

Emmentaler- und Berner Spezialitäten

Bernerplatte

Mit Surchabis, Bohne, Händöpfu
u obedruf e Bygete gluschtigs Fleisch

kleiner Teller	Teller
34.—	39.—

Bratwurst mit Zybelejus u Rösti

21.50

Bratwurst mit Pommes frites

18.—

Hamme usem Chuchirouch

e Schnäfu 12.— 18.—

Portion/Platte

23.—

Vom Schwein

Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli

24.—

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

21.50

Vom Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Schwümmli

28.50

und Ankenüdeli

Vom Lamm

Lammrückenfilet provenzalische Art

37.—

mit Bratkartoffeln und Bohnenwedele

Vom Rind

Entrecôte Café de Paris, Pommes frites und Gemüsebouquet

39.50

Filet de bœuf Café de Paris, Pommes frites und Gemüsebouquet

44.50

Entrecôte mit Pommes frites

33.—

Filet de bœuf mit Pommes frites

38.50

Rindshohrücken vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites

34.—

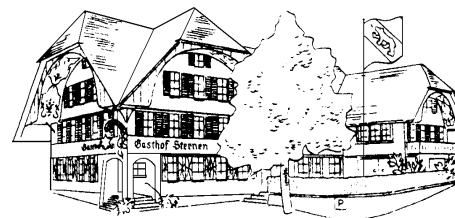
Vom Geflügel

Pouletbrust vom Grill, Bärlauchbutter, Spargeln und Bratkartoffeln

24.—

Gebackene Truthahnschnitzel mit Kräuterbutter und verschiedenen Salaten

26.50



Landgasthof Sternen

Jürg und Therese Stettler-Gfeller

Tel. 031 710 24 24

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

...der Frühling ist da...

Roastbeef-Teller

mit Pommes frites, Salat und Sauce Tartare

kleiner Teller Teller

24.— 28.—

mit Pommes frites und Sauce Tartare

21.— 25.—

Frühlingssalat mit Spargeln und Crevetten

an Zitronenvinaigrette

14.50 19.50

Spargeln mit Sauce nach Wahl

Hollandaise, Maltaise, Vinaigrette oder Mayonnaise

19.— 29.—

Spargelbegleiter

e Schnäfu Hamme oder Rohschinken(70 g)

12.—

Rindscarpaccio vom Filet

mit Stangensellerie und Steinpilzen

21.— 26.—

Kalbssteak Claudia

mit Bärlauchbutter, grünen und weissen Spargeln, Cherry-Tomaten,
Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

43.—

Spargeln Gomser Art

mit Lauch und Schinkenstreifen, gratiniert mit Käse und Rahm
Bratkartoffeln

32.50

Zanderfilets „Frühlingstraum“

in Butter gebraten auf Spargelragout mit Petersilienkartoffeln

33.—

Beefsteak Tatar

an Ihrem Tisch zubereitet dazu Toast und Butter

32.—

Suppen

	kleiner Teller	Teller
Bouillon mit Mark		8.50
Bouillon mit Sherry		7.—
Extrait de bœuf (kräftige Fleischsuppe)		5.50
Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Rahmhaube		8.50

Salat

Grüner Blattsalat	7.50	9.50
Gemischter Salat	8.80	11.50

Forelle frisch aus unserem Vivier:

Forelle blau mit Haselnussbutter und Salzkartoffeln 31.—

„**Räblochförnli**“ mit frischen Kräutern 32.—
Forellen-Filet in Butter gebraten, mit frischen Kräutern verfeinert
dazu servieren wir "à la minute" gekochte Schneekartoffeln

Eglifilets Vevey-Art 29.50 35.—
mit schaumiger Kräuterbutter und Salzkartoffeln

Vegetarisch

Es gibt sie wieder HAUSGEMACHTE MALFATTI-GNOCCHI 21.50 25.50
gebratene Kartoffel-Gnocchi an Tomatensauce,
frischer Ruccola und Parmesan-Flocken

Gemüseteller (minimum 8 Gemüse) mit Salzkartoffeln 26.50

Tortelli mit Spargelfüllung mit Gemüse 22.50
an Bärlauchrahmsauce, Reibkäse

Alle Preise in SFR. inkl. MWST.

Sternen Klassiker

	kleiner Teller	Teller
Wienerschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse	32.—	34.50
Cordon bleu (Kalbfleisch) goldbraun in Butter gebraten mit Pommes frites und Gemüsebouquet		36.—

Sternen-Kalbsgeschnetzeltes

are sämige Nidle-Sauce u Schwümm, derzue e guldegi Rösti 27.50. 30.—
Plattenservice 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

Entrecôte 39.—
Filet 44.—

Filet de boeuf Woronoff

Flambiert an Ihrem Tisch
an sämiger Sauce mit Butternüdeli ab 2 Personen

Entrecôte pro Person 39.—
Filet pro Person 44.—

Flambiert an Ihrem Tisch

Bäre-Chrähse Bombay Style
herzhafte Currysauce mit Trockenreis (ab 2 Personen) pro Person 43.—

.....sie sind wieder da, die Bären.....

Bärenkotelett wie früher im Bären Eggiwil, paniert, saftig und fein
mit Rösti 26.—

