

HOTEL – RESTAURANT STERNEN

Sternen Obstalden GmbH
Vijayakumar Thuraiappah
8758 Obstalden

Telefon +41 (0)55 614 11 77
Telefax +41 (0)55 614 51 49
e-Mail mail@sternen-obstalden.ch



Hauptgerichte Fische

	Preise
<u>Egli-Knusperli</u>	(125 g) Fr. 23.--
Eglifilets knusprig gebacken, mit Tartarsauce, Mayonnaise	(200 g) Fr. 29.--
Beilage Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	
<u>Eglifilets mit Mandeln</u>	(125 g) Fr. 23.--
In Butter gebraten, Beilage Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	(200 g) Fr. 29.90
<u>Felchenfilets gebacken</u>	(125 g) Fr. 20.--
Mit Tartarsauce, Mayonnaise und Beilage Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	(200 g) Fr. 26.50
<u>Felchenfilets pochiert</u>	(125 g) Fr. 22.--
Mit Kräuterbutter überglänzt, Beilage Salzkartoffeln und Gemüsebouquet	(200 g) Fr. 28.--
<u>Zanderfilets gebraten</u>	(125 g) Fr. 23.--
In Butter gebraten, Beilage Salzkartoffeln und Gemüsebouquet Hollandaise	(200 g) Fr. 29.90
<u>Zander nusperli</u>	(125 g) Fr. 23.--
Gebackene Zanderstreifen mit Mayonnaise, Tartarsauce	(200 g) Fr. 29.90
Beilage Schnittlauchkartoffeln und Gemüsebouquet	
<u>Chrüttliforelle</u>	ca. 200 g Fr. 26.--
In Weisswein gedämpft Forelle oder in Butter gebraten, Beilage Salzkartoffeln	
Zürichsee Boillabaisse mit Chnoblitoast	Portion Fr. 22.--

HOTEL – RESTAURANT STERNEN

Sternen Obstalden GmbH
Vijayakumar Thuraiappah
8758 Obstalden

Telefon +41 (0)55 614 11 77
Telefax +41 (0)55 614 51 49
e-Mail mail@sternen-obstalden.ch



Fischmenü

5 Gang Menü

- 1. Frischlachs-Tartare, Toast und Butter**
- 2. Curry Fischrahmsüppchen mit Riesencrevetten Einlage**
- 3. Egli, knusprig gebacken mit Sauce Tartar**
- 4. Zander Hausart mit Kräuterbutter überbacken, Salzkartoffeln**
- 5. Zitronensorbet mit Wodka**

Komplet, Preis pro Person

Fr. 36.--

HOTEL – RESTAURANT STERNEN

Sternen Obstalden GmbH
Vijayakumar Thuraiappah
8758 Obstalden

Telefon +41 (0)55 614 11 77
Telefax +41 (0)55 614 51 49
e-Mail mail@sternen-obstalden.ch



„Nun das Fleisch“

Bure-Rahmschnitzel

Zarte Schweinsschnitzel an einer Champignons-Rahmsauce,
Serviert mit Butternudeln und karamellisierten Rüeblen (mit Pommes frites + Fr. 1.50) Fr. 20.--

Original Wienerschnitzel

Mit unserer Spezialpanade paniertes Schnitzel, dazu Pommes frites,
und Gemüse Schweinefleisch Fr. 19.50
Kalbfleisch Fr. 29.50

Schweizer Pouletbrüstli

Grilliert, an einer rassigen Curry-Rahmsauce als Beilage Trockenreis mit Gemüse Fr. 19.50

Kalbsschnitzel mit Morcheln

An einer sämigen Morchelrahmsauce, serviert mit Butternudeln und Gemüsebouquet Fr. 29.50

Geschnetzelte Kalbsleber

Mit Zwiebeln in Butter gebraten, serviert mit Rösti und Gemüsebouquet Fr. 27.--

Zürcher Geschnetzeltes

Handgeschnittenes Kalbfleisch mit frischen Champignons an einer
Weisswein-Rahmsauce serviert mit Rösti und Gemüsebouquet Fr. 29.50
½ Portion Fr. 21.--

Rinds-Entrecôte nach Wahl

Serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet
Ihre Wahl mit unserer Kräuterbutter überbacken
Ihre Wahl mit Sauce Béarnaise
Ihre Wahl an Pfefferrahmsauce Fitnessportion (150 g) Fr. 29.50
(250 g) Fr. 39.50

Produktedeklaration: Schweine- und Kalbfleisch, Poulet = Schweiz
Entrecôte = Uruguay

Cordon Bleu

Zwei dünn geklopfte Schnitzel, Schinken, Käse, Panade, daraus ein kompaktes Paket geformt,
in Butter goldbraun gebraten und mit einer halben Zitrone angerichtet. Das ist, in Kurzfassung
beschrieben, ein Cordon bleu. Doch wer hat es erfunden?

Original Schweizer Cordon Bleu

Gefüllt mit Schinken und Greyerzerkäse, paniert mit unserer Hauspanade,
Schweinefleisch dazu Pommes frites und Gemüse Fr. 23.--
Kalbfleisch Fr. 29.--

Cordon Bleu „Edelweiss“

Gefüllt mit Rohschinken und Camembert, paniert mit unserer Hauspanade,
dazu Pommes frites und Gemüse Schweinefleisch Fr. 23.--
Kalbfleisch Fr. 29.--

Schwein – Cordon bleu „Bauernart“

Gefüllt mit Speck und Emmentaler, paniert mit unserer Hauspanade, serviert
mit Spiegelei, dazu Pommes frites und Gemüse Schweinefleisch Fr. 23.--
Kalbfleisch Fr. 29.--



Degustations-Menü

5 Gangmenü

1. **Blattsalat mit Poulet Leber (Balsamico und Olivenoel)**
2. **Kürbis Crèmesuppe**
3. **Ravioli mit Pestosauce**
4. **Kalbsfilet mit Morchelsauce, Röstikroketten und Spinat**
5. **Irish Dream, Stracciatella mit Bailys**

Komplet, Preis pro Person

Fr. 39.--



„Das essen Kinder gern“

Kindermenü

Fleischbrühe mit Flädli

Paniertes Schweinsschnitzeli
Pommes frites und Ketchup
oder

Knusprige Fischstäbli
Pommes frites
Mayonnaise, Ketchup

Coupe Clown

KID-Kombi: inklusiv Gratis-Sirup!

Menu komplett Fr. 14.—

Paniertes Schweinsschnitzeli
mit Pommes frites und Ketchup

Fr. 10.--

mit Kalbfleisch
+ Fr. 5.50

Knusprige Fischstäbli
mit Pommes frites und Ketchup

Fr. 10.—

Chicken Nuggets mit Pommes frites
Chug Sauce
Fr. 14.00

KID-KOMBI
Inklusiv Gratis-Sirup!

Beliebte kalte Gerichte

Hausplatte

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck, Hobelkäse

Fr. 22.--

Zvieri-Teller

Schinken, Salami, Speck und Käse

Fr. 16.--

Fuhrmanns-Salat

Wurst-Käse-Salat mit einem gekochten Ei, Zwiebelringen, Gurken, Tomaten
und frischem Salat

Fr. 14.--

Wuwu-Salat

Mit frischem Salat garniert mit Wurstsalat

Fr. 12.--

Käse

Gemischter Käseteller

Fr. 16.50

Für den kleinen Hunger

Eingeklemmtes:

Schinken-, Salami-, Käse-, Fleischkäse-
und Bündnerfleisch-Brot

Fr. 6.50

Fr. 9.50