



**Romantik Hotel Sternen**

*das Leben feiern.*

*Herzlich willkommen  
im Romantik Hotel Sternen!*

***Was Sie im Sternen erwarten dürfen:***

*Unsere Vision ist es, unsere Gäste zu begeistern und immer wieder aufs Neue zu überraschen.*

*Unser Handeln soll geprägt sein von: Herzlichkeit, dem Schaffen von Genusslebnissen  
und verantwortungsbewusstem Umgang mit Mensch und Natur.*

### ***Servicezeiten***

*Bestellungen aus der Gartenzimmer-Karte sind von 18.00 bis 21.30 Uhr möglich.*

*Der 13-Gänger kann bis um 20.30 Uhr bestellt werden.*

*Am Mittag verwöhnen wir Sie mit den beliebten Mittagsmenüs.*

### ***Herkunftsdeklaration***

*Wir legen Wert auf möglichst regionale, immer jedoch qualitativ hochwertige Produkte.*

*Aktuell beziehen wir:*

*Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet,*

*Innereien und Wurstwaren aus der Schweiz*

*Forellen und Lachsforellen aus Kräiligen (Zucht)*

*Lachs aus Irland (Bio-Zucht)*

*Egli aus Polen (Zucht)*

*Seezungen aus Dänemark (Zucht)*

### ***Liebe Gäste***

*Der Sternen ist seit vielen Jahrzehnten ein Garant für unvergessliche Stunden in historischem, wohltuendem Biedermeier-Ambiente, bei bester Küchen- und Service-Qualität. Wir sind stolz auf unsere Wurzeln und pflegen diese mit einer traditionellen, dem Neuen gegenüber offenen Gastgeberkultur. Wir entwickeln diese stets weiter, mit dem Ziel eine ausgezeichnete Genuss-Adresse zu sein und Ihnen so eine inspirierende Pause vom Alltag zu gönnen. Inspirierend darum, weil Sie sich hier entspannen, zurücklehnen und von unseren Küchen- und Service-Sternen verwöhnen lassen können, damit Sie bei spannenden Gesprächen neue Energien und Ideen finden.*

*Pierre Kaufeis und sein Küchen-Team haben für Sie, liebe Gäste, aus dem saisonalen Angebot mit Können, Kreativität und einer ausgeprägten Liebe zum Detail wunderbare Gerichte kreiert. Für die Zubereitung verwenden wir ausschliesslich qualitativ hochwertige Produkte, welche bevorzugt aus der Region und der Schweiz kommen. Alle Komponenten werden von Grund auf selbst hergestellt – worauf wir besonders stolz sind. Die Basis unseres Kochens sind die seit Jahrzehnten bewährten klassischen Grundzubereitungsarten. Von modernen Kochtechniken lassen wir uns gerne inspirieren und setzen diese gezielt ein. Dabei haben wir nur ein Ziel: unsere Gäste zu begeistern!*

*Vegetarischen oder Veganen Gästen stellen wir gerne in persönlicher Absprache ein passendes Saison-Menu zusammen.*

*Das ganze Sternen-Team freut sich, dass Sie heute unser Gast sind.*

*C. & M. Bohren*

*Ihre Gastgeber Manuela & Christoph Bohren-Pichler  
mit Pierre Kaufeis – Chefkoch mit eidg. Fachausweis –  
Nathalie Burkhalter – Restaurationsleiterin mit eidg. Fachausweis –  
und den Sternen aus Kriegstetten*

*unsere Saison-Küche  
mit Können, Kreativität und Liebe für Sie zubereitet*

## *Genussvoll starten...*

### *Bio-Lachs Selbstgebeizt!*

*im Spiel mit sonnengereiften Berner Rosen Tomaten,  
Safran und Affila-Kresse  
18.50*

### *"Caesar Salad" – Interpretation 2017*

*Parmesan-Mousse, marinierter Römersalat mit Bacon-Jam  
und knuspriges Englischbrot  
16.50*

### *Rassiges Rindstatar*

*mit Avocado-creme und Pumpernickel-Crumble  
19.50*

## *Es Süppli...*

### *Eistee von Gurke und Wassermelone*

*kombiniert mit Gin Tonic-Sorbet,  
griechischem Joghurt und Bündnerfleisch  
13.50*

### *Schaumsüppchen von roten Paprikaschoten*

*begleitet von Koriander-Falaffel und Gartenerbsen-Püree  
12.50*

## *Köstliche Hauptsachen*

*Schweizer Rindsfilet mit rauchigen BBQ-Aromen  
abgerundet mit einem raffinierten Limettenjus  
dazu gibt's Bramata-Polenta,  
Prinzessbohnen und geschmorte Peperoni*  
54.00

*Rib Eye-Steak vom Kalb  
auf feinem Eierschwämmchen-Ragout  
begleitet von Lavendel-Couscous mit getrockneten Tomaten  
und glasierten Kefen*  
46.00

*Suprême vom Solothurner Poulet gefüllt mit Sommertrüffel  
serviert mit Sauce Bordelaise, Dauphine Kartoffeln,  
Mini-Artischocken und Romanesco*  
42.00

*Sautiertes Filet von der Krälliger Lachsforelle  
mit einem Fumet aus Kamillenblüten,  
Risotto Nostrano Ticinese und buntem Sommergemüse*  
42.00

*Tarte von mediterranen Gemüsen und Taleggio  
mit Mini-Artischocken, geschmorten Peperoni und Rucola*  
29.00

## *Kalte Speisen für heiße Tage*

*Beefsteak Tatar "à la Pierre" - vom Küchenchef empfohlen -  
mit temperiertem Eigelb, Avocado-creme und Pumpernickel-Crumble*  
37.00

*Beefsteak Tatar "Sternen-Klassiker"  
für Sie frisch am Tisch zubereitet, serviert mit knusprigem Toast*  
42.00

*Kaltes Roastbeef & saftige Melone  
mit einem Salat-Bouquet und Sauce Tatar*  
38.00

*Vitello Tonnato  
feines Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Rucola und Kapernäpfel*  
36.00

*Tomaten-Mozzarella "Sternen"  
Sonnengereifte Berner Rosen Tomaten im Spiel mit Büffel-Mozzarella aus Schangnau,  
Ciabattachips und Basilikum*  
28.00

*Fisch-Dreierlei  
Hausgebeizter Limetten-Koriander-Lachs, Tatar von der Räucherforelle,  
zweifarbige Fischterrinen und Wasabi-Frischkäsecreme*  
37.00



*Fit & Knackig  
Dreierlei Gemüsesalate und bunter Blattsalat an fruchtigem Curry-Kokosdressing,  
mit Ananas, Melone, Erdbeeren und dem Fleisch / Fisch Ihrer Wahl:*

*Rindsfilet (160 g) - 49.00*

*Rindsentrecôte (160 g) - 43.00*

*Wiener Schnitzel vom Kalb (130 g) – 39.00*

*Schweizer Pouletbrust (150 g) - 34.00*

*Gebackene Eglifilets (150 g) - 36.00*

*Einladung zum Schlemmen & Träumen*

## *Gartenzimmer-Menu*

*Amuse Surprise!*



*Bio-Lachs Selbstgebeizt!*

*im Spiel mit sonnengereiften Berner Rosen Tomaten,  
Safran und Affila-Kresse*



*Eistee von Gurke und Wassermelone*

*kombiniert mit Gin Tonic-Sorbet,  
griechischem Joghurt und Bündnerfleisch*



*Rib Eye-Steak vom Kalb*

*auf feinem Eierschwämmchen-Ragout  
begleitet von Lavendel-Couscous mit getrockneten Tomaten  
und glasierten Kefen*



*Waldbeer-Traum*

*Mousse, Rahmgefrorenes und Süppchen  
mit exquisiten Schokoladen-Crumble*



*4-Gänge für Fr. 87.00*

*Vegetarisches Gartenzimmer-Menu  
4 Gänge für Fr. 59.00*



*Sternen-Klassiker*  
*authentische Küche - "eifach gäng guet!"*

## *Sternen Tradition seit 1790*



### ***Die bewegte Sternen-Geschichte in Stichworten:***

- 1790* erbaut als Bauerngut "Neuhüsi" mit Krämerladen und Salzablage durch Familie Glutz
- 1845* eröffnet als Pinte mit Speisewirtschaft "Sternen" durch die Gebrüder Steiner
- 1847* Grossbrand, Neuaufbau in heutiger Form. Eigene Brauerei
- 1913* erworben durch Erhard Gerber aus Hersiwil. Eingerichtet mit Antiquitäten  
Anlage des Gartens und zahlreiche bauliche Veränderungen
- 1952* erworben durch Hans und Käthi Bohren-Feusi. Diverse Renovationen
- 1975* Übernahme durch Jörg und Margrit Bohren-Vögli
- 1982* Eröffnung Hotel-Neubau
- 1994* Erweiterungsbau und Küchenneubau
- 2010* Christoph und Manuela Bohren-Pichler übernehmen die Geschäftsführung

## *"Menu Traditionnel"*

*Gebratene Eglifilets  
mit einer Tomaten-Kapernbutter  
auf knackiger Salat-Chiffonade*



*Unser Solothurner Wysüpli  
mit bunten Gemüsestreifen und einer Rahmhaube*



*Geschnetzelttes Zweierlei  
von Kalbfleisch und Leber mit einer Cognac-Pilzrahmsauce  
serviert mit knusprig gebratener Rösti*



*Parfait Praliné "Sternen"  
Edles Nougatparfait im Schokoladenglace-Mantel*



*4 Gänge für Fr. 72.00*

## *der bewährte Auftakt*

*Unser Solothurner Wysüpli  
mit bunten Gemüsestreifen und einer Rahmhaube  
11.00*

*Gebratene Eglifilets  
mit einer Tomaten-Kapernbutter  
auf knackiger Salat-Chiffonade  
18.00*

*Saisonsalat "Annebäbi"  
garniert mit gehacktem Ei und knusprigen Brotcroûtons  
13.00*

*Saisonsalat "Hansjoggeli"  
begleitet von gebratenen Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons  
15.00*

*Knackiger "Garten-Salat"  
Quartett von Gemüse- und Blattsalaten,  
serviert mit Radieschen, geraffelten Karotten,  
Cherry-Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen  
13.00*

**Wählen Sie Ihre Lieblingssauce:**  
*Französisch, Italienisch, Balsamico, Rotweinessig & Olivenöl  
oder Steirisches Kürbiskernöl mit ihren Kernen*

## *Sternen-Klassiker mit Fleisch*



*Châteaubriand "Sternen" auf der Silberplatte serviert  
mit sechs verschiedenen Gemüsesorten,  
Sauce Béarnaise und Kartoffelkroketten*

*ab 2 Personen, Preis pro Person  
69.00*



*Unsere "Geschnetzelten" mit knuspriger Butterrösti  
Kalbfleisch-Geschnetzeltes "Zürcher Art"  
38.00*

*Kalbsleber-Geschnetzeltes an feinem Madeirajus  
36.00*

*Geschnetzeltes Zweierlei  
von Kalbfleisch und Leber mit einer Cognac-Pilzrahmsauce  
38.00*

*Das "Original" aus Österreich...  
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Semmelbrösel paniert  
Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren  
39.00*

## *Sternen-Klassiker mit Fisch*

*Fangfrische Kräiliger Forelle  
nach Ihrem Wunsch "Blau" oder "Gebraten"  
serviert mit Petersilienkartoffeln  
34.00*

*Im Ganzen gebratene Seezunge  
mit frischen Kräutern und Petersilienkartoffeln  
58.00*

*Gebackene Eglifilets  
begleitet mit Tatarsauce, Petersilienkartoffeln und sautiertem Spinat  
36.00*

*Gebratene Eglifilets "Müllerin Art"  
mit einer Mandelbutter, Reis und sautiertem Spinat  
38.00*

*Bankette & Feiern -  
für Ihren Anlass den passenden Raum*

*Feste soll man feiern, wie sie fallen  
denn sie kommen so nie wieder.*



*Sternen Saal  
40 – 120 Gäste*



*Romantik Saal  
20 - 50 Gäste*

*Biedermeierzimmer  
10 – 20 Gäste*



*Solothurner Stübli  
6 – 12 Gäste*

*Seit Jahrzehnten feiern wir hier im Sternen mit unseren Gästen unvergessliche Augenblicke.  
Jeder Anlass ist anders, einzigartig.*

*Als kompetenter, erfahrener Partner sorgen wir dafür, dass auch Sie an Ihrem Fest zum Feiern kommen  
und danach gut gelaunt und zufrieden nach Hause gehen.*

*Bis zum nächsten Mal!*