



GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Kinderkarte
Special menus for children
Nos Créations pour les enfants

zum Apéro

Orangensaft
Fr. 4.00

Cüpli Rimuss
Fr. 5.00

Vorspeisen/Suppen

Starters/soups -Hors d'oeuvre/soupe

**Streifen von der geräucherten Entenbrust
mit Apfel-Ingwer-Chutney und gerösteten Pinienkernen**

Slices of smoked breast of duck
with apple and ginger chutney and roasted pine nuts
Tranches de magret de canard fumé
avec chutney de pommes et gingembre et pignons grillés
Fr. 16.00

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup - Crème de tomates
Fr. 9.00

Bunt gemischte Salatvariation

Mixed seasonal salad - Salade mêlée
Fr. 9.00

**Duett von der St. Jakobsmuschel und Rotbarbenfilet
mit Safranschaum und Venere-Reis**

Duet of scallops and red mullet with saffron foam and Venere rice
Duo de coquilles St. Jacques et rouget
avec mousse de safran et riz Venere
Fr. 13.00


GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN


Hauptgänge – main dishes - plat principale



**Kresse-Knödel auf Taleggiokäsesauce
mit sautierten roten Zwiebeln**

Dumplings with cress on a Taleggio cheese sauce
with stewed red onions

Boulettes au cresson sur une sauce au fromage Taleggio
avec des oignons rouges sautés

Fr. 25.00

**Steinbuttfilet unter der Kartoffelkruste gebacken
im Sepianudel-Nest
umlegt mit geschmorten Radieschen**

Fillet of Turbot with a potato crust on a nest of cuttle-fish noodles
with stewed red radishes

Filet de Turbot sous une croûte de pommes de terre dans un lit de
nouilles de seiche et garni de radis roses étuvés

Fr. 34.00

**In Butter knusprig gebratenes Zanderfilet an Rosmarinschaum
mit Kartoffelmoussline und Lauchgemüse**

Crispy fillet of pike-perch broiled in butter with rosemary foam,
creamy mashed of potatoes and steamed leeks

Filet de sandre rôti au beurre avec mousse de romarin
pommes mousseline et poireaux

Fr. 34.00



GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

**Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“
mit feiner Pilzrahmsauce
Rösti und Gemüsegamitur**

Sliced veal “Zurich style” with a creamy mushroom sauce
hash browns and colourful vegetables
Emincé de veau à la zurichoise, sauce à la crème aux champignons
roesti et légumes du marché
Fr. 25.00

**Zart rosa gebratenes Lammrückenstück
mit Kräuter-Pfefferjus
Rotweinrisotto-Nocken und gefüllte Zucchini**

Broiled saddle of lamb with herb and pepper gravy
red wine risotto and stuffed zucchini
Selle d’agneau rôti au jus de fines herbes et poivre
risotto au vin rouge et courgettes farcies
Fr. 32.00

**Teriyaki vom Rindsfilet mit knusprigen Sesamblättern
und buntem Wokgemüse**

Sliced Tenderloin of beef Teriyaki style
with crispy phyllo pastry with sesame seeds
and colorful wok vegetables
Tranches de Filet de bœuf avec sauce teriyaki
et feuilles de brick aux graines de sésame
et légumes poêlés au wok
Fr. 37.00

Dessert - sweets - desserts

**Halbgefrorenes von der Kokosnuss mit Erdbeerfüllung
auf Ananas-Carpaccio**

Coconut parfait filled with strawberries on pineapple carpaccio
with vanilla sauce and cinnamon ice cream

Parfait à la noix de coco fraci de fraises sur lit de carpaccio d'ananas
Fr. 12.00

**Erfrischender Fruchtsalat
mit Vanilleglace**

Fresh fruit salad with vanilla ice cream
Salade de fruits frais avec glacé a la vanille

Fr. 11.00




GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN

Giolito * l'anima del gelato *

Glace	Glaces	Ice Cream
Vanille	Vanille	Vanilla
Schokolade	Chocolat	Chocolate
Mocca	Mocca	Coffee
Kokosnuss	Noix de coco	Coco nut
Erdbeer	Fraise	Strawberry
Kirschen	Cerises	Cherry
Zimt	Cannelle	Cinnamon
Pistazie	Pistache	Pistachios

Sorbets	Sorbets	Sorbet
Zitrone	Citron	Lemon
Birne	Poire	Pear
Zwetschgen	Prune	Plum
Mandarine	Mandarine	Mandarin
Blutorange	Orange sanguine	Blood Orange
Cassis	Cassis	Blackcurrant

Eine Kugel Glace nach Ihrer Wahl

*Ice cream per scoop
une boule de glace aux choix*

Fr. 3.90

Eine Portion Rahm

*whipped cream add.
avec crème chantilly*

Fr. 2.00

