

## Unsere Küche empfiehlt ...

### Vorspeisen/Starters

Nüsslisalatbouquet an unserem Hausdressing  
mit gehacktem Ei  
*Field salad bouquet with our house dressing with chopped egg* 12.50

Karotten-Ingwersuppe  
*Carrot-ginger soup* 9.50

### Hauptgerichte/main courses

Schweins Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzellerkäse  
und Schinken, dazu Pommes-Frites und Wintergemüse  
*Pork cordon bleu filled with Appenzeller cheese and ham,  
served with French fries and winter vegetables* 29.00

Gebratene Maispouardenbrust mit einer Pommery-Senfsauce  
serviert mit Tagliatelle und Gemüse  
*Roast corn-fed poulard breast with a Pommery-mustard-sauce  
served with Tagliatelle and vegetables* 24.00

NewStar Rindfleischburger im Rustico-Brötchen  
mit Zwiebeln, Speck und einer würzigen Cocktailsauce,  
serviert mit Pommes-Frites  
*NewStar beef burger in a rustic bun  
with onions, bacon, and a flavourful cocktail sauce, served with French fries* 26.00

Käseravioli Sovrano aus Büffelmilch-Hartkäse  
mit Parmesanrahm und sautierten Pilzen  
*Sovrano cheese ravioli from Buffalo milk hard cheese  
in a parmesan sauce with sautéed mushrooms* 21.50

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmspinat  
serviert mit Pilawreis  
*Fried Pikeperch fillet on a creamed spinach, served with pilaf rice* 31.00

### Süßes zum Schluss/Desserts

Zartschmelzendes Praline-Haselnussparfait  
mit einer Schokoladen-Crunchysauce  
*Tenderly melting praline-hazelnut parfait, with chocolate crunch sauce* 11.50

Tagesdessert → (bitte erkundigen Sie sich bitte bei den Servicemitarbeitern) 7.50  
*Dessert of the day → (please ask the wait staff)*