



Sternen Menü



Ein Stern der deinen Namen trägt.....

Weihnachtlicher Blattsalat mit grillierten Jakobsmuscheln
an Orangen-Dressing, garniert mit Sternen

Rosmarin Schaumsüpli mit Nelken-Honig

Zarte Rindsfiletmedaillons an Thymianjus
serviert auf Champagner-Risotto



Zimsternli Sabayon
Portwein-Sabayon mit Zimtrahmglace
und hausgemachten Zimsternli



Menü komplett Fr. 79.-

Ohne Suppe Fr. 70.-

Weinempfehlung:

Hill 1, Leo Hillinger

Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

7dl Fr. 94.-



Wir wünschen „en Guete“ ihr Peter und Paul-Team



Vorspeisen

Nüsslisalat im Parmesankörbli mit Landei

Fr. 14.50

Vitaminstössli

Winterlicher Blattsalat mit Baumnüssen
an Roquefort-Dressing

Fr. 14.50

Gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 13.-

Sashimi vom roten Thuna serviert mit Wasabi und Sojasauce

Fr. 18.-

Steinpilzravioli in Butter geschwenkt

Fr. 17.-

Rindfleisch Tatar mild oder rassig, serviert mit Toast und Butter

Fr. 22.- Portion Fr. 33.-

Warme Süpli

Apfel - Selleriesuppe mit Apfelchips

Fr. 11.-

Kraftbrühe mit Kräuterflädli

Fr. 9.50

Feinste Currysuppe mit Zitronengras

Fr. 11.-



„ Hauptgänge “

beliebte Gerichte vom Küchenchef

Chateaubriand serviert mit Sauce Béarnaise
farbigem Gemüse und Beilage nach Wunsch
ab 2 Personen, pro Pers. Fr. 62.-



Zarte Rindsfilet-Lasagne an Trüffeljus
serviert mit Kartoffel-Wirzpuée
Fr. 51.-

Rindsfiletwürfel an feinsten Cognacrahmsauce
dazu Butter Rösti
Fr. 44.-



Kalbssteak an feinsten Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur und hausgemachte Pappardelle
Fr. 48.-

Schweinssteak serviert an Roquefortsauce
dazu Pommes
Fr. 29.-



Für Information zu den 14 Allergenen in den Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter!





Fisch Gerichte

Ganze Seezunge vom Grill, serviert mit Sauce Béarnaise

Gemüsegarntur

Fr. 46.-

Lachsfilet an grüner Currysauce

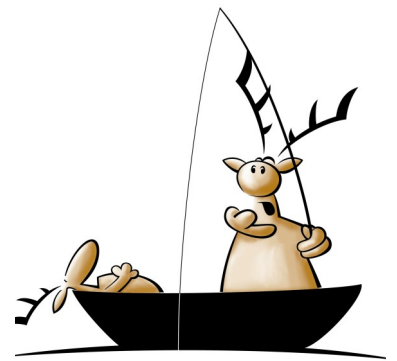
Blattspinat und Basmatireis

Fr. 33.- Gluscht Fr. 28.-

Riesencrevetten-Spiess an Kräuter-Knoblauchsauce

Gratinierter Blattspinat und Salzkartoffeln

Fr. 38.-



Fleischlos

Gemüseteller "unser Liebling" serviert mit Kartoffelgratin

Fr. 28.- Gluscht Fr. 23.-

Knackiger Salatteller und gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 22.-

Fleischdeklaration:

Schweiz: Schweins- und Kalbsfleisch

Irland: Rindsfilet,

Schottland: Lachs, Seezunge: Estland

Crevetten: Vietnam „Friend of The Sea“



Wir wünschen „en Guete“ ihr Peter und Paul-Team

