

landgasthof**sternen**



**Dessert:**

Gebrannte Crème mit Vanilleglace und Früchten 9.50

Raffiniertes Himbeer - Minzemousse  
mit Erdbeercocktail 12.80

Erfrischendes Aprikosenparfait 12.80  
begleitet von frischen marinierten Beeren

Lauwarmer Schoggikuchen 14.50  
mit Marzipanglace und Früchten

Möschterliteller 15.00  
eine Variation aus 6 verschiedenen Leckereien

Raffinierter Beerengratin 12.80  
begleitet von Joghurtglace im Knusperkörnli

Käseteller mit Weich-, Hart-, und Blauschimmelkäse  
und Schlorzifladen 15.50

Für Coupe's und Glace fragen Sie einfach unsere  
Servicemitarbeiter/innen

# Sternenküche

*Wir wünschen Allen einen angenehmen  
Aufenthalt und viele gemütliche Stunden,*

*Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind*

**“ EN GUETE “**

Landgasthof Sternen  
Dorfstrasse 97  
9055 Bühler  
071 / 793 17 58

[www.sternen-appenzellerland.ch](http://www.sternen-appenzellerland.ch)  
[info@sternen-appenzellerland.ch](mailto:info@sternen-appenzellerland.ch)

## Vorspeisen:

Bouillon mit Flädli		8.50
<b>Liebstockelschaumsüpli mit Rohschinkenröseli</b>		<b>12.50</b>
Kalte exotische Tomatensuppe		10.50
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl		9.80
Blattsalat mit Hausdressing		9.20
Trio vom Ahi Tuna Praline, Tatar und kurz in Sesam gebraten auf Glasnudelsalat		19.50
<b>Mousse von sonnengetrockneten Tomaten mit mariniertem Burrata und Rucolasalat</b>		<b>16.50</b>
Rucolasalat mit gebratenem Speck und Champignons an italienischem Dressing		15.50
Beefsteak Tatar, Toast und Butter	1/2 Port	19.50
	Portion	29.00
mild, rassig, scharf oder feurig gewürzt .		
Paniertes Schweinsschnitzel mit reichhaltigem Salatteller oder Pommes frites		23.50

## Hauptgänge:

Frischi's Hackbraten mit Kartoffelstock und Gemüse		28.50
<b>Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Bärlauchspätzli und Gemüse</b>		<b>46.50</b>
Rindsfilet mit Speckkruste mit Weissweinsteinrisotto und mediterranem Gemüse		45.50
Gebratene Zanderfilet mit Tomatenessenz Cocobohnen und Kartoffelschnee parfümiert mit fermentiertem Knoblauch		39.00
Rindsfiletspitzen Stroganoff mit Butterspätzli und Broccoli		41.50
Schweinscordonbleu mit Mostbröckli und Käse gefüllt mit Pommes frites und Gemüse		32.50
vom Kalb		38.50
Flammierte Kalbsleber mit Salbei und Butterröschi		35.50
Kalbsgeschnetzeltes «Züri» mit Butterröschi		39.50

**Menu komplett 4 Gänge CHF 84.50**