



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 Rindfiletmedaillons an Thymianjus
serviert auf Champagner-Risotto

Zimtsternli Sabayon

Portwein-Sabayon mit Zimtrahmglace
und hausgemachte Zimtsternli

Menü komplett Fr. 78.-

Ohne Suppe Fr. 69.-

Weinempfehlung:

Hill 1, Leo Hillinger

Zweigelt, Merlot, Cabernet, Syrah

7dl Fr. 92.-

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. 42.-



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

Schweinssteak serviert an Roquefortsauce
dazu Pommes
Fr. 29.-

Geschmorte Kalbskopfbäggli
Wurzel - Gemüse
und Kartoffel-Wirzpuée
Fr. 34.- Gluscht Fr. 27.-



Fisch Gerichte



Ganze Seezunge vom Grill, serviert mit Sauce Béarnaise

Gemüsegarntur

Fr. 46.-

Lachsfilet an grüner Currysauce

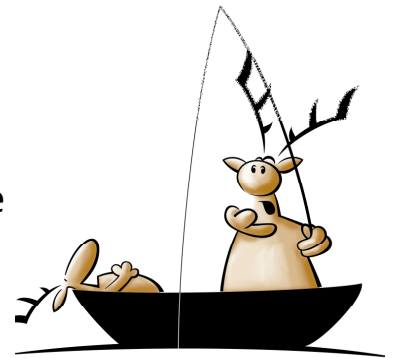
Blattspinat und Basmatireis

Fr. 32.- Gluscht Fr. 27.-

Riesencrevetten-Spiess an Kräuter-Knoblauchsauce

Gratinierter Blattspinat und Salzkartoffeln

Fr. 38.-



Fleischlos

Polenta Pizza

mit Mozzarella und Gemüse

Fr. 27.- Gluscht Fr. 22.-



Knackiger Salatteller serviert mit Landei
und gerösteten Sonnenblumenkernen

Fr. 22.-

Fleischdeklaration:

Schweiz: Schweins- und Kalbsfleisch

Irland: Rindsfilet,

Schottland: Lachs, Seezeunge: Estland

Crevetten: Vietnam „Friend of The Sea“

