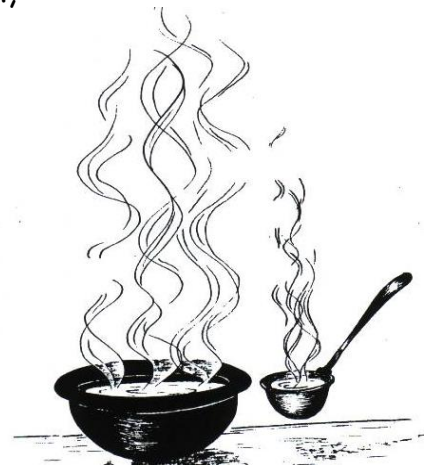


# Salate nur als Vorspeise

1001	gemischter Blattsalat mit Tomatenwürfeli	8.00
1002	Salat „Manolo“ frische Blattsalate mit Sprossen, gehacktem Ei und Nüssen, Mozzarella- und Tomatenwürfelchen und Brotcroûtons an einem feinen, leichten Hausdressing	11.00
1011	Gaissepetersalat Blattsalate mit «Gaissechässchnitteli», getrockneten Peperoni- und Kornblüten an feiner biologischer Kürbiskernsauce	13.00
1003	Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli, Tomatenwürfeli und Brotcroûtons	13.50
1007	Försterinnensalat Blattsalate mit frischen lauwarmen Pilzen, Tomatenwürfeli und Brotcroûtons	15.50

## warmi Vorspiise



1059	hausgemachte Tagessuppe	
1082	Försterinnenpastetli Hausgemachtes Minipastetli mit frischem Pilzragoût	15.00

über Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne persönlich  
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWSt. Gasthaus Sternen

# „Hauptspiise vo Wild und Wald“

5051	Rehschnitzel vom Rücken mit Calvadosrahmsauce und hausgemachten Spätzli, herbstlich garniert	45.00
5063	Hirschfilet auf frischen Pilzen, nappiert mit Ahornjus, dazu knusprige Rösti und herbstliche Garnitur	45.00
5065	Wildgeschnetzeltetes mit Kräuterwildsauce, hausgemachte Spätzli und herbstliche Garnitur	42.00
5052	Rehentrecôte mit rosa Pfeffersauce hausgemachte Spätzli und herbstliche Garnitur	45.00
5080	<b>Rehrücken „Sternen“</b> serviert mit Calvadosrahmsauce, hausge- machten Spätzli, Rotkraut mit glasierten Marroni, Rosenkohl, Birne mit Vermicelles, Apfel mit Preiselbeeren, Trauben, Minipastetli mit frischen Pilzen und Herbstravioli	60.00 pro Pers.  ab 2 Pers.

**s'het, wenn's hett,**  
sicher aber auf Vorbestellung

## die 3. Saison für Vegetarier

5090	<b>„Herbschttäller“</b> sämtliche Biilage wie bim Rehruggä, aber ohni Fleisch	30.50
------	---	-------

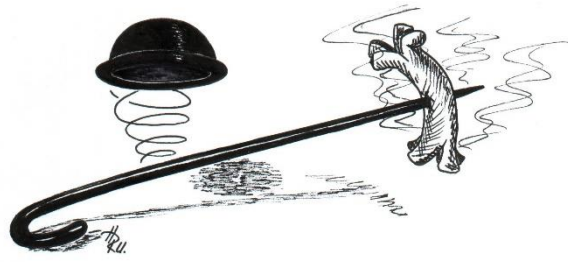
über Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne persönlich  
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWSt. Gasthaus Sternen

## fest im Angebot

2002	FrISChe Eglifilets gebacken mit Tartaresauce und Salzkartoffeln	36.00
		Klein 31.00
2007	FrISChe Zanderfilets italienisch gebraten im Olivenöl mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch, serviert mit zweifarbigem Reis	36.00
		Klein 31.00
2008	Zander «Försterinnenart» im Butter gebraten mit frischen, sautierten Pilzen, serviert mit zweifarbigem Reis	38.00
		Klein 33.00
2020	Fischer's Plausch frISChe Fischchnusperli (270g) im Weidling serviert mit Tartaresauce und Brot	34.00



# Fleischgerichte



## Vom Kalb (Bio CH)

- 2051 Kalbsfiletgeschnetzeltes Zürcherart  
mit knuspriger Rösti und Gemüse 38.50

## Vom Rind (Angus Irland)

- 2062 Rindsfiletmedaillon mit hausgemachter Kräuterbutter  
überbacken, dazu Pommes-frites und Gemüse 52.00

## Vom Schwein (CH)

- 9075 Schweinssteak  
mit Kräuterbutter überbacken  
dazu Pommes-frites und Gemüse 26.50

## Vom Poulet (CH)

- 2091 Spätzli „Manolo“  
Pouletbrüstli auf mit Käse überbackenen Spätzli,  
nappiert mit feiner Champignonsauce 27.50


# Vegi



3001	Gemüseteller mind. 5 frische Gemüse umringen ein Minipastetli mit Pilzragoût	26.50
3002	Käsespätzli hausgemachte Spätzli mit Zwiebeln, mit Käse überbacken	20.50
3014	Ravioli „nach Lust und Laune des Chefs“	22.50

Siehe auch Saisonkarte

# Desserts

7001	<b>„Seelewärmerli“</b> 1 Kugel Vanilleglace mit hausgemachtem Eierkirsch	8.00
7002	<b>Coupe „Airfresh“</b> 1 Kugel Zitronensorbet mit Pfefferminzlikör (äs Verdauerli wo sogar dä Meloni us dä Finke haut	7.50
7003	<b>Karamelköppli</b> so wies Grossmuetter no gmacht hett ausgarniert mit Früchten und Rahm	9.80
7006	<b>Meringue mit Rahm</b>	9.00
7007	<b>Meringue glace</b> Meringueschale mit Vanille- und Erdbeerglace und Rahm	
		
7012	gerührter <b>Eiskaffee Arrabica</b> mit Kirsch garniert mit Rahm	11.00
7020	<b>Vermicelles</b> Meringuestückchen mit Vermicelles und Rahm	10.00
	Kleine Portion	8.00
7022	<b>Coupe Nesselrode</b> Vanilleglace mit Meringuestückchen, Vermicelles und Rahm	11.50
	Kleine Portion	9.50

über Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne persönlich  
 Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWSt. Gasthaus Sternen

7031	<b>Sorbet mit „Gügs“</b>	11.00
7010	<b>hausgemachte Glacé</b> pro Kugel mit Rahm	3.50 4.20

Glacésorten: fragen Sie das Personal

## *Dessert-Coupes*

*aus unseren hausgemachten Glacen*

8051	<b>Heissi Liebi</b> 2 Kugeln Vanilleglace mit heissen Beeren garniert mit Rahm	11.00
8052	<b>Coupe Dänemark</b> 2 Kugeln Vanilleglace mit heisser Schoggisauce und Rahm	11.00
8053	<b>Nideltäfelicoupe</b> 2 Kugeln Caramelglace mit frisch zubereiteter Nideltäfelisauce und Rahm	11.50

über Zutaten in unseren Gerichten informieren wir Sie gerne persönlich  
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 7,7% MWSt. Gasthaus Sternen