

STELLA MARIS MENU

VORSPEISEN – STARTERS

Cremiges Pilzragoût unter Blätterteighaube
Creamy mushrooms ragoût with puff pastry

* * * * *

Rosette von mariniertem Orkney Lachs mit Dillsensauce
Rose of homemade marinated salmon with dill mustard sauce

SUPPEN - SOUPS

Kürbis Cappuccino mit Amarettoschaum 🍀
Pumpkin cream soup cappuccino style

* * * * *

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

* * * * *

Tagessuppe (Bitte lassen Sie sich informieren) 🍀
Soup of the day

Das Menu besteht aus einer Folge von drei Gängen. Jeder weitere Gang + CHF 15

Vegetarische Gerichte sind mit 🍀 gekennzeichnet

In a menu three courses are included. For an extra course + CHF 15

Vegetarian dishes are marked by 🍀

EN GUETTE - ENJOY YOUR MEAL

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Französisches Entenbrüstchen auf Cassissauce
Gemüsefächer & Gratinkartoffeln

Duck breast in black berries sauce, vegetables & gratin potatoes

CHF 57

* * * * *

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce
Butterrösti & Gemüsefächer

Veal emincé in mushrooms cream sauce, vegetables & hash brown potatoes

CHF 59

* * * * *

Black Angus Rinderfiletgulasch „Stroganoff“, Gemüse garnitur & Butterspätzli

Black Angus beef tenderloin with paprica cream sauce, vegetables & swiss dumplings

CHF 59

* * * * *

Täglich frischer Fisch – Unsere Servicemitarbeitenden beraten Sie mit Freude

Fish of the Day – Please ask our service employees

Tagespreis / Daily price

* * * * *

Piemonteser Kartoffelgnocchi in weisser Trüffelsauce aus Alba ♣

Original piemontese potatoes gnocchis in truffle sauce ♣

CHF 47

KÄSE & DESSERT – CHEESE & DESSERT

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

* * * * *

Mohnmousse mit weisser Schokolade & Orangen-Kumquats Kompott

Poppy seed mousse with orange kumquat compote