

GASTHAUS
 **Sternen**

— RAFZ —

SEIT 2013



APERITIF

— DES MONATS —



PORTO TONIC

*Die portugiesische Erfrischung
für besondere Momente.*

*Weisser Portwein, harmonisch kombiniert
mit prickelndem Tonic Water,
veredelt mit frischer Zitrone und Minze.*

*Leicht, elegant und perfekt für
sonnige Stunden auf unserer Terrasse.*

CHF 12.50



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.



GASTHAUS

Sternen

— R A F Z —

SEIT 2013



INSALATE ESTIVE



- | | | |
|---|---|-----------|
|  | Insalata Verde
<i>Marktfrischer Blattsalat.</i> | CHF 9.50 |
|  | Insalata Mista
<i>Bunte saisonale Salatvariation.</i> | CHF 11.50 |
|  | Insalata di Rucola
<i>Rucolasalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten,
verfeinert mit kaltgepresstem Olivenöl Extra Vergine
und einem Hauch Balsamico.</i> | CHF 14.50 |
|  | Burrata Mediterranea
<i>Cremige Burrata auf frischem Rucola mit sonnengereiften
Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen und
kaltgepresstem Extra Vergine Olivenöl.</i> | CHF 19.50 |
|  | Insalata di Pomodoro
<i>Reife Tomaten mit fein geschnittenen roten Zwiebeln.</i> | CHF 10.50 |
|  | Insalata Caprese
<i>Saftige Tomaten und Mozzarella, verfeinert mit
kaltgepresstem Olivenöl Extra Vergine.</i> | CHF 17.50 |
| | Insalatone Sternen
<i>Sommerlicher, grosser Salatteller.</i> | CHF 20.50 |
| | mit gebratenen Pouletstreifen | CHF 25.50 |
| | mit gebratenen Garnelen | CHF 27.50 |



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS
 **Sternen**

— R A F Z —

SEIT 2013



CARTA ESTIVA



Gazpacho CHF 11.50

Erfrischende, kalte Gemüsesuppe mit knusprigen Croûtons.

Vitello Tonnato CHF 27.50

*Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen,
serviert mit Kapern.*

Carpaccio di Manzo CHF 22.50

*Fein geschnittenes, rohes Rindfleisch mit Parmesan,
mariniert mit Extra Vergine Olivenöl.*

Rindstatar CHF 22.50 / 32.50

Klassisch mit unserer würzigen Hausmischung.

Auf Wunsch flambiert mit Cognac, Calvados oder Whisky + 5.00

Bruschetta al Pomodoro CHF 9.50

*Knusprig geröstete Brotscheiben mit Knoblauch,
Extra Vergine Olivenöl und sonnengereiften Tomaten.*

Gamberi al Brandy CHF 18.50

*Knoblauchgarnelen in feiner Brandysauce,
serviert mit Crostini.*

Melone al Porto CHF 19.50

*Saftige Melone mit hauchdünnem Parmaschinken,
verfeinert mit edlem rotem Portwein und frisch gemahlenem Pfeffer.*



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS
 **Sternen**

— R A F Z —

SEIT 2013



LE PIZZE D'ESTATE



Pizza Bresaola

CHF 28.50

*Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola,
Cherrytomaten, Parmesan, Burrata.*



Pizza Fredda

CHF 24.50

(kalt belegt)

*Tomatensauce, Thunfisch, Rucola, Oliven, Artischocken,
Oregano.*



Pizza Caprese

CHF 19.50

(kalt belegt)

*Tomatensauce, frische Tomaten, Mozzarella,
frisches Basilikum.*



Pizza Waikiki

CHF 25.50

Tomatensauce, Mozzarella, Pouletstreifen, Ananas, Oregano.



Pizza Estiva

CHF 20.50

*Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Mais,
Cherrytomaten, Oregano.*



Pizza Frutti di Mare

CHF 27.50

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Oregano.



Pizza Hawaii

CHF 22.50

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas, Oregano.



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.



PRIMI PIATTI



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

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

★ **Gnocchi Sternen** ACG CHF 25.50
Kartoffelgnocchi in fruchtiger Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken und im knusprigem Pizzabrot serviert.

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

Papardelle con Vitello, Zucchini e Menta ACGO CHF 32.50
*Breite Nudeln mit Kalbfleisch, Zucchini und frischer Minze
Serviert an einer leichten Rahmsauce mit gerösteten Mandeln.*

Risotto al Limone e Gamberi GB CHF 30.50
Sommerlicher Zitronenrisotto mit gebratenen Garnelen.

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





GASTHAUS

Sternen

— R A F Z —

SEIT 2013



CARNE & PESCE



Tagliata di Manzo

CHF 41.50

Rosa gebratenes Rindsentreôte, aufgeschnitten mit frischem Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspänen.

Piccata alla Milanese

CHF 42.50

Kalbsschnitzel in Ei und Parmesan gebraten mit Champignons und Schinken, serviert mit Tomatenspaghetti.

Scaloppine di vitello al Limone

CHF 40.50

Zartes Kalbsschnitzel mit erfrischender Zitronensauce, serviert mit Bandnudeln.

★ Sternen Burger

CHF 29.50

Hausgemachter Beefburger im Pizza Bun mit Käse, Rohschinken, getrockneten Tomaten, Rucolasalat, Balsamico-Zwiebeln und Cocktailsauce. serviert mit hausgemachten Kartoffelchips.

Gran Costoletta di Maiale Svizzero (350g)

CHF 37.50

Riesenkotelett vom Schwein mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes-Frites.

★ Polpo Mediterraneo

CHF 42.50

Zart gegarter Oktopus mediterraner Art mit Knoblauch und Olivenöl Extra Vergine, serviert mit goldbraunen Ofenkartoffeln und frischem Blattspinat.



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS
Sternen

— R A F Z —

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

Cheesecake

*Cremiger hausgemachter Cheesecake
mit fruchtiger Erdbeersauce.*

CHF 11.50

Coupe Romanoff

*Vanilleglace mit frischen Erdbeeren,
Erdbeersauce und Schlagrahm.*

CHF 13.50
klein CHF 11.50

Schokoladensoufflé

*Warmes Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern,
serviert mit Vanilleglace.*

CHF 12.50

—> ODER WÄHLEN SIE AUS UNSERER MÖVENPICK-GLACÉKARTE <—

1 Kugel Glacé CHF 4.60

Schlagrahm CHF 1.50

GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.



GASTHAUS

Sternen

— R A F Z —

SEIT 2013



WEINEMPFEHLUNG



Aldeia de Cima Reserva Branco

Alentejo Doc

89 pts Robert Parker



Eleganter Weisswein aus dem Alentejo mit klarer Struktur, feiner Mineralität und frischen Zitrus- und Kräuternoten. Präzise, ausgewogen und mit langem, harmonischem Abgang.

Ideal als Aperitif sowie als Essensbegleiter.

1 dl. 6.90 / FL. 51.–



Aldeia de Cima Reserva Tinto

Alentejo Doc

92 pts Robert Parker



In der Nase Noten von Lakritz und Vanille. Der Ausbau in Terracota, Zement und Holz ergibt einen ausgewogenen Wein mit einer schönen Balance und reichhaltigen, dichten Aromen von schwarzen Früchten und Gewürzen.

1 dl. 6.90 / FL. 51.–



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

GASTHAUS
 **Sternen**

— R A F Z —

SEIT 2013



I NOSTRI APERITIVI



★ STERNEN EMPFEHLUNG



★ Sternen Signature Gin ★

*BlackPig Gin, Fever-Tree Mediterranean,
garniert mit Früchten, Limone und Rosmarin.*

CHF 15.–



Aperol Spritz

*Aperol, Prosecco, Soda,
garniert mit einer Orangenscheibe.*

CHF 12.50



Campari Spritz

*Campari, Prosecco, Soda,
garniert mit einer Orangenscheibe.*

CHF 12.50



Negroni

*Gin, Campari, roter Wermut,
garniert mit einer Orangenzeste.*

CHF 14.00



Hugo

*Holunderblütensirup, Prosecco, Soda,
garniert mit Minze und Limette.*

CHF 12.50



GENIESSEN. ERLEBEN. WOHLFÜHLEN.

