

STELLA MARIS MENU

VORSPEISEN – STARTERS

Hausmarinierter Schottischer Lachs mit Dill-Senfsauce
House-marinated Scottish salmon with dill-mustard sauce

* * * * *

Fregola Sarda, grüner Spargel, confierte Pomodorini,
junge Erbsen & Pinienkerne ♣
Fregola Sarda, asparagus, confit tomatoes, young peas & pine nuts

SUPPEN - SOUPS

Labrador Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert & Gamberetti
Labrador Lobster cream soup with Cognac & shrimp

* * * * *

Spargel Cremesuppe ♣
Asparagus cream soup

*Das Menu besteht aus einer Folge von drei Gängen.
Jeder weitere Gang + CHF 19*

*Vegetarische Gerichte sind mit ♣ gekennzeichnet
The menu consists of a sequence of three courses. For an extra course + CHF 19
Vegetarian dishes are marked by ♣*

EN GUETTE – ENJOY YOUR MEAL

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

„Stracotto di manzo“ Rinderschmorbraten
Gemüse garnitur & Sellerie-Kartoffelstock
*Beef pot roast in red wine sauce
Vegetables & celery-mashed potatoes*
CHF 68

* * * * *

Gitzi in zwei Zubereitungen – Artischocken Barigoule
Frühlingsgemüse & Kartoffel-Mousseline
Roasted kid goat – Artichokes Barigoule, Vegetables & Pommes-Mousseline
CHF 69

* * * * *

Gebratener Zander mit cremiges Bärlauchrisotto & Spargel
Pike-perch, wild horseradish risotto & Asparagus
CHF 64

* * * * *

Spargel-Ricotta Ravioli
mit Piemonteser Haselnüssen, confierte Pomodorini & Blattspinat ♣
Asparagus ricotta Ravioli with hazelnuts, confit pomodorini & leaf spinach
CHF 62

KÄSE & DESSERT – CHEESE & DESSERT

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler
Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts

* * * * *

Beerenteller mit Holunderblüten Yoghurteis
Fresh berries with elderflower yogurt ice cream