GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

GASTHAUS STERNEN RAFZ

Ein Ort zum Geniessen, Verweilen und Übernachten.
Im Herzen von Rafz verbinden wir persönliche Gastfreundschaft
mit mediterraner Küche und saisonalen Spezialitäten.
Für unsere Gäste stehen zudem
10 gemütliche Hotelzimmer zur Verfügung.



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

SAISONALES ANGEBOT

Insalata d'Autunno CHF 20.50
Nüsslisalat mit gebratenen Champignons, knusprigem Speck, Gorgonzola und Trauben.

Crema di Zucca CHF 12.50
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Croûtons

Burrata Autunno CHF 21.50
Cremige Burrata auf aromatischem Ofenkürbis mit Rucola, gerösteten Baumnüssen und feinem Balsamico

Pappardelle del Bosco CHF 31.50
Breite Bandnudeln mit Kalbfleisch und herbstlichen Waldpilzen an feiner Rahmsauce

Risotto ai Funghi CHF 28.50
Cremiges Risotto mit Champignons und Parmesan

Risotto alla Zucca CHF 28.50
Feines Kürbisrisotto mit würzigem Speck und Parmesan

Scaloppine di Cervo CHF 43.00
Rehschnitzel mit Portweinsauce, serviert mit gebratenen Spätzli und hausgemachtem Rotkraut mit glasierten Maroni

Entrecôte di Cervo CHF 46.00
Hirschentrecôte mit Hagebuttensauce, dazu gebratene Spätzli, Kürbisschnitze und herbstliche Mischpilzen

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Roquette & Cazes
Douro DOC
Tief purpurrote Farbe. In der Nase zeigt er elegante florale Noten, die gut mit roten Beeren integriert sind. Am Gaumen bietet er einen eleganten Auftakt und entwickelt sich zu einem soliden Wein mit ausgezeichnetem Volumen und einer kompakten Struktur aus frischen, geschliffenen Tanninen. Der Abgang ist ausgewogen und anhaltend.

CHF 7.90 / 1 dl CHF 59.00 / 7.5 dl

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

INSALATE

Insalata Verde CHF 9.50
Marktfrischer Blattsalat

Insalata Mista CHF 11.50
Bunte saisonale Salatvariation

Insalata Valeriana CHF 16.50
Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei

Insalata di Rucola CHF 14.50
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl Extra Vergine und einem Hauch Balsamico

Insalata di Pomodoro CHF 10.50
Saftige Tomaten mit fein geschnittener roter Zwiebel, verfeinert mit Oliveöl Extra Vergine und Balsamico

Insalata Caprese CHF 17.50
Saftige Tomaten mit Mozzarella, verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl Extra Vergine

Insalatone Sternen CHF 20.50
Grosser, bunt gemischter Salatteller mit Ei

Mit gebratenen Garnelen CHF 28.50

Mit gebratenen Pouletstreifen CHF 25.50

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

ANTIPASTI

Burrata Mediterranea CHF 19.50
Cremige Burrata auf frischem Rucola mit sonnengereiften Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und kaltgepresstem Extra Vergine

Vitello Tonnato CHF 29.50
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen, serviert mit Kapern

Carpaccio di Manzo CHF 23.50
Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Parmesan, mariniert mit Extra Vergine Olivenöl

Bruschetta di Pomodoro CHF 9.50
Knusprig geröstete Brotscheiben mit Knoblauch, Extra Vergine Olivenöl und sonnengereiften Tomaten

Gamberi al Brandy CHF 19.50
Knoblauchgarnelen in feiner Brandysauce, serviert mit Crostini.

Rindstatar CHF 24.50 / 32.50
Klassisch mit unserer Hausmischung
Auf Wunsch serviert mit Cognac, Calvados oder Whisky + 5.00

ZUPPE

Crema di Pomodoro CHF 11.50
Cremige Tomatensuppe verfeinert mit Gin und einem Hauch Rahm

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

PIZZE D'AUTUNNO

Pizza Campagnola CHF 26.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kürbisschnitze, Gorgonzola und Speck

Pizza Nico CHF 24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Ventricina picante, Speck und Zwiebeln

Pizza Boscaiola CHF 25.50
Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Waldpilze und Knoblauch

Pizza Bresaola CHF 28.50
Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und Burrata

Pizza Padrone CHF 31.50
Tomatensauce, Mozzarella, Kalbfleisch, Champignons und Kräuterbutter

Pizza Popeye CHF 25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ei, Gorgonzola und Spinat

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

PASTA

Lasagne Ricetta di Michele — CHF 25.50
Hausgemachte Lasagne mit langsam geschmorter Hackfleischsauce nach Micheles Familienrezept

Penne alla Vodka — CHF 23.50
Penne in cremiger Tomaten-Vodka-Sauce mit Parmesan und einem Hauch Chili

Gnocchi Sternen — CHF 25.50
Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce mit Mozzarella überbacken und im knusprigen Pizzateig serviert

Spaghetti alla Carbonara — CHF 24.50
Klassische Carbonara mit Eigelb, Guanciale, Parmesan und schwarzem Pfeffer

Spaghetti Gamberi — CHF 26.50
Spaghetti mit saftigen Garnelen, Cherrytomaten und Spinat, fein abgerundet mit Knoblauch und Extra Vergine Olivenöl

Tagliatelle al Ragú — CHF 24.50
Bandnudeln mit hausgemachter, langsam geschmorter Hackfleischsauce

Handgemachte Rustico Pesto — CHF 29.50
Grüne Ravioli gefüllt mit Basilikumpesto, Ricotta und gerösteten Pinienkernen serviert mit einer Petersiliensauce, aromatisiertem Ricotta und einem Hauch Balsamico

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

CARNE / FLEISCH

Tagliata di Manzo CHF 41.50
Rosa gebratenes Rindsentrecôte aufgeschnitten, mit frischem Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen

Scaloppine di Vitello al Limone CHF 42.50
Zartes Kalbsschnitzel mit erfrischender Zitronensauce
Serviert mit Bandnudeln

Piccata alla Milanese CHF 43.50
Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten, mit Champignons und Schinkenstreifen serviert mit Tomatenspaghetti

Polpette al Sugo CHF 28.50
Hausgemachte, italienische Hackbällchen in fruchtiger Tomatensauce mit Spaghetti

Sternen Burger CHF 29.50
Hausgemachter Beefburger im Pizza Bun
mit Käse, Rohschinken, getrockneten Tomaten, Rucolasalat, Balsamicozwiebeln und Cocktailsauce, serviert mit hausgemachten Kartoffelchips

Stinco di Maiale CHF 32.50
Ofenfrische Schweinshaxe – herrlich knusprig, innen butterzart und saftig.
Mit frischen Kräutern mariniert, mit Bier abgelöscht und dazu hausgemachte Kartoffelschnitze.

PESCE / FISCH

Polpo Mediterraneo CHF 42.50
Zart gegrarter Oktopus mediterraner Art
mit Knoblauch und Extra Vergine Olivenöl, serviert mit Ofenkartoffeln und Spinat

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

DOLCI & DESSERT

★ STERNEN EMPFEHLUNG

Original Pastel de Nata aus Portugal

Knusprig und cremig, warm serviert
mit Vanilleglace und einem Hauch Zimt

CHF 10.50

Die berühmte portugiesische Spezialität aus Lissabon





Unser Tipp dazu:
Pastel-de-Nata-Likör 5 cl — CHF 8.50

Tiramisù Fatto in Casa

Hausgemachtes Tiramisù mit Mascarpone,
Espresso und Kakao nach italienischer Tradition.

CHF 11.50

Lauwarmer Apfelstrudel

Feiner Apfelstrudel, lauwarm serviert
mit cremiger Vanillesauce und Schlagrahm

CHF 12.50

Coupe Nesselrode

Cremiges Vanilleglacé mit Vermicelles,
knuspriger Meringue und Schlagrahm

klein CHF 11.50 / *gross* CHF 13.50

Affogato

Feines Vanilleglacé, übergossen
mit gebrühtem Espresso – ein italienischer Klassiker

CHF 8.50

ODER WÄHLEN SIE AUS UNSERER MÖVENPICK-GLACÉKARTE

1 Kugel Glacé	CHF 4.60
Schlagrahm	CHF 1.50

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS

Sternen

RAFZ

SEIT 2013

Tigtag Bar

Geniessen. Erleben. Wohlfühlen.

Aperitivi • Cocktails • Mocktails • Gin & Tonic

APERITIVI

Aperol Spritz	CHF 12.50
Campari Spritz	CHF 12.50
Limoncello Spritz	CHF 12.50
Hugo	CHF 12.50
Poejo Spritz	CHF 12.50
Porto Tonic	CHF 12.50

MOCKTAILS

Aperol Spritz 0.0%	CHF 10.50
Limoncello Spritz 0.0%	CHF 10.50
Hugo 0.0%	CHF 10.50
Gin Tonic 0.0%	CHF 13.00
Cuba Libre 0.0%	CHF 11.50

COCKTAILS

Mojito	CHF 15.00
Passion Fruit Martini	CHF 16.00
Paloma	CHF 15.00
Lillet Tonic	CHF 14.00
Moscow Mule	CHF 15.00

★ GIN & TONIC

★ STERNEN EMPFEHLUNG

Sternen Signature Gin Tonic

Black Pig Gin, Fever-Tree Mediterranen, Limette & Rosmarin

CHF 15.00

Ukiyo Japanese Blossom Gin Tonic	CHF 17.00
Sharish Blue Gin Tonic	CHF 16.00
Portofino Gin Tonic	CHF 16.50
Gin 27 Swiss Dry Gin Tonic	CHF 15.00



APEROL SPRITZ



STERNEN SIGNATURE GIN TONIC



MOSCOW MULE