



HOTEL RESTAURANT
ZUM STERNEN

WÜRENLINGEN

Speisekarte

Salate

<i>Bunter Saisonsalat mit gerösteten Kernen</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Eisbergsalat an Balsamicodressing mit Hobelkäse und Crôutons</i>	<i>Fr. 11.-</i>
<i>Tomatensalat mit marinierten Zucchettischeiben und Schweizer Büffel-Mozzarella auf Salatbeet an Italiendressing</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ an Hausdressing mit Eischeiben und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Rindscarpaccio mit kaltgepresstem Olivenoel, Sbrinzkäseflocken und Blattsalatbouquet</i>	<i>Fr. 17.-</i>
<i>Zurzibieter Trockenfleisch Carpaccio fein aufgeschnitten mit Rapsöel, Sbrinzflocken und Salatbouquet</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Blauburgunder-Weingelee und Blattsalatbouquet an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Feingeschnittener geräucherter Lachs, Sauerrahm mit Meerrettich und Senf serviert mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 17.-</i>
	<i>Portion Fr. 28.50</i>

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken Fr. 17.50*

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 Zucchetti-Piccata auf Tomatencoulis
mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 26.50*

*Gebratene Käsespätzli mit Röstzwiebeln
auf Gemüse-Spinatragout Fr. 24.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.-*

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 26.50

*Zwei Créperouladen mit Ratatouille und
Blattspinat gefüllt
mit Rahmsauce und Käse überbacken Fr. 27.-*

*„Kellermeisterrösti“ mit gebratenen Tomatenscheiben
und Greyerzer-Käse überbacken Fr. 24.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.-
mit gebratenem Schinken plus Fr. 4.-*

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. 28.50*

*Gefüllter Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 33.-*

Klassisches vom Kalb

*Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 39.50*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 37.-*

*Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 36.50*

*Zartes Kalbskotelette in der Pfanne gebraten (320gr.)
mit sautierten Steinpilzen und Kräutern überschmolzen
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 53.-*

Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte (min. 5 Sorten) Fr. 10.-

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

Gluschtiges vom Rind

*Pfeffersteak vom Rindsentrecôte mit Pfefferrahmsauce
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites* Fr. 42.50

*Rindsfiletsteak Tournedos „Weinhändler Art“
mit Schalottenkonfit an kräftigem Rotweinjus
kleiner Gemüse garnitur und Bratkartoffeln* Fr. 47.-

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 39.50

*Doppeltes Rindsfilet „Châteaubriand“ **ab 2 Personen**
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten* pro Person Fr. 58.50

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis* Fr. 36.-

*Riesencrevetten mit Knoblauch, Zwiebeln,
Kräutern und Tomaten in Olivenöl gebraten
mit Trockenreis serviert* Fr. 38.-

*Fischteller „Maison“
Loup de merfilet, Riesencrevetten und Jakobsmuscheln
in Olivenöl gebraten mit Kräutern und Pinienkernen,
auf Ratatouille serviert mit Bratkartoffeln* Fr. 43.-

Zuschlag für Blattspinat oder Ratatouille Fr. 6.-

Kalte Klassiker

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

*„Winzerplättli“ gemischt mit Döttinger Trockenfleisch,
Rohschinken, Bauernschinken, Speck,
Rehsalsiz, und Käse Fr. 23.50*

*„Zvieri“ Plättli
feiner Rohessspeck und Muotathaler Alpkäse
am Stück auf dem Holzbrettchen serviert Fr. 17.-*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 23.50

„Cervelat“ Wurstsalat einfach Fr. 13.-*

„Cervelat“ Wurst - Käsesalat einfach Fr. 15.50*

Thonsalat mit Hausdressing und Zwiebelringen Fr. 14.-*

**für reichhaltige Salatgarnitur; Zuschlag Fr. 6.-*

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 19.-

Kleiner Salatteller mit Ei Fr. 13.50

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

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz; Kalbfleisch: Schweiz;

Rindfleisch: Schweiz, Argentinien, Australien, und Irland.