

STELLA MARIS MENU

VORSPEISEN – STARTERS

Cavaillon Melone mit Serano-Schinken & Rucolasalat
Cavaillon Melon with Serano-Ham & arugula salad

* * * * *

Tomatenmousse auf Bufalamozzarella
Bufala Mozzarella topped with tomatoes foam

SUPPEN - SOUPS

“Sopa de Ajo blanco con Almendras” 🍀
Kalt servierte Knoblauch-Mandel Suppe
Cold served garlic-almond soup

* * * * *

Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert & Gamberetti-Spiesschen
Labrador Lobster Cream Soup with cognac & shrimps

* * * * *

Erdbeer-Gazpacho mit Basilikum 🍀
Strawberry Gazpacho with basil and black pepper

Das Menu besteht aus einer Folge von drei Gängen. Jeder weitere Gang + CHF 13

Vegetarische Gerichte sind mit 🍀 gekennzeichnet

In a menu three courses are included. For an extra course + CHF 13

Vegetarian dishes are marked by 🍀

EN GUETTE - ENJOY YOUR MEAL

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Kalbssteak mit glasierten Morcheln, Schmorgemüse & Frühlingkartoffeln

Veal steak with glazed morels, braised vegetables & spring baked potatoes

CHF 58

* * * * *

Grilliertes Black Angus Rindsentrecôte 200 g

mit Mousseline Café de Paris, Rucolasalat & Tomaten

Black Angus Sirloin (200 g), Café de Paris, arugulasalat & tomatoes

CHF 59

* * * * *

Black Angus Rinderfiletgulasch „Stroganoff“, Sommergemüse & Butterspätzli

Black Angus beef tenderloin with paprika cream sauce, summer vegetables & butterdumplings

CHF 59

* * * * *

Täglich frischer Fisch – Unsere Servicemitarbeitenden beraten Sie mit Freude

Fish of the Day – Please ask our service employees

Tagespreis / Daily price

* * * * *

Zitronen-Ricotta-Rondellini mit Limettenesuma, Blattspinat & Pinienkerne ♣

Rondellini stuffed with lemon and ricotta cheese, lime foam, spinach & pine nuts ♣

CHF 47

KÄSE & DESSERT – CHEESE & DESSERT

Auswahl an Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler serviert mit Früchtebrot

Selection of raw milk cheese served with grapes, walnuts & fruit bread

* * * * *

Beerenteller mit Holunderblüten-Joghurt-Eis

Fresh berries with elderflowers yoghurt ice cream