GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Dessertkreationen / special Desserts / nos créations

Leichtes Passionsfrucht Crémetörtchen
mit Himbeeren
dazu ein Joghurtglace mit Zitrone
und Himbeersauce
Light tartlet with a passion fruit custard with raspberries served with a lemon yoghourt ice cream and raspberry sauce
Tartelette à la crème de passion et framboises, glace au yoghourt citronnée et une sauce à la framboise

Fr. 17.00

Kleine Erdbeer-Zitronen „Süssspeise"
auf einem „Sablé Breton" mit Mandeln
Eis Macaron mit Kokos, Schokolade und Chili
begleitet von einem Mango-Ingwer Kompott
Small strawberry and lemon sweet treat on a Breton shortbread with almonds, coconut ice cream macaroon with chocolate and chili accompanied by a mango and ginger compote
Petit entremet fraise-citron sur un "sable Breton" aux amandes, macaron glacé coco, choco et piments, compotée de mangue aux gingembre

Fr. 17.00

Zweierlei Schokoladen und Minze Parfait
mit einem Baumkuchenmantel,
frische Orangensauce parfümiert mit Grand Manier
Ice cream parfait with two chocolates in a layer cake robe, fresh orange sauce flavored with Grand Marnier
Parfait glacé aux deux chocolats et menthe enrobé de bisquit marbré, sauce orange au Grand Manier

Fr. 16.50

Erfrischender Fruchtsalat mit Blutorangensorbet
Refreshing fruit salad with blood orange sherbet
Macédoine de fruits frais
avec sorbet d'oranges sanguines

Fr. 16.00

Dessertteller „Goldener Sternen"
Dessert variation "Goldener Sternen"
Let us surprise you!
Assortiment de desserts "Goldener Sternen"
Laissez-vous surprendre!

Fr. 19.00

Ausgewählte Käse von Alex Wirth
Cheese selected by Alex Wirth
Assortiment de fromages
Sélection Alex WirthFr.

18.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Sorbets mit Schuss
Sorbets with liquor
Sorbets arrosés

Zitronensorbet mit Champagner
Lemon sorbet with champagne
Sorbet aux citrons avec champagne

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwasser
Plum sorbet with plum brandy
Sorbet aux prunes avec eau de vie de prunes

Cassis-Sorbet mit Cassis Liqueur
Blackcurrant sorbet with cassis liqueur
Sorbet aux cassis avec liqueur de cassis

Orangensorbet mit Grand Marnier
Orange sorbet with Grand Marnier
Sorbet à l'orange avec Grand Marnier

Fr. 13.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Glace

Vanilla Dream
Capuccino
Mapple Walnut
Amaretto&Almondo
Swiss Chocolate
Strawberry
Pistachio
Stracciatella

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

Ice cream per scoop

une boule de glace aux choix

Fr. 3.90

Sorbets

Zitrone
Citron Lemon
Grapefruit
Pamplemousse Grapefruit
Zwetschgen
Prune Plum
Blutorange
Orange sanguine Blood Orange
Cassis
CassisBlackcurrant

Eine Portion Rahm

whipped cream add.

avec crème chantilly

Fr. 2.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kaffee

Espresso	*Fr. 5.40*
Kaffee	*Fr. 5.40*
Latte Macchiato	*Fr. 5.80*
Cappuccino	*Fr. 5.80*

Im Teekännchen *Fr. 7.50*

Mint & Fresh
Entspannend, mit einem Hauch von Zitronengras

Verveine Balance
Beruhigend, mit feiner nuancierter Zitrusnote

Morgentau
Faszinierende Komposition, fruchtige Aromen mit Blütenduft

Fruity Camomile
Komponiert mit der leichten Süsse von Orangenblüten

Assam Bari
Hohe Aromanoten, kräftig, würzig und malzig

Early Grey
Komponiert mit Bergamotte und spritzig-frischem Zitrusaroma

Darjeeling
Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma

Summer Gold

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Im Teeglas *Fr. 5.20*

Refreshing Mint
Zitronige Frische und kräftiges Pfefferminzaroma

Sweet Caomile
Die zarte Fruchtigkeit von Orangenblüten und Kamille

Verveine
Erfrischend, das Eisenkraut entfaltet eine zarte Zitrusnote

Rooibos Orange
Kräftiger Rooibos mit sanftem Vanille- und Orangengeschmack

Morgentau
Zarte Blumenblüte mit exotischen Früchten

Ayurveda
Volle Energie und Frische durch Kräuter

Classic Darjeeling
Fein und köstlich ist diese Darjeeling Bouquet

Classic Assam
Typischer Geschmack von, malzig, würzig bis kräftig

Classic Early Grey
Fruchtige Frische der Bergamotte und Zitrusaroma

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Obstbrände

	Vol	2 cl
Ämli Sauerkirsch Humbel	41	12.50
Kirsch K66 Cuvée Humbel	43	15.50
Alter Kirsch „Vieux Kirsch“ Jos. Nussbaumer	45	12.50
Tannenknospen“ Bourgeons de Sapin Jean-Paul Metté Ribeauvillé	45	12.50
Vogelbeeren „Sorbier des Oiseaux“ Jean-Paul Metté, Ribeauvillé	45	12.00
Quitten Jos. Nussbaumer	45	12.50
Dörrfeige Domaine Nussbaumer	41	11.50
Valaisanne Abricotine Morand	43	9.50

Sonstige Brände & Likör

	Vol	4 cl
Vodka Smirnoff	37.5	9.00
Gordons Gin	37.5	9.00
Underberg	44	7.00
Fernet Branca	39	7.00
Baccardi Rum	37	9.00
Grand Marnier	40	9.50
Amaretto Di Saronno	28	7.00
Bailys Irish Cream	17	9.00
Appenzeller Alpenbitter	29	7.00

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Grappa

	Vol	2 cl
Grappa Greta *Moscato*	40	11.50
Grappa Il Duca *Nero D'Avola*	40	10.50
Grappa di Giusto Alle Balze *Marcampo, Volterra*	43	12.50
Grappa Sori d'Olga *Nebbiolo da Barolo*	40	11.50
La Musa *Amarone*	40	12.50
Grappa Berta Elisi *Destilleria Berta*	43	19.00
Grappa di Pinot Nero *Angelo Delea*	40	12.50

	Vol	2 cl
Grappa Inno al Cielo *Alte Cime*	41	9.50
Villa Prato Giovane *Eleveta in Carati*	41	11.50
Villa Prato Estero *Eleveta in Carati*	41	12.50
TreSoliTre *Nebbiolo da Barolo* *Von den besten Produzenten, mit den Traubensorten Nebbiolo da Barolo, Nebbiolio da Barbaresco und Nebbiolo. Eine wunderbare Kompositionverschiedener Aromen in der die Noten von reifen Früchten, wie schwarze Johannisbeeren, Aprikose, Sauerkirsche, Kakao und Vanille.*	45	22.50
Grappa di Palazzo *Palazzo Viani Visconti Piemont*	40	12.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Cognac

	Vol	2 cl
Jean Filloux 1er cru Très Vieux (20 Jahre alt)	40	19.50
Cognac Héritage 1er cru Claude Thorin	40	26.50
Cognac Frapin VSOP	40	16.00
Cognac Meukow VSOP	40	16.50

Armagnac

Bas Armagnac **1975** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Wiedereröffnung des Sternens im St. Alban-Tal	40	19.75
Bas Armagnac **1993** Baron Gaston Legrand, Lannepax Jahr der Neueröffnung und Pachtübernahme der Familie Tschopp	40	15.50

Calvados & Vieille Prune & Vieille Poire

	Vol	2 cl
Calvados VSOP Claude Thorin	40	12.00
Vieille Poire doux Säntis Spirits	40	13.50
Vieille Prune doux Säntis Spirits	40	13.50

Marc

Marc Morin	40	9.00

Sherry und Porto

Sherry dry & medium dry	15	9.50

GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Scottish Whisky

	Vol	4 cl

Speyside

Chivas, 12 years, Single Malt	40	16.50

Islay

Caol IIA 18 years, Single Malt	43	21.50

Aromatisch erinnert er an Zedernholz, geröstete Mandeln und Rauch. Er besitzt zudem eine spannende Struktur und Tiefe. Im Abgang ist ein langes, warmes Finale mit einer dezenten Rauchnote zu geniessen. Ein Malt der seine Röstaromen zeigt.

Laphroaig quarter Cask, Single Malt	48	18.50
Johnny Walker Red Label	40	14.50
Lagavulin, 16 years, Single Malt	43	18.00
Lagavulin, Distillers Edition, Single Malt	43	20.50

Dieser Whisky wurde zusätzlich 1 Jahr im Sherry Fass gelagert Der Geschmack zeichnet sich vor allem im Abgang der unglaublich lang, mild und rund ist ab. Ausgeprägte Aromen, die sich zunächst mit Süsse entwickeln und mit torfigen und rauchigen Noten mit Anklängen an frischer Meeresbrise enden, erfüllt die Gaumenfreude.

Islands

Highland Park 18 years, Single Malt	43	28.00

Irish Whiskey

Tullamore Dew	40	11.50
Tyrconell, Single Malt	40	12.50

Ein sehr weicher und sanfter Malt. Aromen von frischem Fruchtsalat mit Anflügen reifer grüner Apfel und Vanille und etwas Süsse im Finish, rundet dieser Whisky ab.

Schweizer Whisky

Säntis Malt blau	40	21.50

Mit würziger Gerste und mit reinem Quellwasser aus dem Appenzeller Hochland gebraut. Die sorgfältige Lagerung in Eichen-Bierfässern, geben diesem Säntis Malt die funkelnde Farbe und das einzigartige Aroma.

American Bourbon Whiskey

Jack Daniels, Tennessee	40	15.50
Blanton's, Kentucky	46	19.50
Booker's, Kentucky	63	25.50