



Weisse Qualitätsweine

1 dl

Stärne-Föifi Weiss 2023, Satigny.....	8.30
Viognier 2023, Valais AOC, Varone.....	9.10
Chardonnay Selection 2020, Juris Gols.....	9.40

Rosé Qualitätswein

1 dl

Rosé im Steinkrug 2023, Zürich.....	9.10
-------------------------------------	------

Rote Qualitätsweine

1 dl

Stärne-Föifi Rot 2023, Satigny.....	8.60
Cuvée Gamarone 2023, Aargau AOC.....	10.00
Superiore 2022, Marko Göttlesbrunn.....	9.10
La Petite Lune 2018, Domaine de Chevalier, Bordeaux.....	7.90

Salate & Suppen

Saison-Salat "Annebäbi" 🌻.....	14.50
Croûtons, Ei	
Saison-Salat "Hansjoggeli".....	16.50
Gebratener Speck, Croûtons, Ei	
"Garten-Salat" 🌻.....	11.50
Knackige Blattsalate, Radieschen, Rüeblistreifen und geröstete Sonnenblumenkernen	
Tagessuppe oder Tagessalat 🌻.....	9.50
Unser Solothurner Wysüpli 🌻.....	13.50
Frühlingszwiebel-Stangensellerie-Tee 🌻.....	14.50
Griessknödel, Belper Knolle	

Vorspeisen

Rassiges Beefsteak Tatar.....	23.50
Zander-Terrine in Bouillabaisse-Mantel.....	19.50
Sauce Rouille, Röstknoblauchbrot, Gurke, Portulak	
Nigiri Sushi vom Weiderind.....	21.50
Miso-Creme, Kimchi-Salat, Sesam-Erdnuss-Crunch	

Sternen-Klassiker

Das "Original" aus Österreich.....	40.50 / 45.50
Wiener vom Kalb mit Semmelbrösel paniert, Petersilienerdäpfel, Gemüse, Preiselbeeren	
Schnitzelteller vom Söili.....	24.50 / 29.50
Pommes frites, Gemüse	
Geschnetztes "Zürcher Art".....	40.50 / 45.50
Kalbfleisch, Champignons, Rösti, Gemüse	
Geschnetzelte Kalbsleber.....	37.50 / 42.50
Madeirasauce, Rösti, Gemüse	
Entrecôte (180g).....	45.50
Mandelpommes, Gemüse, Kräuterbutter	
Gebratene Eglifilets mit Mandeln.....	36.50 / 41.50
Petersilienkartoffeln, Blattspinat	

Herkunftsbezeichnung:

Brotwaren: Schweiz, Rind / Kalb / Schwein / Poulet / Wurstwaren: Schweiz;

Lachs: Zucht Schweiz; Zander: Zucht Polen; Egli: Zucht Polen

🌻 Vegetarisch - Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Wo möglich wurden die Preise für normale und kleine Portionen angegeben.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



Frühlingsküche

Rindsfilet-Medaillon mit Honig-Chili-Lack	54.50
Kräuterseitlinge, Bärlauch-Panisse, Junges Gemüse	
Rosa gebratener Kalbs-Tafelspitz.....	47.50
Madeiraschaum, Kartoffel Pavé, Erbsen-Morchel-Sauté	
Swiss Lachs unter der Zitronenkruste.....	45.50
Bärlauch-Beurre blanc, Ricotta-Gnocchi, Rüepli-Duett	
In Salbeibutter geschwenkte Ricotta-Gnocchi 🌻.....	34.50
Madeiraschaum, geblämmter Lauch, Erbsen-Morchel-Sauté	

Gourmet-Burger

- alle mit IP Suisse Sesam-Bun, Sterne-Ketchup & der "Scharfen" -

"Sterne-Burger" – tutti quanti!.....	23.50
Weiderind, Speck, Cheddar Cheese, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Dijon-Senf-Mayo	
"Haruki" – der Frühlings-Burger.....	23.50
Weiderind, Kimchi, Sesam-Gurken, Frühlingszwiebel, Erdnuss-Sauce	
"Sam Sam" - Chicken Burger.....	21.50
Poulet im Knusper-Mantel, Mango-Chutney, Frühlingszwiebeln, Schwarze Sesam-Mayonnaise	
"Rika" - Vegi-Burger 🌻.....	19.50
Reisbratling, Kimchi, Sesam-Gurken, Frühlingszwiebel, Erdnuss-Sauce	
Pommes frites / Potato Wedges	+ 6.90

Châteaubriand "Sternen"

- serviert in 2 Services -

Sauce Béarnaise, Mandelkartoffeln
und verschiedene Gemüse

ab 2 Personen, Preis pro Person :: 67.50

Bierspezialitäten

Öufi Orbi – dunkle Bierspezialität.....	3 dl - 5.80
Öufi Weizen.....	5 dl - 7.90
Appenzeller Quöllfrisch.....	3 dl - 5.60
.....	5 dl - 6.80
Hasematt Helles Ale.....	3 dl - 6.90
Schön ausgewogenes Ale mit feinherber Note	
Chopfab Amber.....	3 dl - 6.20
Kupferrotes Ale mit mildem, ausgewogenem Körper	
Chopfab Bleifrei (Alkoholfrei).....	3 dl - 6.20
Anregende Hopfenaromen, sanfter Abgang	
Appenzeller Sonnwendig (Alkoholfrei).....	3 dl - 5.40

Herkunftsbezeichnung:

Brotwaren: Schweiz, Rind / Kalb / Schwein / Poulet / Wurstwaren: Schweiz;

Lachs: Zucht Schweiz; Zander: Zucht Polen; Egli: Zucht Polen

🌻 Vegetarisch - Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

Wo möglich wurden die Preise für normale und kleine Portionen angegeben.

Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.