

# STELLA MARIS MENU

---

## VORSPEISEN – STARTERS

Gebratener Zander auf Beluga Linsen mit Speck  
*Pike perch with Beluga lentils & bacon*

\* \* \* \* \*

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

## SUPPEN - SOUPS

Erdbeer Gazpacho 🍀  
*Strawberry Gazpacho*

\* \* \* \* \*

Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert & Krevette  
*Labrador Lobster Cream Soup with cognac & shrimp*

\* \* \* \* \*

Thai Fischsuppe “Tom Yam Gueng” mit Gambaretti  
*Delicious spicy thai fish chowder & 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

Maispouardenbrüstchen mit Cantuccini gefüllt an Vin Santosauce

Walnuss-Gorgonzola & Frühlingsgemüse

*French corn chicken breast with Cantucci, vin santo sauce,  
Risotto with gorgonzola & walnuts, spring potatoes*

CHF 54

\* \* \* \* \*

Black Angus Rindsentrecôte (200g) mit vier Pfeffer

Frühlingsgemüse & Pommes Alumettes

*Black Angus sirloin with four peppers, spring vegetables & deep fried Alumettes potatoes*

CHF 59

\* \* \* \* \*

Black Angus Rinderfiletgulasch „Stroganoff“, Gemüse garnitur & Butterspätzli

*Black Angus beef tenderloin with paprika 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*

\* \* \* \* \*

Beerenteller mit hausgemachtem Holunderblütenyoghurteis

*Berries with homemade elderflowers flavored yogurt ice cream*