

## ÄMMITALER- + BÄRNBIETSPEZIALITÄTE

	kleiner Teller	Teller
<b>Bernerplatte</b> Mit Surchabis, Bohne, Händöpfu u obedruf e Bygete gluschtigs Fleisch	32.—	39.—
<b>Kalbszunge</b> "butterweich" gekocht an sämiger Kapernsauce, derzue Händöpfustock	28.—	33.—
<b>Bratwurst</b> mit Zybelejus u Rösti		21.50
<b>Bratwurst</b> mit Pommes frites		18.—
<b>HAMME</b> usem Chuchirouch Portion	e Schnäfu 12.—	18.— 23.—
<b>VOM SCHWEIN</b>		
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> mit Nüdeli		23.—
<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Pommes frites		21.—
<b>VOM KALB</b>		
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit Schwämmli und Ankenüdeli		28.50
<b>Pariserschnitzel</b> (Eihülle) mit Butterreis und Gemüsebouquet		32.50
<b>VOM RIND</b>		
<b>Siedfleisch</b> vom Emmentaler Rind mit Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse und Kartoffeln	23.50	25.—
<b>Entrecôte Café de Paris</b> , Pommes frites und Gemüsebouquet		39.50
<b>Filet de bœuf Café de Paris</b> , Pommes frites und Gemüsebouquet		44.50
<b>Entrecôte</b> mit Pommes frites		33.—
<b>Filet de bœuf</b> mit Pommes frites		38.50



## Landgasthof Sternen

3506 Grosshöchstetten  
Jürg und Therese Stettler-Gfeller  
Telefon: 031 710 24 24 Fax: 031 710 24 25  
Montag und Dienstag geschlossen

## WINTERSPEZIALITÄTEN

	kleiner Teller	Teller
<b>Hausgemachte Landterrinen auf Wintersalat</b> Sherry Vinaigrette, Toast und Butter	15.50	21.50
<b>Foie gras de canard à la mode du patron</b> Entenleber mit Portogele, Toast und Butter	23.—	28.—
<b>Hausgemachter "Graved Lachs" mit Dill-Senssauce</b> Vorspeise Gourmetteller als Hauptgang		17.50 24.50
<b>Moules marinière comme à Sète</b> Miesmuscheln nach altem Matrosenrezept	21.50	26.50
<b>Suure Mocke</b> In Rotwein sanft geschmorter Rindsbraten Kartoffelstock und Gemüsebouquet	25.50	29.50
<b>DER PASSENDE ROTWEIN IM OFFENAUSSCHANK</b>		
<b>Flaschenqualität</b>		
Pinot Noir La Cretta, Nik Wittwer		pro dl Fr. 6.—
Bärnerwy, Manuel Krebs, Vogelsang Twann		pro dl Fr. 6.—
Salice Salentino, Feudo di Santa Croce		pro dl Fr. 5.—

## SUPPEN

	kleiner Teller	Teller
<b>Bündner Gerstensuppe</b>		8.—
<b>Bouillon mit Mark</b>		8.—
<b>Bouillon mit Sherry</b>		6.50
<b>Extrait de boeuf</b> (kräftige Fleischsuppe)		5.50

## SALAT

<b>Grüner Blattsalat</b>	7.50	9.50
<b>Gemischter Salat</b>	8.80	11.50

<b>Nüssli-Salat</b> mit gehacktem Ei	10.50	13.50
mit Speck und Brotcroûtons	+3.50	+3.50

## FORELLE FRISCH AUS UNSEREM VIVIER:

**Forelle blau** mit Haselnussbutter und Salzkartoffeln

„**Räblochfönrli**“ mit frischen Kräutern

Forellen-Filet in Butter gebraten, mit frischen Kräutern verfeinert  
dazu servieren wir "à la minute" gekochte Schneekartoffeln

**Eglifilets** Vevey-Art  
mit schaumiger Kräuterbutter und Salzkartoffeln

## VEGETARISCH

**Tagliatelle mit Trüffelöl-Essenz**  
breite hausgemachte Eiernudeln mit Oliven, Pilzen, Tomatenwürfeln,  
Knoblauch, Zwiebeln und Artischocken

**Frittiertes Gemüse** mit Salzkartoffeln

**Malfatti-Gnocchi**  
Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Hobelkäserollen

31.—

32.—

29.50

35.—

22.50

27.50

26.50

23.50

26.—

## STERNEN KLASSIKER

	kleiner Teller	Teller
<b>Wienerschnitzel</b> mit Pommes frites und Marktgemüse	32.—	34.50

<b>Cordon-bleu</b> (Kalbfleisch) goldbraun in Butter gebraten mit Pommes frites und Gemüsebouquet		36.—
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	------

<b>Sternen-Kalbsgeschnetzeltes</b> sämige Nidle-Sauce u Schwümm, derzue e guldegi Rösti Plattenservice	27.50.	30.— 35.—
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------------

## Entrecôte oder Filet comme chez nous

Diese Spezialität servieren wir Ihnen in der Pfanne auf dem Rechaud an einer würzigen Café de Paris-Sauce, Pommes frites

<b>Entrecôte</b>	39.—
------------------	------

<b>Filet</b>	44.—
--------------	------

## Kalbssteak vom Grill

mit einer sämigen Estragon-Rosa Pfeffersauce,  
Butternüdeli oder Reis  
Gemüsebouquet

44.—

## FÜR DEN KENNER UND LIEBHABER

<b>„butterweich“ gekochter Kalbskopf</b>	26.—
------------------------------------------	------

an leichter Weissweinsauce

Kartoffelstock und feines Gemüse