

das Leben ist süss.

Liebe Gäste

Feigen, Datteln, Zitrusfrüchte, Dörrfrüchte und natürlich Äpfel. Sie alle prägen die unverwechselbaren Aromen des Winters und kommen in unseren saisonalen Desserts zum Einsatz. Gönnen Sie sich süsse Sternstunden mit der Schokoladen-Marquise, der Orangen-Japonais oder den raffinierten gebackenen Apfelstrudelsäckchen.

Besonders beliebt sind auch die Gerichte aus der österreichischen Mehlspeisen-Küche und die bewährten Sternen-Klassiker.

Gerne können Sie unsere Dessert-Kompositionen, wo immer möglich, auch in kleinen Portionen (Portion: ● / kl. Portion: ◐) bestellen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente im Romantik Hotel Sternen

*Ihre Gastgeber Manuela & Christoph Bohren-Pichler
mit Küchenchef Rolf Danz und den Sternen aus Kriegstetten*

Wärmend & immer beliebt

<i>Orangengratin mit Schokoladenbisquit</i>	12.50 ●
<i>Pochierte Feigen im Limettensaft mit Sabayone und Lækkerlibrösel</i>	13.50 ● 9.50 ◀
<i>Apfelküchlein mit Vanilleglace</i>	13.00 ● 10.00 ◀
<i>Vermicelles mit Rahm</i>	11.50 ● 8.50 ◀

Dessert-Kreationen Winter 2011

- Schokoladen-Marquise* 14.50 ●
mit Kokosnuss-Sorbet und Marzipan-Datteln
auf Mango-Coulis
- Orangen-Japonais mit Tonkabohnenglace* 14.00 ●
und Birnen-Marshmallows
- Sorbet-Trilogie von Zitrusfrüchten* 13.50 ●
✳ *Rosa Grapefruit mit Aperol*
✳ *Blutorange mit Orangen à l'orange*
✳ *Zitrone mit Ananas*
- Gebackenes Apfelstrudelsäcklein* 14.00 ●
auf Rumspiegel mit Sultaninen
und Baumnuss-Rahmgefrorenes
- “Stärneprübli”* 15.00 ●
Lassen Sie sich verführen & überraschen!

Auch immer gut - die Coupen

<i>Coupe Nesselrode</i>	13.50 ●
<i>Vermicelles mit Meringuebrösel und Vanilleglace</i>	9.50 ◀
<i>Coupe Dänemark</i>	10.00 ●
<i>Vanilleglace und warme Schokoladensauce</i>	7.00 ◀
<i>“Heisse Liebe”</i>	13.50 ●
<i>heisse Himbeeren mit Vanilleglace</i>	9.50 ◀
<i>Eiskaffee “Classique”</i>	10.00 ●
<i>Wiener Eiskaffee</i>	12.50 ●
<i>Vanilleeis, gekühlter und gezuckerter Kaffee, Schlagsahne</i>	

Kugel Glace à Fr. 3.70, Rahm Fr. 2.00 Extra

Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Pistache, Mocca, Tonkabohne
Sorbet: Rosa Grapefruit, Blutorange, Zitrone, Kokosnuss,
Gravensteiner

Leicht & erfrischend - die Sorbets

<i>Gravensteiner</i>	<i>9.00</i>
<i>Gravensteiner mit Seeländer Gravensteiner Réserve (2 cl)</i>	<i>15.00</i>
<i>Rosa Grapefruit</i>	<i>9.00</i>
<i>Rosa Grapefruit mit Aperol (2 cl)</i>	<i>13.00</i>
<i>Blutorange</i>	<i>9.00</i>
<i>Blutorange mit Cointreau (2 cl)</i>	<i>13.00</i>
<i>Kokosnuss</i>	<i>9.00</i>
<i>Kokosnuss mit Passoã (2 cl)</i>	<i>13.00</i>

Sternen-Klassiker

<i>Parfait Praliné “Sternen”</i>	12.00 ●
<i>Soufflé Glacé “Grand Marnier”</i>	13.00 ●
<i>Fruchtsalat mit frischen Früchten</i>	
- natur	10.00 ●
- mit Rahm	12.00 ●
- mit Kirsch	12.00 ●
<i>Hausgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	8.00 ●
<i>Meringue mit Rahm</i>	7.50 ●
<i>Meringue mit Glace</i>	11.50 ●
<i>FrISChe Ananas</i>	10.00 ●
<i>FrISChe Ananas mit Kirsch</i>	12.00 ●

Österreichische Mehlspeisen

<i>Kaiserschmarren mit Zwetschenröster</i>	14.00 ●
<i>Originalrezept mit Rosinen</i>	
<i>Marillenpalatschinken</i>	9.50 ●
<i>Pfannkuchen mit Aprikosenmarmelade gefüllt</i>	6.50 ●
<i>Eispalatschinken</i>	13.50 ●
<i>Pfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce,</i>	9.50 ●
<i>Schlagsahne und Fruchtegarnitur</i>	
<i>Schlosserbuben</i>	13.50 ●
<i>Frittierte, mit Marzipan gefüllte Zwetschken</i>	9.50 ●
<i>und Baumnuss-Rahmgefrorenes</i>	

Kaffee, Tee & Digestifs

*Kaffeespezialitäten, ausgesuchte Tees im Kännchen oder Glas
und eine schöne Auswahl an Digestifs finden Sie
im entsprechenden Kärtchen. z.B:*

***dem Chef sein Lieblingschnaps
von der Privatbrennerei Hämmerle in Lustenau, Vorarlberg***

Vogelbeer Edelbrand *2 cl 13.80*
Exklusive, österreichische Spezialität
Grossartige, sortentypische Frucht, sauber gebrannt

...auch nicht schlecht

Subirer Birnenbrand *2 cl 14.50*

Holunder Edelbrand *2 cl 12.80*

Käse

<i>Flambierter Epoisses mit Burgunder Marc</i>	12.00
<i>“Die Drei Eidgenossen” mit Birnenbrot</i>	15.00 ●
<i>Greyerzer, Emmentaler, Appenzeller</i>	11.00 ●
<i>Gemischter Käseteller</i>	15.00 ●
	11.00 ●

das passende Glas Rotwein

<i>Quintessentia 2009</i>	1 dl	13.90
<i>Grand Cru Bex, Chablais AOC, Domaine du Montet</i>		
<i>Chapelle de Maillac 2009</i>	1 dl	8.60
<i>Lirac AC, Roger Sabon</i>		