

# STELLA MARIS MENU

---

## VORSPEISEN – STARTERS

Orkney Rauchlachstatar mit Kartoffelrösti  
*Orkney smoked salmon with swiss hash brown potatoes*

\* \* \* \* \*

7 Pilzeragoût unter Blätterteigkissen  
*Mushrooms-Ragoût under puff pastry pillow*

## SUPPEN - SOUPS

Kürbis Cappuccino mit Amarettoschaum ♣  
*Pumpkin cappuccino with Amaretto foam*

\* \* \* \* \*

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

Hirschentrecôte an Holunderbeeren-Portweinsauce  
Honigglasierter Kürbis, Safranbirne, glasierte Maroni,  
hausgemachte Wirsingravioli, Rotkraut, Rosenkohl & Spätzli

*Deer entrecote with port wine pickled elderberries, honey glazed pumpkin, saffron pear,  
Sweet chestnuts, homemade savoy ravioli, red cabbage, brussel sprouts & swiss dumplings*

CHF 59

\* \* \* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Gemüse garnitur & Butterrösti

*Minced veal in mushroom 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*

\* \* \* \* \*

Brännli Creme

*Caramel cream with caramelized nuts*