

## Informationen

### Unsere Philosophie

Frische Produkte, wenn immer möglich aus der Region, sind die Basis unserer Küche. Wir bereiten unsere Speisen ohne Convenience-Produkte her. Fonds, Saucen, Terrinen, Mousses, Sorbets, Glaces etc., werden in unserer Küche von uns hergestellt.

### Herkunft unserer Produkte

Fleisch/Rind/Kalb/Schwein etc. CH/F/IRL  
Lamm NZ/F/CH/AUS  
Geflügel F/CH  
Fisch F/CH  
Krustentiere FR/DM  
Gemüse CH/F  
Früchte CH/F  
Käse CH/F/I/ENG

### Unverträglichkeiten/Vegetarisch/Vegan

Bei Ihrer Reservation freuen wir uns, informiert zu werden. Wir passen die jeweiligen Gerichte nach Ihren Bedürfnissen an.

### Rauchlachs

Im Sternen wird der Lachs selbst geräuchert, ohne Konservierungsstoffe und ohne irgendwelche Hilfsmittel. Ein absolutes Naturprodukt. Gerne können Sie bei uns Bestellungen abgeben.

### Vorbestellungen

Sie wollen etwas Spezielles?  
Ein Chateaubriand?  
Einen feinen Schmorbraten?  
Ein Voressen oder sonst eine Spezialität die Sie gerne hätten, aber nirgends mehr bekommen?  
Fragen Sie uns, wir sind flexible.

### Weihnachten/Silvester

Wir bieten ihnen ein wunderbares Menu, der Saison entsprechend, in gediegener Atmosphäre an. Gerne können Sie bei uns reservieren

### Familie

Noémie, Anita und Giorgio Bernard

## A la Carte

<b>Entenlebermousse</b> Zuger Aprikosen	28
<b>Mezzelune al Brasato</b> Hausgemacht/Eierschwämmli	24/38
<b>Rande</b> Hüttenkäse	24/36
<b>Klare Ochschwanzsuppe</b>	14
<b>Kürbissuppe/Kernöl</b>	14
<b>Riesencrevetten/Scampi</b> Basilikum/ Baby Fenchel	24/52
<b>Rauchlachs</b> Tartar/Frischkäse	24/48
<b>Potpourri</b> Scampi/Riesencrevette/Zander Tomaten/Rosmarin	26/52
<b>Zander</b> Filet/Kräuter	25/52
<b>Alle Vorspeisen als halbe Portion zum Hauptgang werden 2/3 vom Hauptgangpreis berechnet.</b>	
<b>Rehrückenfilet</b> Herbstgarnitur	52
<b>Kalb</b> Rücken/ Entenleber	52
<b>Rind</b> Filet/Eierschwämmli	52
<b>Käse</b> Nach Einkauf, fragen Sie uns	9.50/12/18
<b>Zuger Zwetschgen</b> Kompott/ Schokoladeneis	14
<b>Vanille/ Zitrone</b> Panna Cotta/ süsse Zuger Zitrone	14

## Weinempfehlungen

<b>Peter Scoff/Südsteiermark DAC</b> Klassik/100% Sauvignon blanc 1018	11
Abadia Retuerta/Blanco de Guarda	11
<b>Le Domaine/100% Sauvignon Blanc/2017</b>	
<b>Josephus Mayer/Südtirol/Lagrein</b> Erbhof Unterganzner/2018	11
Abadia Retuerta/Selection Especial Castilla y Leon/ <b>Sardon de Duero</b> /2015	11
Château Lafaurie-Peyraguet/Sauterne	18
Sauvignon blanc/Semillion/ 1999	

## Menu Surprise

### Unsere Spezialität

Ein individuell zusammengestelltes Menu, lassen Sie sich überraschen.

### Begrüssung

### Vorspeisen

### Zwischengänge

### Hauptgänge

### Dessert/Käse

3 Gänge 79/Vorspeise/Hauptgang/ Käse oder Dessert

4 Gänge 98/Vorspeise/Zwischengang oder Suppe  
Hauptgang/Käse oder Dessert

5 Gänge 110/Vorspeise/2 Zwischengänge/Hauptgang  
Käse oder Dessert

6 Gänge 135/Vorspeise/3 Zwischengänge/Hauptgang  
Käse oder Dessert

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen  
Noémie und Giorgio, wir kochen für Sie