Spezialitätent täten

Steak vom Speckstein 200 g

Garniert mit Saucen und Pommes frites Zur Vorspeise servieren wir Ihnen einen Gemischten Salat

vom Schwein	je weitere 100 g zus. Fr. 5.00	Fr. 34.00
vom Rind	je weitere 100 g zus. Fr. 7.00	Fr. 38.00
vom Pferd	je weitere 100 g zus. Fr. 7.00	Fr. 38.00

Sternen Cordon-bleu (Schwein)

Garniert mit Pommes frites	Fr. 26.00
Garniert mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 29.00
Riesen-Cordon-bleu mit Pommes frites	Fr. 41.00

Suure Mocke Fr. 26.00

Rindsschmorbraten eingelegt garniert mit Kartoffelstock

Optional: M[']arktgemüse

+ Fr. 4.00 Zunge gesalzen (Rind) Fr. 25.00

mit sämiger Kapernsauce garniert mit Kartoffelstock

Optional: + Fr. 4.00 Marktgemüse

«Müeti's Ankeläberli» Fr. 26.00

mit Rösti

(Kalbsleber mit Butter-Kräuter-Sauce)

Optional:

Saure Kalbsleberli + Fr. 2.00







Herbstkarte Karte Traditionell 1000 el 17 Fraditionell 1000 el 1

V	Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube	Fr.	8.50
	Nüsslersalat mit Ei, Speck, Croûtons	Fr.	12.50
	Herbstsalat mit Süss-Sauer Kürbis, geröstete	Fr.	12.50
	Maiskörner und Balsamico-Pilzen an Honig-Senfdressir	ıg	

Vegetarisch

V	Herbst-Vegiteller Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, Pilzrahmsauce	Fr. 27.50
	Kürbiscurry mit Nudeln	Fr. 24.00

Ab September

Hirschpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl	Fr. 29.50
Herbst-Cordon-bleu	Fr. 31.00
gefüllt mit Rohschinken, Schlossbergkäse von Jumi, Dö	orr-
pflaumen dazu servieren wir Ihnen Spätzli, Rotkraut, Ro	osenkohl

Ab Oktober

	Rehpfeffer mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl	Fr.	31	.50
Herbst-Star	J			.50 .00
	Rehschnitzel an Preiselbeersauce, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl	Fr.	42	.50

Alle Hauptgänge werden mit Chegele, Trauben, Rotweinbirne ausgarniert.



Suppen

Bouillon mit Ei	Fr.	6.30
Bouillon mit Sherry	Fr.	5.50

Salate

Grüner Salat	Fr.	7.50
Gemischter Salat	Fr.	9.50
Blattsalat mit Speck, Croûtons und Pilzen	Fr.	11.50
Salatsaucen zur Auswahl: Huussauce und Italienisch		

Vegetarisch

V	Rösti mit Pilzragout	Fr. 24.00
V	Frühlingsrollen Sweet and Sour mit Gemüse oder verschiedenen Salaten	Fr. 21.0

Traditionell

7	Pommes frites, kleine Portion			Fr.	7.	00
V	Pommes frites, grosse Portion			Fr.	9.	00
	Pouletflügeli mit Kräuterschaum	pro	Stück	Fr.	2.	10
	Schw. Bratwurst mit Zwiebelsauce			Fr.	11.	00
	Schw. Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites			Fr.	15.	00
	Schw. Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti			Fr.	18.	00
	Schnitzel paniert mit Pommes frites mit Gemüse				20. 24.	
	Schweinsrahmschnitzel mit Früchten und Nud	leln		Fr.	22.	00
	Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes frites und Gemüse			Fr.	26.	00
	Pouletbrust im Cornflakes-Mantel mit Gemüse und Pommes frites an Honig-Senf-Quarksauce		(1/2)		26. 23.	
	Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Kroketten und Gemüse			Fr.	38.	00

Fitnessteller mit Fleisch nach Wahl:

Rind / Lamm	Fr. 38.00
Cordon bleu / Schweinssteak	Fr. 26.00
Schnitzel paniert	Fr. 20.00
Pouletbrust / Poulet im Cornflakes-Mantel	Fr. 26.00
Pouletsteak	Fr. 25.00

Sternenburger

	Sternenburger 2.2, Rindsburger im Sesambrötli	Fr. 15.00
	mit karamellisierte Zwiebeln, Speck, Coleslaw,	
	mit Salat oder Pommes frites	Fr. 21.00
P	auch vegetarisch erhältlich	Fr. 15.00
	Nobeefburger	

Deklaration

Wir beziehen unser Fleisch aus unserer Hausmetzgerei.

Schwein, Rind, Kalb und Poulet aus der Schweiz, *Lamm aus Neuseeland. Pferd auf Anfrage.

Unsere Brote und Feinbackwaren werden allesamt in der Schweiz produziert. Gerne geben wir Auskunft über Gluten- und Laktose-Inhalte sowie allfällige allergene Zutaten in unseren Speisen.

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter danach.

*Kann mit hormonellen Leistungsförderen erzeugt worden sein.

Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderen, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Alle Preise inkl. MWST

Alle Preise inkl. MWST