

 Speisekarte

Sommer

**Vorspeisen, Suppen & Salate**

servieren wir durchgehend

Bunter Blattsalat Fr. 8.50

Gemischter Salat Fr. 11.00

Stadi’s Knoblibrot Fr. 9.50

Reichhaltiger Salatteller Fr. 19.50

Tomatensalat mit Zwiebelringen Fr. 10.50

Tomatensalat mit Mozzarella Fr. 15.00

Bouillon mit Flädli Fr. 8.50

Tomatencremesuppe mit Rahm Fr. 10.50

Wählen Sie von unseren hausgemachten Salatsaucen: Französisch oder Italienisch

**Im «Chörbli»**

Chicken Nuggets (hausgemacht aus Brustfleisch) Fr. 17.50

«Fischchnusperli» (Eglifilets) mit Sauce Tartar Fr. 26.50

**Aus der Kalten Küche**

****servieren wir durchgehend

Wurstsalat einfach / garniert Fr. 15.50 / Fr. 19.50

Wurstkäsesalat einfach / garniert Fr. 18.50 / Fr. 22.50

Thonsalat garniert Fr. 21.50

Roastbeefteller mit Sauce Tartare Fr. 29.50

Wädli kalt oder warm Fr. 11.50

Buureschüblig kalt oder warm Fr. 11.50

Schwartenmagen Fr. 14.50

Speckteller

Rohessspeck mit Zwiebelringen und Käse garniert Fr. 23.50

Pouletsalat «Calypso» an leichter Cocktailsauce

auf Blattsalat und saisonalen Früchten Fr. 26.50

Beefsteak Tartar (servieren wir nicht durchgehend)

mit Toast und Butter Hauptgang Fr. 32.50

 Vorspeise Fr. 20.50

**Grillspezialitäten** (inkl. 1 Beilage)

servieren wir von 1130 - 1400 und von 1700 - 2200

Knuspriges Mistkratzerli (30min. Zubereitungszeit ) Fr. 32.50

Saftiges Pouletbrüstli Fr. 24.50

Grosses Schweinskotelett 300g mit Kräuterbutter Fr. 28.00

BBQ - Spare Ribs Fr. 26.00

Rindshohrückensteak mit Kräuterbutter Fr. 30.00

Rindsentrecôte 200g mit Kräuterbutter Fr. 36.50

Rindsfilet 200g mit Kräuterbutter Fr. 46.50

Kalbsschnitzel Fr. 31.50

Riesencrevetten - Spiess Fr. 29.00

Kalbsbratwurst / Schweinsbratwurst / \* Servelat \*Fr. 17.50/ Fr. 18.50

**Wählen Sie Ihre Beilage**

Pommes frites, Folienkartoffel, Peperonata

Alle Grillspezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne als «Fitnessteller»

Vegetarisch

Reichhaltiger Gemüseteller mit Kartoffeln Fr. 24.00

Mah Mee „Schmackhaft - Pikant - Rassig!“

Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und vielerlei asiatischen Gewürzen Fr. 24.00



Werden Sie zum Garstufenprofi!

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Französisch | Englisch | Deutsch  | Bedeutung |
| bleu | rare | starkblutig | innere Temp. max 45°C, dunkelroter Fleischsaft |
| saignant | medium rare | blutig | innere Temp. max 55°C, rötlicher Fleischsaft |
| a point | medium | rosa | innere Temp. max 65°C, hellrosa Fleischsaft |
| bien cuit | well done | durchgebraten | innere Temp. ca. 85°C, klarer Fleischsaft |

Herkunftsländer unseres Fleisches:

Rind Schweiz, Südamerika

Schwein Schweiz

Kalb Schweiz

Poulet Schweiz und Brasilien

**Hausspezialitäten\*\*\*\*\***

servieren wir von 1130 - 1400 und von 1700 - 2200

Mah Mee „Schmackhaft - Pikant - Rassig!“

Indonesisches Nudelgericht mit feinstem Schweinefleisch, Poulet,

Geflügelleber, Schinken und vielerlei asiatischen Gewürzen Fr. 27.00

Schweins Cordon - Bleu «Sterne» (Vorderschinken, Käse)

mit Gemüse vom Markt und Pommes Frites Fr. 27.00

Kalbs Cordon - Bleu «Pfiife» (Vorderschinken, Appenzellerkäse, Knoblauch)

mit Gemüse vom Markt und Pommes Frites Fr. 40.50

«Sterne - Burger» SPEZIAL „Ein Muss für Burger-Fans!“

Hausgemachter Hamburger (200g) mit Schinken, grilliertem Speck,

Ceddar-Cheese & Spiegelei, serviert mit Pommes frites Fr. 22.50

**us dr „Chuchi“**

servieren wir von 1130 - 1400 und von 1700 - 2200

«Sterne» Hacktätschli

mit gemischtem Salat Fr. 18.50

«Sterne» Hacktätschli

mit Rahmsauce und Nüdeli Fr. 20.50

Frische Schweinsleberli

mit knuspriger Butterrösti Fr. 16.50

Frische Kalbsleberli

mit knuspriger Butterrösti Fr. 29.50

Rahmschnitzel

Zwei Schweinsschnitzel an sämiger Champignonrahmsauce und Butternudeln Fr. 23.00

Paniertes Schnitzel

Zwei panierte Schweinsschnitzel mit Gemüsebouquet und Pommes Frites Fr. 23.00

Jumbo Alpenschnitzel

Mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniertes Schweinsschnitzel

serviert mit gemischten Salaten Fr. 23.00

Kalbsrahmschnitzel

Zwei Kalbsschnitzel an feiner Champignonrahmsauce

mit Gemüsebouquet und Butternudeln Fr. 35.50

Zürcher Geschnetzeltes (Kalbfleisch)

mit knuspriger Butterrösti Fr. 35.50

Wienerschnitzel

Zwei panierte Kalbschnitzel mit Pommes Frites Fr. 32.50



**Desserts & Glacé**

Mocca Parfait (hausgemacht)

mit einem kräftigen Schuss Kirsch, garniert mit Schlagrahm Fr. 10.50

Orangen Parfait (hausgemacht)

mit Grand Marnier und Früchten garniert Fr. 11.50

Mocca Parfait

mit Orangenlikör flambiert Fr. 10.50

Original Emmentaler Meringues mit Rahm Fr. 9.00

 mit Vanilleglace und Rahm Fr. 11.00

Cassata Mezza Luna mit Rahm Fr. 7.50

 ohne Rahm Fr. 6.00

 mit Kirsch Fr. 8.00

Caramelköpfli mit Rahm Fr. 7.50

 ohne Rahm Fr. 6.00

Heisse Oepfelchüechli „ Grossmutter-Art“

mit Vanilleglace Fr. 12.00

Zitronensorbet

mit Vodka oder Prosecco Fr. 12.50

Zwetschgensorbet

mit Vieille Prune Fr. 12.50

Coupe Danemark

Vanilleglace, Schokoladensauce, Rahm Fr. 10.50

Banana Split

Banane, Vanilleglace, Schokoladensauce Fr. 11.00

Eiskaffee Fr. 9.00

Diverse Frappés Fr. 8.50

Kinderglace: Bimbo oder Schatztruhe Fr. 5.50

Unsere Glace-Aromen

Vanille, Erdbeer, Mocca, Chocolat, Preis pro Kugel Fr. 3.20

Zitronensorbet, Zwetschgensorbet, Ananassorbet mit Rahm plus Fr. 1.50