

Jahreszeit Überraschungsmenü

Lassen Sie sich von der Kreativität unseres
Küchenchefs überraschen.

Stefan Wagner und sein Team
haben für Sie ein wunderbares saisonales Menü
zusammengestellt.

* * *

Teilen Sie uns einfach
Ihre Bevorzugung für den Hauptgang mit;

Land oder Wasser

* * *

* *

*

Menü mit 5 Gängen	106
Menü mit 4 Gängen	88
Menü mit 3 Gängen	78

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.
Für Fragen zur Herkunft sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an
unsere Mitgastgeber*innen.

**UNSERE NEUEN NACHHALTIGEN
FLEISCH- UND FISCHSPEZIALITÄTEN**

*bewusst geniessen – denn die Momente von heute
sind die Erinnerungen von morgen.*

Vitello Tonnato
Limonen-Olivenöl
26 / 32

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt serviert)
Bratkartoffeln
Sauce Tartare
26 / 32

Lachsknusperli aus Lostallo
Sauce Tartare
32 / 38

Beilagen
1 Beilage inklusive

Frisch mariniertes Kartoffelsalat mit Speck, Tomaten und Eisbergsalat
Salat aus bunten Tomaten und mariniertes Wassermelone
Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

UNSERE GRILLIERTEN SOMMERGENÜSSE

*bewusst geniessen – denn die Aromen des Feuers
verleihen jedem Moment einen Hauch von Sommer.*

Vom Grill

Schottisches Rindsfilet

150g – 62

200g – 68

Kotelett vom Bierschwein

250g – 38

Kalbskotelett

350g – 56

Dattel-Whisky-Bratwurst von Tanya Giovanoli

28

Lachssteak aus Lostallo

200g – 46

Beilagen

1 Beilage inklusive

Frisch mariniertes Kartoffelsalat mit Speck, Tomaten und Eisbergsalat

Salat von bunten Tomaten mit marinierter Wassermelone

Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Saucen

1 Sauce inklusive, jede weitere Sauce 3.00

Kräuterbutter

Knoblauchbutter

Limetten-Pfeffer-Butter

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt. (kleine / grosse Portion)
Für Fragen zur Herkunft sowie Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitgastgeber*innen.

VORSPEISEN

Sternsalat

frische Blattsalate, Köstlichkeiten aus dem Garten,
Knusperkerne, Hausdressing

11 / 13

Saisonsalat

Frischer Rucola,
Wassermelone, Peperoni, mariniertes Feta, Basilikum

13 / 18

Rindstatar

mild – medium oder scharf,
warmes Trockentomaten- Rosmarin-Brot aus dem Ofen

28 / 37

Tataki vom schottischen Rindsfilet

Tomate, Avocado, Sesam, Sudachi-Granité

22 / 27

SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe

nach altem Rezept von «Milo Pfister»
dazu Puschlaver Roggenbrot

12

Saisonsüppchen

13

mit «Extra»

4

BÜNDNER KLASSIKER

Bündner Trilogie

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzoccheri Neri

36 / 39

Capuns Sursilvans

Mangoldkrautwickel in Milchbouillon gekocht,
mit Salsizwürfeli und mit Käse überbacken

26 / 30

Pizzoccheri Neri

Nudeln aus Buchweizenmehl mit Gemüse
und Käse, überschmolzen mit Salbei und Knoblauch

25 / 29

+Engadiner Hauswurst

9

STERN KLASSIKER

Leberli-Teller

geschnitzelte Kalbsleber, mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Butterrösti
39 / 44

Geschnitzeltes Kalbfleisch «Stern»

Kalbsfiletstreifen in Cognacrahmsauce, mit Pilzen und Butterrösti
44 / 49

Rindsfiletspitzen Stroganoff «nach Wagners Art»

an sämiger Sauce, serviert mit Spätzli
39 / 45

Churer «Ratsherren»

Kalbs- und Rindsfilet-Médailles, Bizochels Gran Alpin
Gemüse garnitur, pochiertem Apfel, Dörrbirne,
Malanser Rotweinsauce, Preiselbeeren
39 / 45

Rindsfilet «Stern»

Pfefferkruste, Blattspinat, Tagliolini
44 / 49

VEGETARISCH* / VEGAN**

Gemüsetatar**

mild – medium oder scharf,
warmes Trockentomaten- Rosmarin-Brot aus dem Ofen
26 / 33

Lauwarmer Couscous-Salat**

grillierte Wassermelone, Tomaten, Erdbeeren, Chili,
Basilikum, Quinoachips
23 / 28

Bündner Trilogie vegetarisch*

Maluns - Capuns - Pizzoccheri Neri
34 / 37



DESSERT

Stern - Schoggimousse

luftiges Mousse aus wilder bolivianischer Schokolade,
am Tisch angerichtet

9 / 12

Chalandamarz

Vanilleglace mit warmen, karamellisierten Kastanien

11 / 13

Gerührter Eiskaffee

mit Amaretto und Rahm

11 / 13

Hausgemachtes Caramelköpfl

12

„Cupetta cun Tschüschinas“

Baumnussglace
marinierten Zwetschgen

10 / 12

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

* laktosefrei erhältlich



DESSERT

Marion's Desserkreation

Himbeerparfait mit karamellisierten Kakaobohnen,
Mandel-Sablé, grillierte Nektarinen

16

Glace

*Vanille, Mokka, Schokolade-Brownie, Joghurt-Erdbeere,
Sauerkirsche-Marzipan, Zitrone

pro Kugel 4
mit Rahm +2

Käse vom Brett

5 Sorten ca. 180 gr. garniert

26

3 Sorten ca. 90 gr. garniert

19

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

* laktosefrei erhältlich