

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.

VORSPEISEN

Sternsalat

frische Blattsalate, Köstlichkeiten aus dem Garten,
Knusperkerne, Hausdressing

11 / 13

Saisonsalat

bunter Blattsalat, eingelegte Feigen
Vacherin-Wan-Tan, Pastinake, Holunder-Vinaigrette

13 / 18

Rindstatar

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

28 / 37

SUPPENTOPF

Saisonsüppchen

13

WILD

Rehpfeffer

mit klassischen Wildbeilagen und Spätzli

38 / 44

Rehgeschnetzeltes

in Wacholderrahmsauce, klassische Wildbeilagen und Spätzli

37 / 43

BÜNDNER KLASSIKER

Bündner Trilogie

Maluns - Capuns Sursilvans - Pizzoccheri Neri

36 / 39

Pizzoccheri Neri

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

25 / 29

+Engadiner Hauswurst

9

STERN KLASSIKER

Leberli-Teller

geschnetzelte Kalbsleber, mit Zwiebeln und Kräutern, dazu Butterrösti

39 / 44

Geschnetzeltes Kalbfleisch «Stern»

Kalbsfiletstreifen in Cognacrahmsauce, mit Pilzen und Butterrösti

44 / 49

Rindsfiletspitzen Stroganoff «nach Wagners Art»

an sämiger Sauce, serviert mit Spätzli

39 / 45

Rindsfilet «Stern»

Pfefferkruste, Blattspinat, Tagliolini

44 / 49

Alpenseeforelle gefüllt mit Balsamicopflaumen

Kartoffelmousseline mit Speck, wilder Brokkoli

38 / 45

VEGETARISCH* / VEGAN**

Gemüsetatar**

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

26 / 33

Kartoffel-Kräutergnocchi**

frische Pilze, eingelegte Feigen

26 / 32

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 Caramelköpfli

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 Dessertkreation

Orangen-Schokoladenkuchen, gebratene Feigen
Yuzugel und Crème brûlée Glace

17

Glace

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

pro Kugel 4
mit Rahm +2

Coupe Nesselrode

Vermicelles, Meringue, Vanilleglace
9 / 12.50

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