



Die aktuelle Karte der Woche

Vorspeisen:

Rüebli-Cocoscremesuppe mit gebratener Riesencrevette	10.- 14.-
Weissweincremesuppe Riesling-Sylvaner mit Rahm und Croûtons nach altem Hausrezept	10.-

Eisbergsalat mit Hobelkäse, Erdbeeren und Croûtons an Balsamicodressing	11.-
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei und Croûtons an feinem Hausdressing	12.50
Rindstatar der Hausklassiker als Portion	19.50 30.50

Sternen-Hits

Schweinssteak „Fitness“ mit Sternen- Kräuterbutter garniert mit Eisberg und Nüsslisalat	28.50
Schweins Cordon bleu im Chnuspermantel mit Käse und Schinken gefüllt Tagesgemüse und Pommes frites	33.-

Kalbsläberli an Kräuter-Rotweinjus mit Butterrösti	36.50
Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“ an feiner Paprikarahmsauce mit Spätzli	39.50
Feines Rindsentrecôte an Pfefferrahmsauce, Tagesgemüse und Pommes frites	43.-

Tages-Hit:

Zanderfilet im Bierteig frittiert „Chnusperli“ mit Grünspargeln, Salzkartoffeln und Bärlauchmayonnaise	34.-
Frühlingsrösti mit Grünspargeln, Cherrytomaten, Bärlauch und Raclettekäse überbacken	28.-
Spätzli-Sauerkrautpfanne mit Sauerrahm und Röstzwiebeln und Reibkäse überbacken	26.50

Feine Rinds-kutteln mit Gemüse an kräftiger Tomatensauce mit Salzkartoffeln	26.-
„Hörnli und Chacketes“ mit Reibkäse und Apfelmuess	24.-