

Aktuelle Karte der Saison

Vorspeisen:

- Buntes **Blattsalatbeet** mit **Zurzibieter Wyfässli-Rohschinken**,
Granatapfel und Kernen an Balsamicodressing Fr. 16.50
- Feine **Marronicremesuppe** mit Rahmhaube
und gerösteten Mandeln Fr. 11.-
- Hausgemachter **Schwartenmagen** mit Baumnussvinaigrette
und Nüsslisalat mit Birne Fr. 16.-

Hauptgänge:

- Kräftiger **Rehpfeffer Jäger Art** Speck, Silberzwiebel und Croûtons
Rotweinbirne mit Preiselbeer
Rotkraut, Marroni und Spätzli serviert Fr. 34.50
- Zartes **Hirschfiletgeschnetzeltes** an Wildrahmsauce
mit Apfelwürfeli, Rotweinbirne mit Preiselbeer
Rotkraut, Marroni und Spätzli serviert Fr. 39.50
- Gabelart geschmorte **Rindswadenstück „s'Müsli“**
an kräftiger Rotweinschmorsauce mit Wurzelgemüsewürfeli
serviert mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 38.50
- Gebratenes **Meerwolffilet** mit Gemüsestreifen
und brauner Butter,
Blattspinat und Trockenreis Fr. 38.50
- Sautierte **Kalbsnierli**
an feiner **Honig-Senfkorrahmsauce**
mit Gemüse garnitur und Butterrösti Fr. 34.-
- Gluschtige **Rindskutteln mit Gemüse**
an kräftiger Tomatensauce mit
Reibkäse und Salzkartoffeln Fr. 27.50

Salate

<i>Bunter Saisonsalat mit gebratenen Apfelschnitzen und Nussplittern</i>	<i>Fr. 10.-</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Eisbergsalat an Balsamicodressing mit Hobelkäse und Crôutons</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Nüsslisalat „Mimosa“ an Hausdressing mit Ei und Crôutons</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>zusätzlich mit gebratenem Speck</i>	<i>Fr. 3.50</i>

Kalte Vorspeisen

<i>Rindstatar „der Sternen-Hit“ mild, mittel oder scharf mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 20.50</i>
	<i>Portion Fr. 32.50</i>
<i>Hausgemachte Winzerterrine „au Marc“ mit Sauce Cumberland, Selleriesalat und Blattsalatbouquet an Balsamicodressing</i>	<i>Fr. 18.-</i>
<i>Feingeschnittener geräucherter Lachs, Sauerrahmsauce mit Meerrettich und Senf serviert mit Toast und Butter</i>	<i>Fr. 19.-</i>

Warme Vorspeisen und Suppen

*Weinbergschnecken im Töpfchen
mit feinem Sternen-Kräuterbutter überbacken Fr. 19.50*

Kräftige Rindskraftbrühe mit Mark und Sherry Fr. 11.50

*Weisswein-Cremesuppe „Riesling - Sylvaner“
nach altem Hausrezept mit Croûtons Fr. 11.-*

Aus der Vegetarischen Küche

*Gebratene Aubergine im Chnuspermantel auf Tomatencoulis
mit Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 28.50*

*Gebratene Käsespätzli mit Röstzwiebeln
auf Gemüseragout Fr. 26.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.50*

Reichhaltiger Gemüseteller Fr. 28.50

*Créperoulade mit Gemüsefüllung
mit Rahmsauce und Käse überbacken Fr. 25.-
mit Bratkartoffeln plus Fr. 6.-*

*„Kellermeisterrösti“ mit gebratenen Tomatenscheiben
und Greyerzer-Käse überbacken Fr. 26.-
mit Spiegelei plus Fr. 3.50
mit gebratenem Schinken plus Fr. 4.50*

Traditionelles vom Schwein

- Schweinsschnitzel paniert
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 25.-
oder mit gluschtiger Salatgarnitur „Fitness“ Fr. 25.-*
- Schweinssteak mit Sternenkräuterbutter
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 30.50*
- Gefüllter Schweinsschnitzel „Cordon bleu“
nach Bündner Art mit Rohschinken und Käse
kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 34.50*

Klassisches vom Kalb

- Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ der Klassiker
mit kleiner Gemüse garnitur und Pommes frites Fr. 42.50*
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
an Champignonsrahmsauce und Butterrösti Fr. 40.50*
- Geschnetzelte Kalbsleberli
sautiert mit Kräutern und Rotweinjus
Butterrösti Fr. 38.50*
- Zartes Kalbskotelette in der Pfanne gebraten (320gr.)
mit sautierten Steinpilzen und Kräutern überschmolzen
kleiner Gemüse garnitur und Bandnudeln Fr. 59.50*
- Zuschlag für reichhaltige Gemüseplatte 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. 46.-

*Rindsfiletsteak Tournedos „Weinhändler Art“
mit Schalottenkonfit an kräftigem Rotweinjus
kleiner Gemüse garnitur und Kartoffelkroketten* Fr. 53.50

*Zarte Rindsfiletwürfeli „Stroganoff“
an Paprikarahmsauce mit Peperoni und Champignons
mit Eierspätzli* Fr. 41.50

*Doppeltes Rindsfilet „Châteaubriand“ **ab 2 Personen**
für Sie in der **Küche auf 2 Teller** serviert
mit Sauce Béarnaise, vielen knackigen Gemüsen
und Kartoffelkroketten* pro Person Fr. 63.50

Aus der Fischküche

*Eglifilets im Butter gebraten
mit Bananen und Mandeln
serviert mit Trockenreis* Fr. 38.50
Zuschlag für Blattspinat oder Ratatouille Fr. 6.-

*Forellenfilet aus Untersiggenthaler Biozucht „Mediterrane Art“
in Olivenöl gebraten mit Kräutern, Tomaten und Pinienkernen,
auf Ratatouille serviert mit Bratkartoffeln* Fr. 44.50

Kalte Klassiker

*Eigener Würenlinger Rehsalsiz fein geschnitten
mit Zwiebelringen und gerösteten Kernen Fr. 17.50*

*„Winzerplättli“ gemischt mit Döttinger Trockenfleisch,
Rohschinken, Bauernschinken, Speck,
Rehsalsiz, und Käse Fr. 26.50*

*„Zvieri“ Plättli
feiner Rohessspeck und Muotathaler Alpkäse
am Stück auf dem Holzbrettchen serviert
zum selber schneiden Fr. 19.50*

Gemischter Käseteller aus dem Sternenkeller Fr. 26.50

„Cervelat“ Wurstsalat einfach Fr. 14.50*

„Cervelat“ Wurst - Käsesalat einfach Fr. 18.-*

Thonsalat mit Hausdressing und Zwiebelringen Fr. 15.-*

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

Grosser Salatteller mit Ei Fr. 22.50

Kleiner Salatteller mit Ei Fr. 16.50

*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
Wislikofen, Äpfel von Tegerfelden, Gemüse aus Villigen etc.*

Allergien: Lieber Gast, gerne informieren unsere Mitarbeiter Sie mündlich über die Zutaten.

*Fischdeklaration: Eglifilet div. Osteuropa; Lachs Norwegen/Schottland; Forellenfilet
Untersiggental*

Fleischdeklaration: Schweinefleisch: Schweiz; Kalbfleisch: Schweiz;

Rindfleisch: Schweiz und Irland.

Die Weinkarte: (exklusives Angebot des Weingut zum Sternen)

Lieber Gast, es gehört zur Tradition dieses Hauses, ausschliesslich unsere eigenen Weine zu verkaufen.

Wir freuen uns, wenn Sie an unseren Weinen Gefallen finden und beraten Sie gerne. Oder auch zum mit nach Hause nehmen! ein dl. 75cl.Flasche

Schaumwein OPU8 10 traditionelle Flaschengärung 11.- 51.00

Weissweine: Würenlinger Riesling-Sylvaner 6.- 41.-

Sélection Weiss Würenlingen 6.80 44.50

Höll Würenlingen Kerner 7.- 46.00

Eichenrain Würenlingen Chasselas 6.60 43.00

Eichenrain Würenlingen Gewürztraminer 7.- 46.00

Wannenberg Würenlingen Chardonnay 8.- 53.50

Sennhof Döttingen Pinot gris 6.70 44.00

Im Lee Döttingen Sauvignon blanc 7.50 48.50

Kloster Sion Klingnau Pinot noir Blanc 6.60 43.00

Kloster Sion Klingnau Pinot gris 7.- 46.00

Kloster Sion Klingnau Réserve Chardonnay 72.50

Sennhof Döttinger Rose 6.00 41.00

Rotweine: Würenlinger Pinot noir 6.00 41.00

Höll Würenlingen Pinot noir 6.60 43.50

Sennhof Döttingen Pinot noir 43.00

Kloster Sion Klingnau Pinot noir grosses Fass 7.- 46.50

Kloster Sion Réserve Pinot noir Barrique-Ausbau 9.- 60.50

Die Auslese Cuvée vom Chef 6.60 43.50

Sélection Merlot Döttingen 8.- 52.50

Sélection Malbec Döttingen 8.- 52.50

Sélection Cabernet Würenlingen 7.50 48.00