



STERN

L U Z E R N

Unsere Menuvorschläge

Nachfolgend finden Sie unsere Menuvorschläge. Im STERN verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und wo immer möglich Produkte aus der Schweiz, vorzugsweise aus der unmittelbaren Region.

Aufgrund unserer kleinen aber feinen Küche, bieten wir unseren Gästen ab 9 Personen ein einheitliches Menü an um lange Wartezeiten und einen reibungslosen Service zu garantieren. Die Gänge können Sie nach Belieben untereinander austauschen, je nach dem ändert sich der Preis. Die Menuauswahl und Anzahl Personen benötigen wir sobald Sie sich entschieden haben - spätestens eine sieben Arbeitstage vor dem Anlass. Da wir woimmer möglich mit saisonalen und regionalen Lebensmitteln arbeiten kann die Verfügbarkeit aufgrund der Witterung variieren.

Ihr Menü nach Mass

Vorspeisen

Handgeschnittenes Innerschweizer Rindstatar 25
mit klassischen Beilagen und hausgemachtem Brot

Haus Gebeizte Lachsforelle
vom Fischhuus Mühletal auf Linsensalat mit kleiner Salatgarnitur

STERN Blattsalat 14

mit saisonaler Gemüseeinlage 9
und saisonalem Dressing

mit Speck, Ei und Croutons 12
an Frenchdressing

mit Rauchforelle vom Fischhuus Mühletal 13
und Apfelmeerrettich Vinaigrette

Gerne können wir Ihnen auch eine STERN-Schnuppe aus der aktuellen Speisekarte als Tellervorspeise offerieren.

Suppen

Saisonale Gemüsecrèmesuppe	8
Hausgemachte Rinderbouillon mit Flädli und Gemüsewürfel	12
Weissweinsuppe im Löwenkopf serviert mit Nüssen, Trauben und Schlagrahm Riesling-Sylvaner, Müller-Thurgau von Brunner, Hitzkrich)	9

Fischgerichte

Konfierte Lachsforelle auf Gemüsereis	38
Forellenfilet Müllerinnen Art vom Fischuus Mühletal mit Salzkartoffeln und Blattspinat	37

Vegetarische Gerichte

Frische Nudeln von der Bottega Safra an Tomatensauce mit Sbrinz	25
Zitronenrisotto mit Sbrinz und Marktgemüse	25

Auf Nachfrage offerieren wir Ihnen auch gerne eine vegetarische Alternative aus der aktuellen Speisekarte.

Fleischgerichte

STERN- Hacktätschli	26
Schweizer Pouletragout	28
Rosa gebratener Innerschweizer Kalbsrücken	52
Sanft gegarter Innerschweizer Schweinsrücken	36
Innerschweizer Rindsgulasch	27
Cordon Bleu vom Freilandpoulet	36
Am Stück gebratenes Innerschweizer Roastbeef	42
Am Stück gebratenes Innerschweizer Rindsfilet	53

Beilage und Saucen nach Wahl

Saucen nach Wahl

Paprikarahmsauce, Calvadossauce, Pfeffersauce, Portweinjus

Gerne dürfen Sie je eine passende Stärke- und Gemüsebeilage selber wählen

Stärkebeilage

Kartoffelstock, Nudeln von der Bottega Safra, hausgemachte Kartoffelkroketten, kleine Kartoffeln, hausgemachter Kartoffelgratin

Gemüsebeilage

Erbsli und Rüepli, Marktgemüse, saisonales Gemüse

Wir bitten Sie die Gemüse- und Stärkebeilage einheitlich zu wählen.

Dessert

Caramelflan 11
mit Nidle und saisonalen Früchten im Weck Gläsli

Tiramisu nach Art des Hauses 13
mit Espresso von der Kaffeerösterei Rast
und Marc

Hausgemachte Apfelkuchlein 12
mit Vanilleglace von der Madagaskar Vanille

Warmes Schoggikuchlein 12
Mit Vanilleglace von der Madagaskar Vanille

Gerne offerieren wir Ihnen auch aus der aktuelle
Speisekarte Desserts.