

Es hät so lang's hät

Tagliatelle

mit Eierschwämmli und Zucchetti
Kräutersauce

26

Kalbsbratwurst

mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock
im Gusspfännli serviert

20.50

Ravioli

mit Eierschwämmli

27

Schlosspfännli

Rosa gebratenes Rindsentrecôte
mit Café de Paris
Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse

46

Suppen

Tagessuppe (Lassen Sie sich überraschen oder fragen Sie das Serviceteam)	6.80
Eierschwämmilrahmsuppe mit Kräutercroûtons	8.50

Salate

Sommerlicher Blattsalat mit Kresse, Kräuter, Croûtons Dressing nach Wahl	9.50
Gemischter Salat Dressing nach Wahl	12
Sommerlicher Salatschüssel mit Blattsalaten, Radieschen, Pilzen Ei und Kernen Dressing nach Wahl	16.50

Für den kleinen Hunger

Ziegenkäse		16.50
mariniert mit hauseigenem Honig, Baumnüsse, Blattsalate und Balsamico-Vinaigrette		
Drei Sternen Zvieri Plättli		23
mit Buurespeck, Bauernschinken, Landrauchschinken, Salami und kleiner Käseauswahl		
Sternen Tatar		33.50
Unser beliebtes Sternen Tatar mit Toast und Butter	kleine Portion	26
mit Whisky oder Cognac		plus 4
Sandwiches mit Hausbrot		
mit Schinken, Salami oder Käse		7.50
mit Marthaler – Rohschinken		8.50
Wurstsalat einfach / garniert		13.50 / 17.50
Wurst-Käsesalat einfach / garniert		15.50 / 19.50
Thonsalat einfach / garniert		17.50 / 22.50

Fitnesssteller mit Salaten garniert

Saftig gebratenes Mägenwiler Pouletbrüstli		29.50
mit Kräuterbutter		
Grilliertes Schweinssteak mit Kräuterbutter		29.50
Paniertes Schweineschnitzel		27.50
Zanderknusperli mit Tatar Sauce		26.50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel vom Nierstück	27.50
mit Pommes frites oder rassige Tomatenspaghetti	
„Drei Sternenburger“ unser Pintli Hit	28.50
Schweizer Angus Beef Burger in hausgemachtem Burger Bun mit Zwiebeln, gebratene Pilze, Speck und Kräuterpesto dazu einen knackigen Rotkabissalat und knusprige Pommes frites	
Gebratene Mägenwiler Pouletbrust	29.50
an Currysauce serviert mit Früchten und Basmatireis	
Gerolltes Appenzeller Schweins Cordon Bleu	33.50
gefüllt mit Buureschinken und rezentem Appenzeller Käse Pommes frites und Buttergemüse	
Kalbsleber	35.50
an einer Zwiebel-Kräuter Madeirasauce serviert mit einer knusprigen Rösti	
Kalbsgeschnetzeltes „drei Sternen Art“	36.50
an einer Zwiebel- Schnittlauchsauc mit Champignons und Butterrösti	
Schlosspfännli	46
Rosa gebratenes Rindsentrecôte mit Café de Paris Rosmarinkartoffeln und Sommergemüse	

Fisch

Eglifilet	34
gebraten mit Mandeln, dazu Petersilien-Salzkartoffeln	
Zanderknusperli	21.50
im Körbchen serviert mit Sauce Tartar	

Vegetarische Gerichte

Tagliatelle	26
mit Eierschwämmli und Zucchetti in Kräutersauce	
Risotto Arborio	26.50
mit Grillgemüse, Basilikum und Parmesan	
Ravioli	27
mit Eierschwämmli	

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck Spaghetti an Tomatensauce	10.50
Miss Piggy Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	14.50
Harry Potter Chicken Nuggets mit Pommes frites	14.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	9.50

Fleisch- und Fisch-Deklaration

Wir sind bestrebt, unser Fleisch und unser Gemüse aus der Region zu beziehen. Sofern nichts anderes vermerkt, beziehen wir das Fleisch und den Fisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz / Irland
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbsfleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Maispoularde	Frankreich
Wild	aus heimischer Jagd / Deutschland
Lachs	Swisslachs Lostallo
Zanderfilet	Tropenhaus Frutigen
Eglifilet	Tropenhaus Frutigen

Falls Sie Fragen zu Allergenen Stoffen in unseren Gerichten haben, gibt Ihnen unser Servicemitarbeiter gerne Auskunft.