



Weisse Qualitätsweine

1 dl

Stärne-Föifi Weiss 2023, Satigny.....	8.30
Sauvignon Blanc 2023, Domaine de Soleure.....	8.80
Riesling "Pluris" 2023, Wachau Österreich.....	9.90

Rosé Qualitätswein

1 dl

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

Rote Qualitätsweine

1 dl

Stärne-Föifi Rot 2023, Satigny.....	8.60
Hornusser "Janik" 2023, Aargau AOC.....	10.60
St. Laurent 2021, Stift Klosterneuburg, Weinviertel.....	9.70
Tempranillo Ademán 2023, Toro DO, Finca Carabizal.....	7.90

Salate & Suppen

Nüssli-Salat "Annebäbi" 🌻.....	14.50
Croûtons, Ei	
Nüssli-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
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis.....	14.50
Marroni, Appenzeller Mostbröckli, Rosmarinschaum	

Vorspeisen

Rassiges Beefsteak Tatar.....	23.50
Hirsch-Roastbeef kalt tranchiert.....	19.50
Senfparfait, Selleriecreme, Pioppini, Haselnuss	
Gebeiztes Krälliger Forellenfilet.....	23.50
Randen-Tapioka, Apfel-Labneh, Dillöl, Buchweizen	
In Miso gebeizte Urkarotte 🌻.....	17.50
Randen-Tapioka, Apfel-Labneh, Dillöl, Buchweizen	

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	
Rindsfilet (180g).....	54.50
Mandelkartoffeln, Gemüse, Kräuterbutter	
Gebratene Eglifilets saisonaler Art.....	36.50 / 41.50
Champagner-Meerrettich-Schaum, Haselnuss-Kartoffeln, Gewürzkürbis	

Châteaubriand "Sternen"

- serviert in 2 Services -

Sauce Béarnaise, Mandelkartoffeln
und verschiedene Gemüse

ab 2 Personen, Preis pro Person :: 68.50

Herkunftsbezeichnung:

Brotwaren: Schweiz, Rind / Kalb / Schwein / Poulet / Wurstwaren: Schweiz; Fasan: Frankreich;
Hirsch, Reh, Wildschwein, Deutschland; Forelle: Zucht Schweiz, Egli: Zucht Polen; Wolfsbarsch: Fang Griechenland
🌻 Vegetarisch - 🌿 Vegan - Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.



Wild-Saison

Zarte Rehschnitzel.....	37.50 / 42.50
Preiselbeerrahmsauce, Waldpilze, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza-Apfel und Spätzli	
Hausgebeizter Rehpfeffer.....	29.50 / 34.50
Speck, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Mirza-Apfel und hausgemachte Spätzli	
“Goldener Herbst” 🍁.....	29.50 / 34.50
Rotkraut, Wirsing, Kürbisgemüse, Rosenkohl, karamellierte Marroni, Früchte und Spätzli	
Im Heu gegarter Wildschweinrücken.....	39.50
Eierschwämmli-Calvados-Sauce, Marroni-Maluns, gerösteter Weisskohl	
Zweierlei von der Fasanenbrust.....	43.50
Pflaumenessig-Jus, Speckknödel, Pastinaken, Wirsing	
Sautiertes Wolfsbarschfilet.....	43.50
Noilly Prat-Velouté, Süsskartoffeln, geschmorte Feige, Mangold, Navetten	
Gerösteter Weisskohl 🌿.....	32.50
Kräftiger Waldpilzjus, gebackene Polenta, Mangold, Haselnuss	

Rehrücken – die Krönung

- serviert in 2 Services -

reich garniert mit Pilzen, herbstlichen Gemüsen,
karamellisierten Früchten und hausgemachten Spätzli

ab 2 Personen, Preis pro Person :: 68.50

Gourmet-Burger

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

“Sterne-Burger” – tutti quantil.....	23.50
Weiderind, Speck, Cheddar Cheese, Tomaten, Zwiebeln, Essiggurken, Dijon-Senf-Mayo	
“Ruedi” – der Herbst-Burger.....	23.50
Weiderind, Bergkäse, Nüssli-Salat, Waldpilze, Preiselbeer-Mayonnaise	
“Sam Sam” - Chicken Burger.....	21.50
Poulet im Knusper-Mantel, Mango-Chutney, Frühlingszwiebeln, Schwarze Sesam-Mayonnaise	
“Ronja” - Vegi-Burger 🍁.....	19.50
Kürbisbratling, Bergkäse, Nüssli-Salat, Waldpilze, Preiselbeer-Mayonnaise	
Pommes frites / Potato Wedges	+ 6.90

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	
Chopfbar Amber.....	3 dl - 6.20
Kupferrotes Ale mit mildem, ausgewogenem Körper	
Chopfbar 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; Fasan: Frankreich;
Hirsch, Reh, Wildschwein, Deutschland; Forelle: Zucht Schweiz, Egli: Zucht Polen; Wolfsbarsch: Fang Griechenland
🍁 Vegetarisch - 🌿 Vegan - Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen, wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.
Alle Preise in CHF und inklusive 8.1% MwSt.