

STELLA MARIS MENU

VORSPEISEN – STARTERS

Marinierter „Loch Fyne Salmon“ mit Dillsenfauce
Marinated Scottish Salmon with sweet mustard sauce

* * * * *

Gallegge Geisskäse mit bunten Blattsalat, Beeren, Honig & Nüssen
Goat cheese on lettuce leaves served with berries, honey & nuts

SUPPEN - SOUPS

Tagessuppe 🍀
Soup of the day

* * * * *

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

* * * * *

Bloody Mary – Pikante Tomatensuppe mit Wodka 🍀
Bloody Mary – Spicy tomato soup with vodka

*Das Menu besteht aus einer Folge von drei Gängen. Jeder weitere Gang +
CHF 18*

*Vegetarische Gerichte sind mit 🍀 gekennzeichnet
The menu consists of a sequence of three courses. For an extra course + CHF 18
Vegetarian dishes are marked by 🍀*

EN GUETTE – ENJOY YOUR MEAL

HAUPTGÄNGE – MAIN COURSES

Lammkarree mit Kräuterkruste auf Armagnacjus
Artischocken, Pomodorini, Oliven, Saubohnen & Pfefferkartoffeln
*Lamb racks with herbs crust an Armagnacjus
Artichokes, tomatoes, olives, broad beans & peppered potatoes*

CHF 64

* * * * *

Black Angus Rinderfilet Stroganoff
Gemüse garnitur und Quarkpizokel
*Black Angus Tenderloin strips in red pepper cream sauce,
Vegetables and swiss dumplings*

CHF 62

* * * * *

Grilliertes Zanderfilet auf Meerrettichrisotto mit kandiertem Meerrettich
Pikeperch fillet on horseradish risotto with candied horseradish

CHF 59

* * * * *

Zitronen-Ricotta Rondellini mit Limettenschaum & Blattspinat 🍀
Lemon & ricotta stuffed Rondellini with lime foam & spinach

CHF 50

KÄSE & DESSERT – CHEESE & DESSERT

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

* * * * *

Aprikosenkompott mit Vanilleeis
Apricot compote with vanilla ice