit Gewürzkaffee und Federkohlchip

19,50

„Sternensalat“
verschiedene Salate der Saison mit
hausgemachten Salatsaucen

12,50

Randen-Tatar
mit Frischkäsenocke, glasierten roten Zwiebeln
und Orangen-Honigessenz

13,50



Hauptakt

Rindsfilet mit zweierlei Süsskartoffeln
an Jus von der Schattenmorelle und Schwarzwurzel

54,50

Gänsebrust an Orangensauce, Lauch und Apfel
an Kartoffelklösse und karamellisierten Walnüssen

36,50

Schweins- oder Kalbs Cordon Bleu „Sternen“
mit Schinken, Pilzen und Bergkäse gefüllt,
an Pommes Frites und Gemüse

Schwein 31,50

Kalb 42,50



Miesmuscheln in Weissweinsud gegart
mit Safranrisotto auf Erbsenspiegel

32,50

Schweinsfilet auf Heu gegart,
Kartoffel-Speckstampf in Wirsingmantel und Rübli

36,50

Fondue „Sternen“

Zartes Kalbsfleisch mit Rindsbouillon,
dreierlei von Saucen, gebratenen Reis, Gemüse und Neuen Kartoffeln

Pro Person 43,50



Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse mit Granatapfel
Nüsslisalat und Schwarzwurzeln

23,50

Randengnocchies in Walnuss-Honigsauce
mit Portulak und Chili

20.50



Das rustikale Erlebnis

„Burestube Röstí“

Röstí mit Schweinsbratwurst und Zwiebeln belegt

19,50

„Sternen Röstí“

mit verschiedenen saisonalem Gemüse und Schweinsstreifen belegt,
dazu ein Spiegelei

24,50

Hackbraten nach Omí's Art
an Randen-Kartoffelpüree und Saisongemüse

25,50

Zürcher Kalbgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
und Butterröstí

42,50



Für unsere Kleinen

Hausgemachte Chicken Nuggets in Cornflakes-Panade
mit Pommes Frites

14,50

Kleines Rahmschnitzel mit Teigwaren und
Saisongemüse

16,50

Kleines paniertes Schnitzel mit Saisongemüse
und Pommes Frites

16,50

Kinderdessert

Tom oder Jerry
Stracciatella-Glace mit Zuckerwatte dekoriert

6,50



Die süsse Symphonie

Schokoladenkuchen mit Lebkuchenmousse
Glühweincreme, Beeren und Passionsfruchtsorbet

15,50

Zimtköpfli mit Schokoladenkugel und Äpfel

11,50

Lebkuchen Panna Cotta
mit Granatapfel und Orangenschaum

12,50

Arrangement von verschiedenen Käse
mit hausgemachten Früchtebrot

16,50

Verschiedene Glace mit Früchten garniert

Vanilleglace, Kaffeeglace, Passionsfruchtsorbet
Sauerrahmglace, Zitronensorbet, Himbeerglace
Je Kugel 4,00 / mit Schlagrahm 1,50



Getränke

Offenausschank

Eptinger Classic (mit Kohlensäure)	20cl	3,00
Eptinger Silence	30cl	4,00
	50cl	5,00
Coca Cola, Fanta, Sprite	20cl	3,00
Rivella Rot	30cl	4,00
	50cl	5,00
Ramseier Schorle	20cl	3,00
Eistee Alpenkräuter	30cl	4,00
	50cl	5,00

Flaschengetränke

Eptinger Classic (mit Kohlensäure)	33cl	5,00
Eptinger Silence (ohne Kohlensäure)	50cl	7,00
	100cl	8,50
Coca Cola/Cola Zero	33cl	5,00
Fanta Orange	33cl	5,00
Rivella Rot und Blau	33cl	5,00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt



Ramseier Schorle	33cl	5,00
Michel Orangensaft	20cl	5,00
Michel Tomatensaft	20cl	5,00
Gents Tonic Water	20cl	5,00
Gents Bitter Lemon	20cl	5,00
Gents Ginger Ale	20cl	5,00
Ramseier Suuremost (mit Alkohol)	49cl	6,50
Ramseier Suuremost (ohne Alkohol)	49cl	6,50



Bier vom Fass

Turbinenbräu Gold Sprint	20cl	3,50
	30cl	4,50
	50cl	6,00

Flaschenbiere

Appenzeller Alkoholfrei	33cl	5,00
Turbinenbräu Weizenbier	33cl	5,00



Kaffee

Kaffee	4,40
Espresso	4,40
Doppelter Espresso	6,00
Schale	5,00
Cappuchino	5,00
Latte Macchiato	6,50
Schokolade Kalt oder Heiss	5,00
Ovomaltine Kalt oder Heiss	5,00
Kaffee Träsch, Chrüter und Zwetschge	6,50
Coretto Grappa	6,50

Tee

	Tasse	Kanne
Pfefferminz	4,50	7,00
Verveine	4,50	7,00
Rooibos	4,50	7,00
Grüntee	4,50	7,00
Früchtetee	4,50	7,00
Earl Grey	4,50	7,00



Spirituosen

Aperetifs

Hausapero		12,00
Aperol Spritz		12,50
Hugo		12,50
Prosecco	10cl	9,50
Sherry Sandemann	4cl	7,50
Taylor's chip dry port	4cl	8,00
Taylor's Late bottled vinatage port	4cl	9,00
Martini Bianco Riserva	4cl	9,50
Campari	4cl	9,00
Campari Orange		12,00
Cynar	4cl	9,00
Cynar Orange		12,00
Gin Hendrick's	4cl	10,00
Gin Monkey 47	4cl	10,00
Gin Ojo de Agua	4cl	9,00
Vodka Moskovskaya	4cl	9,00



Digestif

Williams Etter	2cl	9,50
Zuger Kirsch Etter	2cl	9,50
Mirabelle Morand	2cl	9,50
Vieille Prune Etter	2cl	9,50
Ramazotti	4cl	8,00
Appenzeller	4cl	8,00
Grappa Nonino il Moscato	2cl	9,50
Grappa di Barolo Sibona	2cl	9,50
Grappa Berta Elisi Barrique	2cl	9,50
Grappa Berta Tre Soli Tre	2cl	16,00
My Grappa	2cl	8,00
Säntis Malt Edition Himmelberg	4cl	10,00
Whiskey Glendronach 12 Years Single Highland Malt	4cl	10,00
Whiskey Ardbeg 10 Years Single Malt	4cl	10,00
Jack Daniels Gentleman Jack	4cl	9,00
Johnnie Walker Red Label	4cl	9,00
Rum Diplomática Reserva Exclusiva	4cl	10,00
Rum Ron Zacapa 23 Años	4cl	11,00
Rum El Dorado 12 Years	4cl	10,00
Rum Millonario Solera Reserva 15 Years	4cl	11,00
Rum Havanna Club Añejo Reserva	4cl	9,00



Sehr geehrter Gast

über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie wir Sie auf Anfrage sehr gerne.

Ihr Sternen Team

Deklaration

Fleisch und Fisch

Schwein	CH
Rindsfilet	CH
Gans	FR
Kalb	CH
Miesmuscheln	NL
Poulet	CH