

das Leben ist süss.

Liebe Gäste

Die verschiedensten Beeren, Aprikosen, Kirschen, frische Minze & verschiedenste Kräuter. Sie alle erfrischen uns mit Ihren Aromen an warmen Sommertagen und spielen natürlich die Hauptrolle bei den aktuellen Sternen-Desserts! Probieren Sie den Waldbeer-Traum, die Aprikosen-Tarte oder die leichte Sorbet-Trilogie.

Besonders beliebt sind auch die Gerichte aus der österreichischen Mehlspeisen-Küche und die bewährten Sternen-Klassiker. Einige unserer Dessert-Kompositionen können als kleine Portionen bestellt werden (Portion: ● / kl. Portion: ●).

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente im Romantik Hotel Sternen

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*

Beeri-Zyt!

Waldbeer-Traum 13.50 ●
Mousse, Rahmgefrorenes und Süppchen
mit exquisiten Schokoladen Crumble

“Beeri Coupe“ 13.50 ●
Marinierte Sommer-Beeren, 10.50 ◀
Vanilleglace und Rahm

Frische gemischte Beeren 11.00 ●
8.00 ◀

Rahm geschlagen oder flüssig (Fr. 2.00 Extra)
Kugel Glace (Fr. 3.90 Extra)

Dessert-Kreationen Sommer 2017

- Aprikosen-Tarte mit Fleur de Sel-Karamell* 14.50 ●
dazu servieren wir ein erfrischendes Lavendelblüteneis
und edle Pecannüsse
- Rahmgefrorenes von Zitrone und Thymian* 11.50 ●
wunderbar kombiniert mit Sauerkirschen
und griechischem Joghurt mit Akazienhonig
- Sorbet-Trilogie* 14.50 ●
* *Aprikose mit Schokoladenerde*
* *Gin Tonic mit Sauerkirsch-Espuma*
* *Brombeer mit Basilikumlassi*
- “Stärneprübli”* 15.50 ●
Lassen Sie sich verführen & überraschen!

Auch immer gut - die Soupen

<i>Coupe Dänemark</i>	10.50 ●
<i>Vanilleglace und warme Schokoladensauce</i>	7.50 ◀
<i>“Heisse Liebe”</i>	13.50 ●
<i>heisse Himbeeren mit Vanilleglace</i>	10.50 ◀
<i>Eiskaffee “Classique”</i>	10.50 ●
<i>Wiener Eiskaffee</i>	12.50 ●
<i>Vanilleeis, gekühlter und gezuckerter Kaffee, Schlagsahne</i>	

Kugel Glace à Fr. 3.90

Rahm Fr. 2.00 Extra

*Glace: Vanille, Schokolade, Erdbeer, Mocca, Stracciatella,
Pistazie, Lavendelblüte*

Sorbet: Zitrone, Aprikose, Gin Tonic, Brombeer

Leicht & erfrischend - ein Sorbet

Brombeer 9.50 ●

Brombeer mit Wodka (2 cl) 13.50 ●

Unsere Minis - "für Gluscht"

Mini-Dessert "Avec" 13.50 ●

*Aprikosensorbet mit Schokoladengugelhupf,
Kaffee und Vieille Prune (1 cl)*

Mini-Dessert 11.50 ●

*Aprikosensorbet mit marinierten Beeren,
Schokoladengugelhupf und Kaffee*

Sternen-Klassiker

<i>Parfait Praliné “Sternen”</i> <i>Edles Nougatparfait im Schokoladenglace-Mantel</i>	12.50 ●
<i>Selbstgemachtes Caramelköpflli mit Rahm</i>	8.50 ●
<i>Meringue mit Rahm</i>	7.50 ●
<i>Meringue mit Glace</i>	11.50 ●
<i>Hausgemachter frischer Fruchtsalat</i>	10.50 ●

Österreichische Süssspeisen

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster 14.50 ●
Originalrezept mit Rosinen

Eispalatschinken 13.50 ●
Pfannkuchen mit Vanilleeis gefüllt, Schokoladensauce, 10.50 ●
Schlagsahne und Früchtegarnitur

Marillenpalatschinken 11.50 ●
Pfannkuchen mit Aprikosen-Röster gefüllt 8.50 ●

Kaffee, Tee & Digestifs

*Kaffeespezialitäten, ausgesuchte Tees im Kännchen oder Glas
und eine schöne Auswahl an Digestifs finden Sie
im entsprechenden Kärtchen. z.B:*

***dem Chef sein Lieblingschnaps
von der Privatbrennerei Hämmerle in Lustenau, Vorarlberg***

Vogelbeer Edelbrand *2 cl 13.80*
Exklusive, österreichische Spezialität
Grossartige, sortentypische Frucht, sauber gebrannt

...auch nicht schlecht

Subirer Birnenbrand *2 cl 14.50*

Holunder Edelbrand *2 cl 12.80*

Käse

<i>Karamellierter Ziegenkäse mit Himbeersenf, Radieschen und Affila-Kresse</i>	<i>11.00</i> ●
<i>“Die Drei Eidgenossen” mit Bündner Birnenbrot Greyerzer und Emmentaler - beide höhlengereift und Appenzeller - von Natur aus würzig</i>	<i>15.00</i> ● <i>11.00</i> ●
<i>Gemischter Käseteller</i>	<i>15.00</i> ● <i>11.00</i> ●

das passende Glas Rotwein

<i>Syrah 2015, Valais AOC Albert Mathier & Fils, Salgesch</i>	<i>1 dl</i> 9.40
<i>Tetuna Trockenbeerenauslese 2015 Weingut Goldenits, Taden im Burgenland</i>	<i>4 cl</i> 8.50