

# Zum Auftakt

Kürbiscreme Suppe

Mit Rahmhaube und Kürbiskernöl

10.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck, Brot Crouton und Kürbiskernen  
an Vinaigrette

15.50

Kaltes Apéro Plättli für 2 Personen

mit Hirschschüblig Sternenberger Steinaltkäse,  
Oliven, Würznüssen und Peppadew

28.50

Für grosse Gruppen:

Gluschtige Sternenplatte für 6 Personen

Schinken, Rohschinken, Speck, Mostbröckli, Salami, Fleischkäse  
und Sternenberger Tilsiter

70.00

## Sternenberger Käsefondue

Zu alles Käsefondue servieren wir Halbweissbrot

Huusmischig von der Käserei Preisig

31.50

Most-Fondue (Alkoholfrei)

31.50

## No'dezue

Portion Gschwellti

6.00

Portion Nature Gemüse

9.50

Gürkli, Silberzwiebeln und Maisköblbli

6.50

Frische Früchte Birne Apfel Ananas

7.50

Glarner Ziger

2.00

Eingelegte Chilli (Bömbeli)

2.00

Speckwürfeli

3.00

Eingemachter Knoblauch

2.00

Kräutermischung

2.00

Kirsch

4.50

## Sternenberger Raclette

Zu Raclette servieren wir Gschwelti , Gürkli, Silberzwiebeln und Maisköbli

Raclette Classique : mit nature Raclette Käse

29.50

Raclette Variation: mit Rauch, Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Surchoix

31.50

## Chef Empfehlung

Saaser Fondue-Wii-Spaghetti

27.50

## Gut zu Wissen

Im Zürcher Oberland am Fuss des Hörnli zaubert die Käserei Sternenbergr von der Familie Preisig aus frischer silofreier Milch von benachbarten Kühen ihre Halbhart- und Weichkäsesorten. Silofrei bedeutet übrigens, dass die Kühe nur Heu und frisches Weidegras zu sich genommen haben und nicht mit Gärfutter aus Milchsäuregärung, der sogenannten Silage, gefüttert wurden. Das hat natürlich erhebliche Auswirkungen auf die Käseproduktion – und das ist einer der Gründe, warum der Käse der Preisigs so delikater schmeckt. Und die anderen Gründe? Ganz klar: Leidenschaft, Fachwissen und ein hoher Qualitätsstandard in der Käsezauberei.