

Herzlich willkommen!

An den über 150jährigen Holztischen trifft man sich seit jeher zu einem kühlen Bier oder einem erlesenen Wein. Man diskutiert, lernt neue Leute kennen, gönnt sich in dem rustikalen Ambiente eine Pause vom hektischen Alltag. Wenn der Hunger kommt, bestellt man sich ein währschaftes, typisches Gericht. In diesem Sinne: geniessen Sie es bei uns!

Röstifestival

Rösti "Waldfee" mit gemischten Pilzen und Käsekruste	21.00
Rösti "Schloss Buchegg" mit Buechibärger Schlosskäse und sautierten Birnen	18.00
Sennen-Rösti mit Speck, Zwiebeln, Käse und 2 Spiegeleiern	19.00
Rösti "Down under" mit grilliertem Lammntrecôte und Knoblauch	28.00
Rösti-Pizza mit Käse, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano	19.00
Rösti mit 2 Spiegeleiern	16.00

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Rind/Kalb/Schwein: Schweiz; Geflügel: Schweiz, Frankreich;
Lamm: Schweiz, Australien; Süsswasserfische: Schweiz, Estland, Niederlande, Italien;
Salzwasserfische: Schottland, Niederlande und Frankreich

Schweiz

Liebe Gäste!

Ich bin hier im Sternen aufgewachsen, hier wurde ich geprägt, hier sind meine Wurzeln. Während meiner Ausbildung verbrachte ich über acht Jahre in der ganzen Welt. Was ich am meisten aus der Heimat vermisste, waren kulinarische Köstlichkeiten. Ich möchte es mir nicht nehmen lassen, hier traditionelle Schweizer Gerichte anzubieten. "E Guete!"

Christoph Bohren

kleines Menu aus der Schweiz

Emmentaler Pilzschnitte
mit kross gebratenem Speck

★ ★ ★

Gebratene Pouletbrust "Chlöpfen Änni"
Röstkartoffeln mit Zwiebeln
und geschmortes Rotkraut

★ ★ ★

Apfelküchlein
mit Vanilleglace

★

3 Gänge Fr. 43.00

Die passenden Weine

WEISS	Féchy 2010, Grand Cru La Côte AOC Domaine de Riencourt	1 dl 6.90 7.5 dl 46.00
ROT	Pinot Noir Vaudois Caves Testuz	1 dl 5.40 5 dl 27.00

Österreich

Liebe Gäste!

Wegen meinem Mann bin ich aus dem wunderschönen Salzburg nach Kriegstetten gezogen. Natürlich bin ich als Österreicherin stolz, auf die köstliche Küche meiner Heimat. Hausmannskost und Mehlspeisen schmecken nirgends so gut. Ich freue mich, Ihnen im Sternen ein paar Schmankerl anzubieten und wünsche "guten Appetit!"

Manuela Bohren-Pichler

kleines Menu aus Österreich

Gebratenes Reinankenfilet "Grinzing"
mit Bröseln, Zwiebelringen und Veltliner Sauce

★ ★ ★

Schmorbraten Esterhazy
mit Paprika-Sauerrahmsauce und Gemüsestreifen
Kartoffelpüree mit Kräutern, Erbsen

★ ★ ★

Schlosserbuben - Frittierte, mit Marzipan gefüllte
Zwetschken und Baumnuss-Rahmgefrorenes

★

3 Gänge Fr. 49.00

Die passenden Weine

WEISS	Frühroter Veltliner Diebsnest 2010	1 dl	8.70
	Weingut Diwald, Wagram	7.5 dl	58.00
ROT	Reserve 2009	1 dl	8.90
	Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen	7.5 dl	59.00

Salate Schweiz

Nüsslisalat "Anne Bäbi" mit Ei und Croûtons	12.80
Grosser Teller Nüsslisalat "Anne Bäbi"	17.80
Nüsslisalat "Hans Joggeli" mit Speck, Ei, Croûtons	14.80
Grosser Teller Nüsslisalat "Hans Joggeli"	19.80
Gemischter Salat	9.80
Grüner Salat	9.30

Saucen zur Wahl:

Französisch, Italienisch, Balsamico, Kartoffeldressing, Essig / Oel

Suppen Schweiz

Lauchcremesuppe mit Rohschinkenstreifen und Croûtons	10.00
Solothurner Wysesüpli	11.00
Doppelte Kraftbrühe mit Ei	9.50
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry <i>oder</i> Mark	10.50

Vorspeisen Schweiz

Emmentaler Pilzschnitte mit kross gebratenem Speck	12.50
Geräuchertes Forellenfilet mit Linsensalat auf Randen-Carpaccio und Meerrettichschaum	15.50

Salate Österreich

Blattsalat mit Original Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kernen	9.80
"Garten-Salat" Vermischte Blattsalate mit Radieschen, geraffelten Karotten und Sonnenblumenkernen	9.80
"Förster-Salat" Vermischte Blattsalate mit Speck, Croûtons und gebratenen Waldpilzen	14.80
Grosser Teller " Förster-Salat"	19.80
Backhendlsalat mit Kartoffeldressing	23.80

Saucen zur Wahl:

Französisch, Italienisch, Balsamico, Kartoffeldressing, Essig / Oel

Suppen Österreich

Krensuppe mit Forellenfilet und Gemüsestroh	12.00
Frittatensuppe	8.00

Vorspeisen Österreich

Gebratenes Reinankenfilet "Grinzing" mit Bröseln, Zwiebelringen und Veltliner Sauce	15.50
Obersnudeln mit Mohn und Wurzelgemüwestreifen	13.50

Fleischgerichte Schweiz

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Zürcher Art" mit Rösti	32.00
Geschnetzelte Kalbsleber mit Madeirasauce und Rösti	29.00
Schnitzelteller Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	24.00
Gebratene Pouletbrust "Chlöpfen Änni" Röstkartoffeln mit Zwiebeln und geschmortes Rotkraut	25.00
Schweinsfilet-Medaillons "Hagu Hans" mit Dörrpflaumen und Eierschwämmchen Kräuternudeln und Wintergemüse-Ragout	37.00
Schweinsrahmschnitzel mit Champignons und Nudeln	25.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	19.50

Fischgerichte Schweiz

Frisch gefangene Kräiliger Forellen	1 Stück	29.50
blau <i>oder</i> gebraten mit Petersilienkartoffeln	2 Stück	47.50
Fischli-Teller Eglifilets gebacken <i>oder</i> gebraten mit Dampfkartoffeln und Blattspinat		31.00

Vegetarisches Schweiz

Risotto "San Bernardino" mit Winterspinat und Eierschwämmchen auf Beet von gelben Rüben	24.50
---	-------

Fleischgerichte Österreich

Wiener Tafelspitz mit Apfelkren Wurzelgemüse und Erdäpfel	29.50
"Original Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Semmelbrösel paniert Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren	30.00
Zwiebelrostbraten mit Kartoffeln und gebratenem Blumenkohl	29.50
Schmorbraten Esterhazy mit Paprika-Sauerrahmsauce und Gemüsestreifen Kartoffelpüree mit Kräutern, Erbsen	27.00

Fischgerichte Österreich

Gebratene Wallerfilets mit Lauch und Selleriestroh auf Äpfeln mit Sauce von der Roten Rübe Serviettenknödel	26.00
---	-------

Vegetarisches Österreich

Kartoffelküchlein mit gebackenen Schwarzwurzeln auf zweierlei Kraut	22.50
--	-------

vom Grill (🕒 Bestellungen von 11.30 bis 22.30h möglich)

Wählen Sie Ihre Grillade

Dazu servieren wir Grüne Bohnen & sonnengetrocknete Tomaten mit Ihrer Lieblings-Beilage und -Sauce.

Rindsfilet	150g	47.00	180g	54.00
Entrecôte	150g	34.00	180g	40.00
Schweinssteak	150g	28.00	180g	32.00
Kalbsschnitzel	120g	34.00	150g	40.00

Beilagen:

Pommes Frites, Krokette, Salzkartoffeln, Reis, Nudeln
hausgemachte Rösti (Fr. 5.00 Extra)

Saucen:

Kräuterbutter, Café de Paris, Grüner Pfeffer
Béarnaise (Fr. 3.50 Extra) oder Morchelrahm (Fr. 4.50 Extra)

Steak & Salad

Reichhaltige Salatgarnitur und Kräuterbutter im Preis
enthalten (Zusätzliche Beilage Fr. 5.00 Extra)

...für den kleinen Hunger &

Zwischendurch (🕒 Bestellungen von 11.30 bis 22.30h möglich)

Sternenteller (kaltes Fleisch, Käse und Salate)	23.00
Appetitteller für den kleinen Hunger	19.00
Salatteller "Gsund & Guet" sechs verschiedene Gemüsesalate, Blattsalate Brotcroûtons und ein Spiegelei	18.80
Wurstsalat garniert	15.80
Käse-Wurstsalat	19.80
Käseteller (140 g)	19.00
Canape mit Spargeln, Schinken oder Ei	6.80
Canape mit Rauchlachs (35 g)	9.80
Sandwich nach Wahl mit Schinken, Salami, Käse oder gemischt	7.80

warme Snacks (🕒 Bestellungen von 11.30 bis 22.30h möglich)

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung an Kräutersauce	18.50
Omelette mit Kräutern	16.50
Portion Pommes-Frites mit Ketchup	8.50

Plättli (🕒 Bestellungen von 11.30 bis 22.30h möglich)

Kalte Fleischplatte (180 g) mit Käse für ca. 2 Personen	29.50
Gemischte Bündnerplatte (150 g) für ca. 2 Personen	31.00

Bier

Öufi Bier im Offenausschank	2 dl	3.80
	3 dl	4.30
	5 dl	5.80
Öufi Orbi - dunkle Bierspezialität	3 dl	5.10
Hürlimann Lager hell	5 dl	5.70
Sternbräu Spezial hell	3 dl	4.80
Feldschlösschen Schlossgold	3 dl	4.80
Öufi Weizenbier	5 dl	7.20

Offenweine

Weisse Weine

Neuchâtel AOC, Hôpital de Soleure	Neuenburg	1 dl	4.60
Lavaux blanc	Lavaux	1 dl	5.40
Fendant	Wallis	1 dl	4.60
Cuvée Louis-Bernard 2010	Wallis	1 dl	5.90
Petite Arvine / Pinot Blanc / Chasselas			

Rosé Weine

Rosé de Gamay	Romandie	1 dl	4.40
Oeil de Perdrix, Hôpital de Soleure	Neuenburg	1 dl	6.10

Rote Weine

Gamay Pierrouge	Romandie	1 dl	4.60
Pinot Noir Vaudois	Romandie	1 dl	5.40
Dôle	Wallis	1 dl	5.40
Hallauer	Ostschweiz	5 dl	25.00
Rioja El Coto 2007	Spanien	5 dl	30.00
Nero d'Avola, Sicilia IGT 2009	Italien	5 dl	27.00
San Vito, Valpolicella Ripasso 08	Italien	5 dl	37.00

Weisse Flaschenqualitätsweine glasweise

FÉCHY 2010, GRAND CRU LA CÔTE AOC

Domaine de Riencourt	1 dl	6.90
Delikater Chasselas, ausgewogen und elegant.	7.5 dl	46.00

SAUVIGNON BLANC 2010, BIELERSEE AOC

Domaine de Soleure	1 dl	7.90
Fruchtiges Bouquet, erfrischende Säure.	7.5 dl	53.00

FRÜHROTER VELTLINER DIEBSNEST 2010

Weingut Diwald, Wagram Niederösterreich	1 dl	8.70
Exotische Aromen, angenehm abgerundet.	7.5 dl	58.00

Rote Flaschenqualitätsweine glasweise

QUINTESENTIA 2009, GRAND CRU BEX

Domaine du Montet	1 dl	13.90
Der Amarone der Schweiz, majestätische Cuvée.	7.5 dl	94.00

RESERVE 2009

Spaetrot Gebeshuber, Gumpoldskirchen	1 dl	8.90
Vielschichtiger Pinot Noir mit St. Laurent.	7.5 dl	59.00

CHIANTI GINEPRONE DOCG 2008

Tenuta Col d'Orcia, Montalcino	1 dl	7.40
Typisch und klassisch mit vollen Aromen.	7.5 dl	49.00

RIVOLA 2008, SARDON DE DUERO

Abadìa Retuerta	1 dl	9.30
Tempranillo und Cabernet Sauvignon, opulent.	7.5 dl	62.00

CHAPELLE DE MAILLAC 2009

Lirac AC, Roger Sabon	1 dl	8.60
Syrah dominierte Assemblage aus dem Rhonetal.	7.5 dl	57.00

Weitere erstklassige Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

Apéritifs

Prosecco di Valdobbiadene	Flûte	1 dl	9.50
Champagner Jacquard Mosaïque brut	Flûte	1 dl	15.00
Champagner Kir Royal	Flûte	1 dl	18.00
Cynar	16.5 %	4 cl	7.00
Campari	23 %	4 cl	7.00
Martini weiss oder rot	15 %	4 cl	7.00
Appenzeller Kräuterbitter	29 %	4 cl	7.00
Pernod, Pastis	45 %	2 cl	7.00

Digestifs und Spirituosen

Kirsch Altes Dorf, Baselbieter	40 %	2 cl	4.80
Obstbranntwein „Bätzi“	41 %	2 cl	3.80
Williams Häfelibrand Seeland	41 %	2 cl	5.50
Vieux Marc Hôpital de Soleure	41 %	2 cl	7.80
Cognac Napoléon Impérial Gd. Res.	40 %	2 cl	9.00
Cognac Rémy Martin VSOP	40 %	2 cl	13.00
Calvados Morin Pays d’Auge	40 %	2 cl	6.80
Vieille Prune XO Védrenne	42 %	2 cl	7.80
Grappa Tre Castelli Ticino	40 %	2 cl	5.30
Grappa Vallombrosa	45 %	2 cl	6.80
Grappa di Amarone Valpolicella	40 %	2 cl	9.50
Grappa di Barolo Cascine	41 %	2 cl	9.50
Grappa di Brunello Montalcino	43 %	2 cl	9.50
Whisky Ballantines	40 %	4 cl	10.00
Whisky Four Rouses	40 %	4 cl	13.00
Whisky Chivas Regal 12 Years old	40 %	4 cl	13.00
Whisky Laphroaig 10 Years old	40 %	4 cl	16.50
Whisky Glenmorangie 10 Years old	40 %	4 cl	16.50
Gordon’s Gin	37.5 %	2 cl	5.80
Wodka	40 %	2 cl	5.80
Rum Havana Club 3 años	37.5 %	2 cl	5.80

Erfrischende Getränke

Henniez rot, Henniez blau	3.3 dl	4.60
Henniez grün, Allegra, St. Pellegrino	5 dl	6.00
Henniez grün, Henniez blau	7.5 dl	8.90
Coca-Cola, Cola light, Cola Zero	3 dl	4.60
Rivella rot, grün, blau	3 dl	4.60
Orangina	3 dl	4.60
Citro	3 dl	4.60
Süssmost	3 dl	4.60
Ramseier "Sure Moscht"	5 dl	7.20
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	2 dl	4.60
Traubensaft rot	2 dl	5.20
Liter Orangina, Citro, Grapefruit, Süssmost, Mineral	10 dl	10.50
Orangensaft Sternen (mit Frischsaftanteil)	2 dl	6.50
Orangensaft pur (100% frisch gepresst)	2 dl	8.50
Eistee mit Zitrone	3 dl	4.20
	5 dl	5.70
Gespritzter Wein (auf Wunsch süss)	2 dl	6.80
	3 dl	8.40
Sirup nach Wahl	3 dl	3.80
Kindersirüpli: gratis		
Hahnenwasser (Unkostenbeitrag Service)	5 dl	3.00

Heisse Tassen

Kaffee Crème		4.00
Espresso		4.00
Doppelter Espresso		5.60
Kaffee Hag		4.00
Schale		4.00
Cappuccino		4.30
Latte Macchiato		4.60
Caffè Freddo		4.60
Kaffee Mélange		5.60
Kaffee Portion		6.50
Kaffee Fertig oder Lutz (2cl Bätzi)		6.20
Latte Macchiato Baileys (2cl)		8.30
Caffè Corretto (ein Schuss Grappa)		5.90
Café Calva (2cl Calvados)		9.30
Irish Coffee (2cl Whisky)		10.50
Kaffee Brillant (2cl Quittenschnaps, Schlagrahm)		10.50
Ovomaltine (warm oder kalt)	2 dl	4.20
Schokolade (warm oder kalt)	2 dl	4.20
Glas Milch (warm oder kalt)	2 dl	3.80
Glas Milch (warm oder kalt)	3 dl	4.20
Tee (Beutel, im Glas serviert)		4.00
Punsch (Apfel, Orange, Rum)		4.10
Tee Wein		6.10
Tee mit Rum (2cl) oder Grog		7.60

Top Tee-Qualität im Kännchen

Schwarztee "China Golden Yunnan"	5.60
Grüntee "Nepal Himalaya View"	5.90
Weisser Tee "Südindien White Oothu"	6.10
Honeybuschtee "Honey Pie"	5.60
Früchteparadies	5.60
Zauberflöte	5.60