

*das Leben ist süss.*

### **Liebe Gäste**

*Winterliche Gewürze, Schokolade, Zitrusfrüchte und Äpfel. Sie alle prägen die unverwechselbaren Aromen der kalten Jahreszeit und kommen in den saisonalen Desserts zum Einsatz. Gönnen Sie sich süsse Sternstunden mit der Spielerei vom Bratapfel, dem Mousse von Preiselbeeren und Zimtblüten oder dem Pistazien-Eclair mit Kumquats.*

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

*Einige unserer Dessert-Kompositionen können als kleine Portionen bestellt werden (Portion: ● / kl. Portion: ◐).*

*Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente im Romantik Hotel Sternen*

*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*

## *Wärmend...*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Knusprig gebackene Apfelküchlein</i>    | 13.50 ● |
| <i>mit Zimtzucker bestreut</i>             | 11.50 ◐ |
| <i>dazu Vanilleglace oder Vanillesauce</i> |         |

## *Vermicelles dürfen nicht fehlen*

|  |         |
|--|---------|
| <i>Vermicelles mit Rahm</i>                            | 11.50 ● |
|  | 9.50 ◐  |
| <i>Coupe Nesselrode</i>                                | 13.50 ● |
| <i>Vermicelles mit Meringuebrösel und Vanilleglace</i> | 11.50 ◐ |

## *Dessert-Kreationen Winter 2018/19*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Spielerei vom Bratapfel<br/>mit Vanilleschaum und Mandelstreusel</i>                                     | 14.50 ● |
| <i>Mousse von Preiselbeeren und Zimtblüten<br/>mit Valrhona Schokolade<br/>und Quinoa-Meringues-Krokant</i> | 13.50 ● |
| <i>Pistazien-Eclair<br/>mit eingekochten Kumquats<br/>und Tobleroneglace</i>                                | 12.50 ● |
| <i>Sorbet-Trilogie</i>  | 14.50 ● |
| <i>* Birne-Zimt mit Quinoa-Meringues-Krokant</i>  |         |
| <i>* Amaretto-Kirschen in einer Schokoladenschale</i>   |         |
| <i>* Kokos mit Kumquatskompott</i>  |         |
| <i>“Stärneprübli”<br/>Lassen Sie sich verführen &amp; überraschen!</i>                                      | 15.50 ● |

## *Auch immer gut - die Soupen*

*Coupe Dänemark* 10.50 ●

*Vanilleglace und warme Schokoladensauce* 8.50 ◐

*“Heisse Liebe”* 13.50 ●

*heisse Himbeeren mit Vanilleglace* 11.50 ◐

*Eiskaffee “Classique”* 11.50 ●

*Wiener Eiskaffee* 12.50 ●

*Vanilleeis, gekühlter und gezuckerter Kaffee,  
Schlagsahne*

*Kugel Glace à Fr. 3.90*

*Rahm Fr. 2.00 Extra*

*Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Stracciatella, Pistazie,  
Toblerone*

*Sorbet: Zitrone, Birne-Zimt, Amaretto-Kirschen, Kokos*

## *Leicht & erfrischend - ein Sorbet*

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| <i>Birne-Zimt</i>                   | 9.50 ●  |
| <i>Birne-Zimt mit Cognac (2 cl)</i> | 13.50 ● |

## *Unsere Minis - "für'e Gluscht"*

|   |         |
|---|---------|
| <i>Mini-Dessert "Avec"</i>  | 13.50 ● |
| <i>Kokos-Sorbet mit Schokoladengugelhupf,<br/>Kaffee und Marc de Bourgogne (1 cl)</i> |         |
| <i>Mini-Dessert</i>   | 11.50 ● |
| <i>Kokos-Sorbet mit Kumquatskompott,<br/>Schokoladengugelhupf und Kaffee</i>          |         |

## *Sternen-Klassiker*

*Parfait Praliné “Sternen”* 12.50 ●  
*Edles Nougatparfait im Schokoladenglace-Mantel*

*Selbstgemachtes Caramelköpfli mit Rahm* 8.50 ●

*Meringue mit Rahm* 7.50 ●

*Meringue mit Glace* 11.50 ●

*Hausgemachter frischer Fruchtsalat* 10.50 ●

## *Österreichische Süßspeisen*

*Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster* 14.50 ●  
*Originalrezept mit Rosinen*

*Eispalatschinken* 13.50 ●  
*Pfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce,* 11.50 ◐  
*Schlagsahne und Früchtegarnitur*

*Marillenpalatschinken* 11.50 ●  
*Pfannkuchen mit Aprikosen-Röster gefüllt* 9.50 ◐

## *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>Tête de Moine AOP</i>                              | 13.00 ● |
| <i>mit Rotkohl-Chutney, Apfel</i>                     |         |
| <i>und hausgemachtem Walnussbrot</i>                  |         |
| <br>  |         |
| <i>“Die Drei Eidgenossen” mit Bündner Birnenbrot</i>  | 15.00 ● |
| <i>Greyerzer und Emmentaler - beide höhlengereift</i> | 11.00 ◐ |
| <i>und Appenzeller - von Natur aus würzig</i>         |         |
| <br>  |         |
| <i>Gemischter Käseteller</i>                          | 15.00 ● |
|   | 11.00 ◐ |

## *das passende Glas Rotwein*

|   |           |
|---|-----------|
| <i>Fondrèche Rouge 2015</i>                           | 8.10 1 dl |
| <i>Domaine de Fondrèche, Côtes du Ventoux, France</i> |           |