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 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
Nüsslisalat, Randen
Streifen vom Lostallo Rauchlachs
14 / 19

Pastrami vom Kalb
marinierter Spitzkohl, Kopfsalatherzen
frische Champignons, gebackenes Eigelb
Trüffelvinaigrette
21 / 26

Rindstatar
mild – medium oder scharf,
warmes Trockentomaten- Rosmarin-Brot aus dem Ofen
28 / 37

SUPPENTOPF

Bündner Gerstensuppe
nach altem Rezept von «Milo Pfister»
dazu Puschlaver Roggenbrot
12

Saisonsüppchen
13

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.

EMPFEHLUNG VON KÜCHENCHEF STEFAN WAGNER

Brüggli Saibling in zwei Gängen serviert
pochiert im Grapefruitsud
Brunnenkresse, Saiblingsrogen

im Brotmantel auf Kerbelwurzel
eingelegte Randen, Salzzitrone, Beurre Blanc
43 / 49

Rindsfilet Mey Selections
Kartoffelgratin, Kürbis
Trüffeljus
150g – 68
200g – 75

Geschmortes Seveler Wagyu Short Rib
Pistazien-Pastinaken-Püree
eingelegte rote Zwiebeln, Flower Sprouts
48 / 54

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

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.

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

VEGETARISCH* / VEGAN**

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

Kichererbsenragout**
mit Safran, Kreuzkümmel und Cashewkernen
Seidentofu, Kürbis-Wan-Tan, wilder Brokkoli
23 / 28

Bündner Trilogie vegetarisch*
Maluns - Capuns - Pizzoccheri Neri
34 / 37

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.

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
Zimtblütenparfait, Glühweinapfel
Streusel von gebrannten Mandeln
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