

STELLA MARIS MENU

VORSPEISEN – STARTERS

Cremiges Pilzragoût unter Blätterteighaube
Creamy mushrooms ragoût with puff pastry

* * * * *

Tomatenmousse auf Bufalamozzarella
Bufala Mozzarella topped with tomatoes foam

SUPPEN - SOUPS

Kürbis Cappuccino mit Amarettoschaum 🍀
Pumpkin cream soup cappuccino style

* * * * *

Hummercremesuppe mit Cognac verfeinert & Gamberetti-Spiesschen
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 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

Hirschentrecôte mit Holunderbeeren-Portweinsauce
herbstliche Gemüse garnitur, Spätzli

Venison Sirloin with elderberries & vegetables, chest nuts, red cabbage & swiss dumplings

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“, 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

* * * * *

Zitronen-Ricotta-Rondellini mit Limettenespuma, 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

* * * * *

Mohnmousse mit weisser Schokolade & Orangen-Kumquats Kompott

Poppy seed mousse with orange kumquat compote