



**Romantik Hotel Sternen**

*das Leben feiern.*

*Herzlich willkommen  
im Romantik Hotel Sternen!*

***Was Sie im Sternen erwarten dürfen:***

*Unsere Vision ist es, unsere Gäste zu begeistern und immer wieder aufs Neue zu überraschen.  
Unser Handeln soll geprägt sein von: Herzlichkeit, dem Schaffen von Genusserlebnissen  
und verantwortungsbewusstem Umgang mit Mensch und Natur.*



*Bankette & Feiern -  
für Ihren Anlass den passenden Raum*

*Feste soll man feiern, wie sie fallen  
denn sie kommen so nie wieder.*



*Sternen Saal  
40 – 120 Gäste*



*Romantik Saal  
20 - 50 Gäste*

*Biedermeierzimmer  
10 – 20 Gäste*



*Solothurner Stübli  
6 – 12 Gäste*

*Seit Jahrzehnten feiern wir hier im Sternen mit unseren Gästen unvergessliche Augenblicke.  
Jeder Anlass ist anders, einzigartig.*

*Als kompetenter, erfahrener Partner sorgen wir dafür, dass auch Sie an Ihrem Fest zum Feiern kommen  
und danach gut gelaunt und zufrieden nach Hause gehen.*

*Bis zum nächsten Mal!*

## **Liebe Gäste**

*Der Sternen ist seit vielen Jahrzehnten ein Garant für unvergessliche Stunden in historischem, wohltuendem Biedermeier-Ambiente, bei bester Küchen- und Service-Qualität. Wir sind stolz auf unsere Wurzeln und pflegen diese mit einer traditionellen, dem Neuen gegenüber offenen Gastgeberkultur. Wir entwickeln diese stets weiter, mit dem Ziel eine ausgezeichnete Genuss-Adresse zu sein und Ihnen so eine inspirierende Pause vom Alltag zu gönnen. Inspirierend darum, weil Sie sich hier entspannen, zurücklehnen und von unseren Küchen- und Service-Sternen verwöhnen lassen können, damit Sie bei spannenden Gesprächen neue Energien und Ideen finden.*

*Pierre Kaufeis und sein Küchen-Team haben für Sie, liebe Gäste, aus dem saisonalen Angebot mit Können, Kreativität und einer ausgeprägten Liebe zum Detail wunderbare Gerichte kreiert. Für die Zubereitung verwenden wir ausschliesslich qualitativ hochwertige Produkte, welche bevorzugt aus der Region und der Schweiz kommen. Alle Komponenten werden von Grund auf selbst hergestellt – worauf wir besonders stolz sind. Die Basis unseres Kochens sind die seit Jahrzehnten bewährten klassischen Grundzubereitungsarten. Von modernen Kochtechniken lassen wir uns gerne inspirieren und setzen diese gezielt ein. Dabei haben wir nur ein Ziel: unsere Gäste zu begeistern!*

*Vegetarischen oder Veganen Gästen stellen wir gerne in persönlicher Absprache ein passendes Saison-Menu zusammen.*

*Das ganze Sternen-Team freut sich, dass Sie heute unser Gast sind.*

*C. & M. Bohren*

*Ihre Gastgeber Manuela & Christoph Bohren-Pichler  
mit Pierre Kaufeis – Chefkoch mit eidg. Fachausweis –  
Nathalie Burkhalter – Restaurationsleiterin mit eidg. Fachausweis –  
und den Sternen aus Kriegstetten*

### ***Servicezeiten***

*Bestellungen aus der Gartenzimmer-Karte sind von 18.00 bis 21.30 Uhr möglich.*

*Der 13-Gänger kann bis um 20.30 Uhr bestellt werden.*

*Am Mittag verwöhnen wir Sie mit den beliebten Mittagsmenüs.*

### ***Herkunftsdeklaration***

*Wir legen Wert auf möglichst regionale, immer jedoch qualitativ hochwertige Produkte.*

*Aktuell beziehen wir:*

*Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Wachtel,  
Innereien und Wurstwaren aus der Schweiz*

*Lardo di Pata Negra aus Spanien  
Entenbrust aus Frankreich*

*Forellen aus Kräiligen (Zucht)  
Pulpo und Muscheln aus Frankreich (Fang)  
Rotbarsch aus dem Nordostatlantik (MSC Fang)  
Seezunge aus dem Nordostatlantik (Fang)  
Egli aus Polen (Zucht)*

### ***Allergene / Inhaltsstoffe***

*Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.*

*unsere Saison-Küche  
mit Können, Kreativität und Liebe für Sie zubereitet*

## *Genussvoll starten...*

### *Hausgemachte Tagliarini Nero alla Carbonara*

*mit Eigelb von der Wachtel, Winterspinat und Lardo di Pata Negra*

16.50

### *Tataki vom Weiderind*

*kombiniert mit Erdartischocke, Apfel, Buttermilch und Dill*

19.50

### *Bouillabaisse - mal etwas anders...*

*Pulpo, Bouchot-Muscheln, Rotbarsch und Seezunge unterschiedlich zubereitet und arrangiert*

*dazu gibt's eine aromatische, gelierte Fischsuppe, Sauce Rouille und knusprige Brotchips*

21.50

## *Es Süppli...*

### *Karamellisierte Karottensuppe*

*mit geräucherter Entenbrust, Safran-Couscous und Erdnüssen*

13.50

### *Cremesuppe von Berner Bergkartoffeln und Majoran*

*raffiniert begleitet von eingelegten Zitronen,*

*mildem Ziegenfrischkäse und süss-sauren Zwiebeln*

12.50

## *Köstliche Hauptsachen*

### *Filet vom Schweizer Rind*

*an einem kraftvollen Aronia-Jus*

*als Beilage servieren wir ein Zweierlei von der Bramata-Polenta,  
geräucherte Randen und Schwarzen Knoblauch*

*52.00*

### *Rosa gebratener Tafelspitz vom SwissPrim Kalb*

*mit aromatischer Sauce vom Säntis Malt*

*dazu gibt's eine leckere Ofenkartoffelschnitte,  
Schwarzwurzeln und in Honig glasierten Palmkohl*

*46.00*

### *Ribelmais-Poularde aus Mörschwil*

*- einmal als Coq au vin, einmal sautiert -*

*kombiniert mit cremigem Steinpilz-Risotto  
und bunter Karotten-Spielerei*

*43.00*

### *Kräiliger Bachsaibling gegart im Lindenblütendampf*

*auf einer exquisiten Meerrettich-Velouté,*

*serviert mit Venere-Reis*

*und einer Bodenkohlrabi-Apfel-Kombination*

*42.00*

### *Gerösteter Weisskohl und eingelegte Zitronen*

*abgerundet mit feinem Dill-Joghurt*

*begleitet von Bramata-Polenta und geräucherten Randen*

*29.00*

*Einladung zum Schlemmen & Träumen*

## *Gartenzimmer-Menu*

*Bouillabaisse - mal etwas anders...*

*Pulpo, Bouchot-Muscheln, Rotbarsch und Seezunge unterschiedlich zubereitet und arrangiert  
dazu gibt's eine aromatische, gelierte Fischsuppe, Sauce Rouille und knusprige Brotchips*



*Karamellierte Karottensuppe*

*mit geräucherter Entenbrust, Safran-Couscous und Erdnüssen*



*Rosa gebratener Tafelspitz vom SwissPrim Kalb*

*mit aromatischer Sauce vom Säntis Malt*

*dazu gibt's eine leckere Ofenkartoffelschnitte,  
Schwarzwurzeln und in Honig glasierten Palmkohl*



*Spielerei vom Bratapfel*

*mit Vanilleschaum und Mandelstreusel*



*4-Gänge für Fr. 79.00*

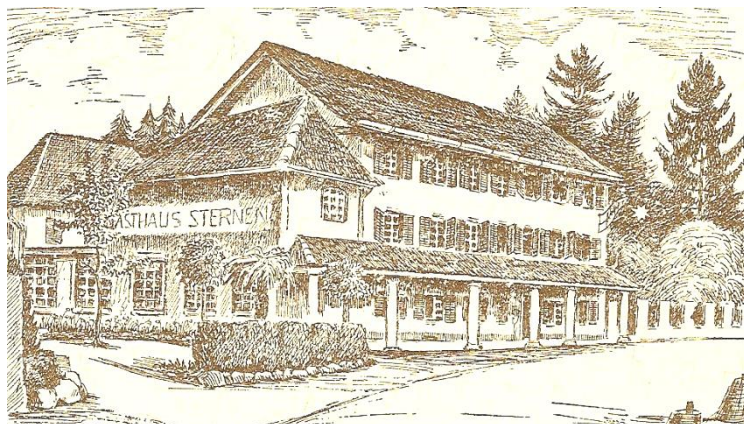
*Vegetarisches Gartenzimmer-Menu*

*4 Gänge für Fr. 59.00*



*Sternen-Klassiker*  
*authentische Küche - "eifach gäng guet!"*

## *Sternen Tradition seit 1790*



### ***Die bewegte Sternen-Geschichte in Stichworten:***

- 1790* erbaut als Bauerngut "Neuhüsi" mit Krämerladen und Salzablage durch Familie Glutz
- 1845* eröffnet als Pinte mit Speisewirtschaft "Sternen" durch die Gebrüder Steiner
- 1847* Grossbrand, Neuaufbau in heutiger Form. Eigene Brauerei
- 1913* erworben durch Erhard Gerber aus Hersiwil. Eingerichtet mit Antiquitäten  
Anlage des Gartens und zahlreiche bauliche Veränderungen
- 1952* erworben durch Hans und Käthi Bohren-Feusi. Diverse Renovationen
- 1975* Übernahme durch Jörg und Margrit Bohren-Vögtli
- 1982* Eröffnung Hotel-Neubau
- 1994* Erweiterungsbau und Küchenneubau
- 2010* Christoph und Manuela Bohren-Pichler übernehmen die Geschäftsführung

## *"Menu Traditionnel"*

*Gebratene Eglifilets  
mit einer Tomaten-Kapernbutter  
auf knackiger Salat-Chiffonade*



*Unser Solothurner Wysüpli  
mit bunten Gemüsestreifen und einer Rahmhaube*



*Geschnetzeltes Zweierlei  
von Kalbfleisch und Leber mit einer Cognac-Pilzrahmsauce  
serviert mit knusprig gebratener Rösti*



*Parfait Praliné "Sternen"  
Edles Nougatparfait im Schokoladenglace-Mantel*



*4 Gänge für Fr. 73.00*

## *der bewährte Auftakt*

*Unser Solothurner Wysüpli*  
*mit bunten Gemüsestreifen und einer Rahmhaube*  
11.00

*Gebratene Eglifilets*  
*mit einer Tomaten-Kapernbutter*  
*auf knackiger Salat-Chiffonade*  
18.00

*Nüssli-Salat "Annebäbi"*  
*garniert mit gehacktem Ei und knusprigen Brotcroûtons*  
13.00

*Nüssli-Salat "Hansjoggeli"*  
*begleitet von gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons*  
15.00

*Knackiger "Garten-Salat"*  
*Quartett von Gemüse- und Blattsalaten,*  
*serviert mit Radieschen, geraffelten Karotten,*  
*Cherry-Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen*  
13.00

**Wählen Sie Ihre Lieblingssauce:**  
*Französisch, Italienisch, Balsamico, Rotweinessig & Olivenöl,*  
*Orangen-Thymian-Vinaigrette oder Steirisches Kürbiskernöl mit seinen Kernen*

## *Sternen-Klassiker mit Fleisch*



*Châteaubriand "Sternen" auf der Silberplatte serviert  
mit sechs verschiedenen Gemüsesorten,  
Sauce Béarnaise und Kartoffelkroketten*

*ab 2 Personen, Preis pro Person  
69.00*



*Unsere "Geschnetzelten" mit knuspriger Butterrösti  
Kalbfleisch-Geschnetzeltes "Zürcher Art"  
38.00*

*Kalbsleber-Geschnetzeltes an feinem Madeirajus  
36.00*

*Geschnetzeltes Zweierlei  
von Kalbfleisch und Leber mit einer Cognac-Pilzrahmsauce  
38.00*

*Das "Original" aus Österreich...  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Semmelbrösel paniert  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren  
39.00*

## *Sternen-Klassiker mit Fisch*

*Fangfrische Kräiliger Forelle*  
*nach Ihrem Wunsch "Blau" oder "Gebraten"*  
*serviert mit Petersilienkartoffeln*  
34.00

*Im Ganzen gebratene Seezunge*  
*mit frischen Kräutern und Petersilienkartoffeln*  
58.00

*Gebackene Eglifilets*  
*begleitet mit Tatarsauce, Petersilienkartoffeln und sautiertem Spinat*  
37.00

*Gebratene Eglifilets "Müllerin Art"*  
*mit einer Mandelbutter, Reis und sautiertem Spinat*  
38.00