

**Auf den ersten Blick erscheint unsere Karte riesig...  
...aber es hat alles einen Zusammenhang...**

Seit der Übernahme 1983 und trotz der 37-jährigen Betriebsführung des Sternens macht es uns immer noch glücklich, unseren Gästen feine, natürliche Gerichte zu kochen und zu servieren

Seit Beginn werden wir qualitativ von den besten regionalen Lebensmittellieferanten hervorragend bedient, eingeschlossen landwirtschaftliche Selbstvermarkter.

Unsere Küche ist sehr personalintensiv, da alles Gemüse selbst gerüstet, gewaschen, blanchiert, individuell gewürzt, gekocht wird.

So hat alles seinen ursprünglichen Geschmack, auch der Salat und die Beilagen.

Deshalb ist das meiste auch für Allergiker geeignet.

Niemand ändert die Grundzubereitungsarten und die Kochmethode. (Ausnahmen beim Tagesteller Mittwoch, Donnerstag, Freitag mittag)

**Barbara und Bernhard Bieri und alle, die mithelfen**

**Monika Oettli von Schönholzerwilten  
stellt eine Vielfalt ihrer Bilder bei uns aus.**

**Montag und Dienstag Ruhetage  
sowie Donnerstag und Freitag am Nachmittag geschlossen  
Mittwoch bis Sonntag ab 8.30 Uhr offen**

**Es kann sein, dass die Oeffnungszeiten ändern, je nach  
Gesundheit/Vorschriften/Gästeverhalten.**

**Schauen Sie auf unserer Homepage [www.nichtraucherrestaurant.ch](http://www.nichtraucherrestaurant.ch)**

bar, EC-direkt, Postcard, WIR-Card, Kranzkarten, Reka, Lunchchecks  
In unseren Preisen sind 7,7 % Mehrwertsteuer beinhaltet.



## Heisse Suppen

Tagessuppe	Fr. 7.20
Bouillon mit inHausgemachten Flädli	Fr. 7.20
Tomatensuppe mit Rahmhaube	Fr. 8.80
Kraftbrühe mit Ei	Fr. 8.80
Kraftbrühe mit Cognac	Fr. 8.80
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Porto	Fr. 9.50
Bouillon mit Mark	Fr. 9.50

## Heute speziell

<b>Tartar vom Rind</b> dazu Toast und Butter	Fr. 35.--
<b>Melonen mit Rohschinken</b> dazu Toast und Butter	Fr. 24.--
<b>Ochsenmaulsalat</b> , feinblättrig geschnitten mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, italienische Salatsauce	Fr. 21.—

# Salate



Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 7.80
Gemischter Salat <i>Salade composée</i>	Fr. 10.--
Nüsslisalat (ital. Sauce, gehackte Eier, Brotwürfeli) <i>Mâche (sauce italienne oeuf avec crouton)</i>	Fr. 13.50
Grüner- und Nüsslisalat, mit Lachsstreifen Toast und Butter <i>Salade verte, mâche avec, saumon fume, toast au beurre</i>	Fr. 24.50
Salatteller mit Ei <i>Salade composée avec oeuf</i>	Fr. 21.--
Wurstsalat garniert <i>Salade garni avec servelat</i>	Fr. 21.--
Wurstsalat einfach <i>Salade de servelat</i>	Fr. 12.--
Wurst-Käsesalat garniert <i>Salade de servelat avec fromage et salade garni</i>	Fr. 22.50
Wurst-Käsesalat einfach <i>Salade de servelat et fromage</i>	Fr. 12.--
Käsesalat garniert <i>Salade de fromage et salade garni</i>	Fr. 21.--
Käsesalat einfach <i>Salade de fromage</i>	Fr. 12.--
Hugelshofer Musiker-Salat (Schinken, Käse, Zwiebeln und grüner Salat gemischt) <i>Salade de Hugelshofer (jambon, fromage, oignon et salade verte)</i>	Fr. 21.--
Thonsalat garniert <i>Salade garni avec thon</i>	Fr. 21.50
Salatteller mit Schinken <i>Salade avec jambon</i>	Fr. 24.--
Salatteller mit Poulet Nuggets CH <i>Salade avec nuggets de volailles</i>	Fr. 24.50
Pommes frites und Poulet Nuggets <i>Frites avec nuggets de volailles</i>	Fr. 19.50

## DER CHEF EMPFIEHLT:

Hohrückensteak mit  
Kräutercreme-Pfeffersauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse

*Côtes de boeuf  
Avec sauce au poivre et croquettes de pommes de terre*

Fr. 38.80

---

Lammfilet „Provençale“  
Röstikroketten  
Gemüse

*Filet d'agneau a la provencale  
Croquettes de reusti et légumes*

Fr. 38.80

# Fleisch und Brot

aus der Pfanne, direkt auf den Teller:

Schweinscôtelette mit Kräuterbutter 180 gr. Fr. 19.50

Schweinssteak mit Kräuterbutter 180 gr Fr. 25.—

als «Schmetterling» 300 gr. Fr. 35.—

Kalbssteak mit Kräuterbutter 180 gr. Fr. 40.—

Rindshohrückensteak mit 180 gr. Fr. 31.—

Kräuterpfeffercrèmesauce

Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter 180 gr. Fr. 35.—

250 gr. Fr. 44.—

300 gr. Fr. 50.—

Rindsfilet mit Kräuterbutter 150 gr. Fr. 31.—

180 gr. Fr. 37.—

250 gr. Fr. 50.—

## Beilagen auf demselben Teller:

Pommes frites Fr. 3.—

Salat Fr. 5.—

Halbe Portion Gemüse Fr. 5.—

Portion Gemüse Fr. 8.—

eine Gemüsesorte nach Wahl Fr. 3.—

in der Schüssel dazu: Pommes frites , Nudeln oder Reis

zusätzlich Fr. 6.50

# Vegetarisch oder einfach fleischlos

Grüner Salatteller mit Röstipic <i>Salades vertes avec Röstipic (pomme de terre)</i>	Fr. 21.00
Gemischter Salatteller mit Röstipic <i>Salade mêler avec röstipic</i>	Fr. 26.50
<u>Gärtnerteller</u> Gemüse-Plätzli, dazu Salatvielfalt	Fr. 26.50
Reichhaltiger Gemüseteller <i>Assiette de légumes</i>	Fr. 27.—
Teigwaren-Auflauf mit viel Käse überbacken <i>Ensemble de pâtes avec fromage rapé</i>	Fr. 19.50
Gemüsegratin <i>Gratin de légumes</i>	Fr. 27.—
Toast-Hawaii mit Ananas und Käse <i>Toast hawaii avec ananas et fromages</i>	Fr. 22.—
Käsefondue mit eigener Mischung aus Schweizer Käse dazu feines Brot der Bäckerei aus nächster Umgebung <i>Fondue au fromages pour deux personnes</i>	ab 2 Personen pro Person Fr. 22.—

# Verschiedenes

Reisring «Casimir» Fr. 34.—  
*Kalbsgeschnetzeltes mit Currysauce, Früchte  
Trockenreis*

Kalbsrahmschnitzel mit Pilzrahmsauce Fr. 35.—  
*Teigwaren*

Kalbsschnitzel paniert Fr. 35.—  
*Pommes frites*

Schweinsschnitzel paniert Fr. 25.50  
*Pommes frites*

Schweinsgeschnetzeltes «Adelina» Fr. 25.50  
*Teigwaren*

Kradolfer Teigwarentopf Fr. 21.—  
*mit Schinken, Rahm, Ei, Käse)*

Käseschnitte mit Schinken, Tomaten, Spiegelei Fr. 22.—

## Fischerteller

Eglifilet im Teig gebacken, dazu Tartarsauce Fr. 35.—  
*Reis und Brokkoli*

**für zwei bis sechs Personen**

*Auf der Platte*

Châteaubriand vom Rindsfiletkopf  
mit Bearnaise-Sauce  
Pfeffercrèmesauce und Kräuterbutter  
Gemüseplatte  
Pommes frites oder Krokette  
*Chateaubriand avec sauce bearnaise, sauce maison*  
*Plat de légumes*

**Fr. 59.50 (pro Person)**



**MENU 15**  
**für Fr. 59.-- pro Person**

**Kalte Vorspeise**

\*\*\*\*\*

**Tagessuppe**

\*\*\*\*\*

**Grüner Salat**

\*\*\*\*\*

**Schweinssteak mit Pilzrahmsauce  
fünf Gemüse und Pommes frites**

\*\*\*\*\*

**Dessert – Variation**

\*\*\*\*\*

**sechsgängiges  
Überraschungs-  
„Sternen - Menu“**

**Fr. 129.99 für zwei Personen**



**inkl. einer Flasche Wein  
Fläschli Mineral  
und jedem ein Kaffee**

**(dieses Menu kann mittags oder abends bis 20.00 Uhr bestellt  
werden, ab zwei bis sechs Personen)**



# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

## **Seraina - Teller**

Fr. 9.--

Teller Pommes frites, Ketchup  
*Assiette de frites, avec ketchup*

## **Simon - Teller**

Fr. 13.50

Nudeln mit Rahmsauce, dazu Reibkäse  
*Nouilles avec Sauce à la crème, et fromage rapée*

## **Marina - Teller**

Fr. 13.50

Ein paniertes Schnitzeli mit Pommes frites  
*Escalope de porc panée, avec frites*

## **Carlo - Teller**

Fr. 13.50

Ein Paar Wienerli mit Pommes frites  
*Saucisse de vienne avec frites*

## **Alissa – Teller**

Fr. 11.50

fünf Gemüse und Röstikroketten  
*cinq sortes de légumes et des croquettes*

## **Ladina-Teller**

Fr. 11.50

Poulet-Nuggets mit Pommes frites

## Fleisch-Herkunft und andere Informationen zum Betrieb

Rindfleisch: Schweiz, Irland

Kalb -und Schweinefleisch : Schweiz

Poulet Cordon bleu , hergestellt in der Schweiz, mit Pouletfleisch aus Thailand/Schweiz, Trutenfleisch aus Brasilien (nach Schweizer Tierschutzverordnung produziert und zertifiziert).

Lachs geräucht Aquakultur Norwegen

Egli: Binnenfischerei Russland\*\*

Zander: Binnenfischerei Kasastan \*\* (Aralsee)

\*\* Fangerät: Kombinierte Kiemennetze und Verwickelnetze GTN

Bodenseegli haben viel Schonzeiten daher rar

Felchen: Bodensee, Familie Leuch

Lammfilet Australien: D 2

D 2 kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Reh Oesterreich, Rehpfeffer CH

### Sonstige Informationen

Das CH Rinds-Entrecôte ist am Knochen 21 Tage gereift.

Das Fleisch beziehen wir mehrheitlich von der Metzgerei Wattinger Altnau und Somm AG , Schrofenhof, Kreuzlingen

### *Für Allergiker und Lebensmittel sensible Personen:*

*Wir kochen seit 1983 für Allergiker, ab 1987 noch intensiver.*

*Wir haben die Kochmethode nie verändert. Die Lieferanten sind Dieselben, die Hilfsmittel/Rezepte wurden nie geändert. Die Industrie hat unbemerkt Kunden- Anpassungen umgesetzt. Das frische Gemüse wird gerüstet, gewaschen, blanchiert und individuell einzeln gekocht. Es kann sein, dass es allergieauslösende natürliche Lebensmittel wie Sellerie, Senf, Mehl, Butter, Pfeffer, Nüsse ect in spuren davon enthalten kann. Wir haben keine separaten Produktionsräume. Nur Barbara oder Bernhard Bieri kann über alle Produktionsabläufe kompetent Auskunft geben. Da wir weder ein Spital noch ein Heim sind, können wir die hohen Anforderungen des garantierten Handling nicht erfüllen und in keiner Weise die Haftung übernehmen.*

*Dies ist die neue Info laut LMG*

### **Bei uns sind einsatz-und arbeitswillige Mitarbeiterinnen mit uns tätig.**

*In der Küche: Monike Prilepi, Roze Kola, Anita Bieri, Jasmin Demarmels*

*Im Service: Edith Lang, Sandra Curiger, Jolanda Knecht, Claudia Hugger, Monika Klauer, Rosmarie Zahner, Daniela Bieri*

*Wir alle freuen uns, wenn wir unsere Gäste mit feinen Produkten aus Küche und Keller bewirten dürfen.  
inkl. 7,7 % MwSt*

*Barbara und Bernhard Bieri  
nr-sternen @bluewin.ch*

[www.nichtraucherrestaurant.ch](http://www.nichtraucherrestaurant.ch)

20. September 2019

# Konzil-Menu

**Tagessuppe oder Salat**

\*\*\*\*\*

**Schweincôtelette  
mit Kräuterpfeffercrèmesauce  
Bratkartoffeln mit Rüepli**

**Fr. 28.11.**

