

Gartenhotel Sternen



Wir freuen uns, Sie im Gartenhotel Sternen begrüßen zu dürfen.
Gerne verwöhnen wir Sie mit unserer gut bürgerlichen Küche sowie
mit den indischen Spezialitäten.

Unsere Küchenbrigade mit unserem indischen Koch freut sich, Sie
in die Welt der Gewürze und Düfte zu entführen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen
guten Appetit.

Ihr Sternen-Team

Suppen

Bouillon mit Flädli	6.00
Bündner Gerstensuppe	8.50

Salate

Grüner Salat	8.00	
Gemischter Salat	9.50	
Ruccolasalat mit Parmesan	16.50	
Tomaten Mozzarella Salat	16.50	
Salatteller mit Ei	16.50	
Wurst-Käse Salat garniert	17.50	
Thonsalat garniert	18.50	
Ruccolasalat mit Riesencrevetten	22.00	
Sternen Salat, <i>Salatteller mit zwei panierten Kalbsschnitzel</i>	28.50	
Fitnessteller mit		
- Paniertem Schweinsschnitzel	160 gr	24.50
- Black Tiger Crevetten	200 gr	29.50
- Schweinssteak	180 gr	25.50
- Pouletbrust	150 gr	25.00
- Rinds-Entrecôte	180 gr	33.50

Vorspeisen

Melonen mit Parmaschinken	19.50
Capuns	22.00
Rindscarpaccio	23.50
Rindstatar	29.50

Klassiker

Toast Champignons	15.50
Toast Hawaii, <i>Vorderschinken, Käse, Ananas</i>	15.50
Toast nach Walliser Art, <i>Vorderschinken, Käse, Spiegelei</i>	16.50
Bündner Röstli, <i>Bündnerfleisch, Speck, Zwiebeln</i>	20.50

Vom Poulet

Cordon bleu	25.00
Pouletbrust im Knuspermantel	24.50
Riz Casimir, Geschnetzeltes im Reising mit Früchten garniert	24.50

Vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“	24.50
Rahmschnitzel mit Champignons	25.00
Steak mit Kräuterbutter	28.50
Cordon bleu klassisch	28.50
Cordon bleu „Sternen“ (gefüllt mit Vorderschinken und Gorgonzola)	29.50
Gschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	24.50

Vom Kalb

Leberli mit Rösti und gebratenen Zwiebeln	32.00
Gschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti	33.50
Cordon bleu „Sternen“ (gefüllt mit Vorderschinken und Gorgonzola)	37.00
Steak an Pfefferrahmsauce	37.00
Wiener Schnitzel	33.50

Vom Rind

Saftig-Zartes Entrecôte, mit „Café de Paris“ im Ofen überbacken	33.50
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce	33.50
Filetspitzen Stroganoff	33.50

Vom Fisch

Eglifilet, mit Basilikum-Peperoni Pesto, Kräuterkartoffeln	30.50
Gebackenes Eglifilet im Teig, mit Tartarsauce	29.00

Vegetarisch

Gemüseteller, mit Spiegelei und Beilage nach Wahl	16.50
Tessiner Rösti, mit Tomaten, Spiegelei und Käse überbacken	19.00

Beilage nach Wahl: Gemüse, Nudeln, Pommes Frites, Rösti-Kroketten, Reis,
Rösti (+3.00)

Pasta

Nudeln „Punjabi“, mit Gemüse an würziger roter Currysauce	18.50
Lasagne al forno	19.00
Spaghetti	
- Napoli	16.00
- con aglio, olio e peperoncini	18.50
- alla carbonara	19.50
- Gorgonzola-Rahmsauce	19.50
- all'arrabiata (scharf)	18.50
- Bolognaise	19.50
- Frutti di Mare	21.00
- con Gamberoni, mit frischen Tomaten, Knoblauch, Petersilie	24.50
Tortelloni (mit Fleischfüllung)	
- Tomatensauce	18.50
- Gorgonzola-Rahmsauce	19.50
- Bolognaise	19.50

Für unsere kleinen Gäste

Donald Duck Teller, Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	13.50
Sternen Teller, Chicken Nuggets mit Pommes Frites	13.50
Portion Pommes Frites	6.50
Micky Maus Teller, Spaghetti mit Tomatensauce	13.50

Herkunft unseres Fleisches

Rindfleisch:	Schweiz, *Brasilien, *Argentinien
Geflügel:	Schweiz, Deutschland
Lamm:	Neuseeland, *Australien
Lachs:	Norwegen
Eggl:	Russland
Meeresfrüchte:	Vietnam
Crevetten:	Vietnam

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen!*

Ihr Gastgeber

Bei Abweichung über die Herkunft informiert Sie unser Servicepersonal.

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Pizzae

	Gross	Klein
Pizza Margherita <i>Tomaten, Mozzarella, Oregano</i>	14.00	12.00
Pizza l'Aglio <i>Tomaten, Mozzarella, frischer Knoblauch, Oregano</i>	15.00	13.00
Pizza ai Funghi <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Oregano</i>	16.00	14.00
Pizza Prosciutto <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano</i>	16.00	14.00
Pizza Diavolo <i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Peperoncini, Oregano</i>	18.00	16.00
Pizza Tonno <i>Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln, Peperoncini, Oregano</i>	18.00	16.00
Pizza Quattro Stagione <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Peperoni, Oliven, Artischocken, Champignons, Oregano</i>	20.00	18.00
Pizza Quattro Formaggi <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, frischer Käse, Oregano</i>	20.00	18.00
Pizza Sternen <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebeln, scharfe Salami, hausgemachte Kräuterbutter</i>	21.00	19.00
Pizza Stroganoff <i>Tomaten, Mozzarella, Rindfleischwürfel, Zwiebeln, Champignons, Peperoni, Peperoncini, Oregano</i>	22.00	20.00
Pizza Italia <i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Pilze, Parmesan, Olio Tartufo (Trüffelöl)</i>	23.00	21.00

Indische Spezialitäten



Liebe Gäste

*Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit auf eine
kulinarische Reise quer durch die indische Küche.
Eine fernöstliche Welt mit exotischen Gewürzen und Düften
erwartet Sie – Viel Spass!*

Suppen

010	Indische Linsensuppe	8.00
011	Indische Gemüsesuppe	8.00
012	Indische Hühnersuppe	8.00

Vorspeisen

020	Samosa <i>Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen</i>	6.00
021	Vegetable Pakoras <i>frittiertes Gemüse</i>	9.50
022	Onion Bhaji <i>frittierte Zwiebelringe</i>	9.00
025	Prawn Pakoras <i>frittierte Crevetten</i>	22.00
026	2 Pappad Masala <i>dünnes, knuspriges Brot</i>	5.00
030	Seekh Kebab <i>Hackfleisch mariniert in typischen Tandoor-Gewürzen</i>	14.50
082	Tandoori Chicken Tikka <i>Hähnchenfilets 6 Stunden in Joghurt, Safran, gemahlene Cashewnüssen und indischen Gewürzen mariniert</i>	14.50

Feines indisches Fladenbrot

aus unserem Spezial-Tonofen (Tandoor)

042	Butter Naan <i>indisches weisses Fladenbrot mit Butter</i>	5.00
043	Lassan Naan <i>indisches Fladenbrot gefüllt mit Knoblauch</i>	6.00

Vegetarische Gerichte

100	Dal Tadka <i>indische Hülsenfrüchte mit Butter und indischen Gewürzen</i>	19.50
101	Alu Gobi Masala <i>Blumenkohl und Kartoffeln mit Kräutern und Gewürzen</i>	19.50
102	Palak Paneer <i>hausgemachter Käse mit indischem Spinat</i>	22.00
103	Chana Masala <i>Kichererbsen in Currysauce mit frischen Tomaten und Ingwer</i>	19.50
104	Navrattan Korma <i>eine Mischung aus frischem Gartengemüse, Kokosnuss, Rosinen in Safran-Sahnesauce</i>	19.50
105	Vegetable Jalfrezi <i>hausgemachter Käse mit Paprika und Zwiebeln, scharf</i>	19.50
106	Veg Kofta <i>Käseklösschen in feiner Curry-Mandelcrèmesauce</i>	22.00
107	Shahi Mirch <i>gefüllte Paprika in würziger Currysauce</i>	23.00

Grillgerichte aus dem Tandoor

050	Fisch Tikka <i>Lachs nach indischer Art</i>	33.00
051	Tandoori Chicken Tikka <i>Hähnchenfilets 6 Stunden in Joghurt, Safran, gemahlene Cashewnüssen und indischen Gewürzen mariniert</i>	30.00
052	Seekh Kebab <i>Hackfleisch mariniert in typischen Tandoor-Gewürzen</i>	30.00
053	Tandoori Mix Grill <i>eine köstliche Zusammenstellung von Hähnchen und Lamm</i>	36.00
054	Tandoori Prawns <i>Crevetten im Tandoor gegrillt</i>	33.00

Mild, mittelscharf oder scharf – serviert mit Basmatireis oder Naan

Huhn

070	Chicken Curry <i>Hühnerfilet nach Punjabart an einer würzigen Currysauce</i>	26.00
071	Saag Chicken <i>Hähnchenfilet mit Spinat und Gewürzen</i>	29.00
072	Chicken Chilli <i>Hähnchenfilet nach „Rajasthan-Art“, in süss-sauer Chillisauce</i>	33.00
073	Chicken Murg Pista Korma <i>Hähnchenfilet in Nuss-Safransauce mit gemahlenden Mandeln</i>	33.00
074	Butterchicken <i>Tandoori Hähnchenfilet in Tomatensauce mit indischen Gewürzen und Sahne</i>	32.00
075	Chicken Vindaloo <i>Hähnchenfilet – sehr scharf</i>	30.00

Rind

080	Rinds Curry <i>Rindfleisch in gewürzter Sauce</i>	31.50
081	Rinds Madras Curry <i>Rindfleisch in einer scharfen Kokosnuss-Currysauce</i>	34.50

Fisch

090	Fish Curry <i>Kabeljaufilets gekocht mit speziellen indischen Gewürzen</i>	30.00
091	Prawns Curry <i>Crevetten in einer würzigen Sauce</i>	36.00
092	Prawns Chilli <i>Crevetten auf „Rajasthan-Art“, in süss-sauer Chillisauce</i>	36.00

Mild, mittelscharf oder scharf – serviert mit Basmatireis oder Naan

Desserts

Tiramisu	7.00
Halwa (indisches Dessert mit Karotten und Mandeln)	7.00