

Herzlich Willkommen

im Arvenstübli

Schön, Sie als Gast bei uns zu haben.....

Hier im Hotel Sternen, in Unterwasser, fühlen wir uns als junges, aufgestelltes Team berufen, Ihnen ein zweites Zuhause zu geben. Wir haben für Sie bekömmliche und abwechslungsreiche Gerichte ganz nach Jahreszeit kreiert und legen dabei grossen Wert auf eine moderne, leichte und regionale Küche. Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen nur Produkte unserer heimischen Produzenten, die Ihnen unverwechselbaren Genuss garantieren.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die Herkunft der von uns verwendeten Rohprodukte. Kalb- und Schweinefleisch kommen aus der Schweiz und werden wie auch sämtliche Wurstwaren von unserem Metzger Othmar Murer aus Alt St. Johann und der Firma Carna Grischa aus Landquart geliefert. Rindsfilets kommen aus Brasilien und Südamerika, das Lamm aus Neuseeland. Unseren Käse sowie Milchprodukte liefert uns die Familie Stadelmann aus Nesslau. Der feine Bloderkäse und der Alpkäse mit hohen Auszeichnungen werden direkt in Unterwasser von der Familie Knaus hergestellt. Die Culinarium-Eier legen die Freiland-Hühner in Starckenbach bei der Familie Abderhalden. Den frischen Fisch liefert uns die Firma Bianchi aus Zufikon, und das Brot wird von der Bäckerei Blöchlinger in Unterwasser gebacken.

Unser Restaurant ist für Sie 365 Tage offen, die Essenszeiten sind am Mittag von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr und am Abend von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr. Für den kleinen Hunger am Nachmittag steht Ihnen eine kleine Karte zu Verfügung.

Planen Sie eine Geburtstagsfeier oder ein Festessen? Gerne geben wir Ihnen unsere Menüvorschläge und beraten Sie persönlich als Gastgeber im Hotel Sternen, damit Ihr Anlass ein gelungenes Fest wird.

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen schon jetzt ein paar unvergessliche Stunden.

„EN GUETE“ wünschen Ihnen Ihre Gastgeber, Josefa und Roland Hofstetter, Küchenchef Christian Kellner und das gesamte Sternen-Team.

Klang-Relax-Menü

*Mostbröcklicarpaccio an Baumnussvinaigrette
mit Apfel-Chilichutney und kleiner Salatgarnitur*

*Tomatenconsommé
mit Tagottini al gusto di tartufo*

*Panierte Riesenkrevetten „Butterfly“
auf Kokosnuss-Curryschaum
und schwarzem Reis*

*Sorbet von Blutorange
mit Prosecco*

*Zart gebratenes Kalbssteak an Calvadosrahmsauce
mit Basilikum-Kartoffelgnocchi und glasiertem Minigemüse*

*Dessertvariation
„Sternen-Sinfonie“*

oder

*Kleine Käseauswahl aus dem Joggenburg
mit Trauben und Nüssen*

3 Gang-Menü 56,- CHF

4 Gang-Menü 65,- CHF

5 Gang-Menü 74,- CHF

Komplett-Menü 86,- CHF

Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. 7.6 % Must.

Vorspeisen & Salate

Bunter Blattsalat 8.00 CHF
Verschiedene, knackige Blattsalate nach Saison
mit einer Sauce nach Ihrer Wahl

Gemischter Salat 9.50 CHF
Frische Gemüse- und Blattsalate nach Saison
mit einer Sauce Ihrer Wahl

Nüsslisalat „Alpstein“ 13.50 CHF
Bouquet vom Nüsslisalat, garniert mit Mostbröckli-
Bloderkäserollen, Champignonvierteln und gerösteten
Brotwürfeln an Sherry-Balsamicosauce

Mostbröcklicarpaccio mit Apfel-Chilichutney 15.50 CHF
Hauchdünne Scheiben vom heimischen Mostbröckli mit
hausgemachtem Apfel-Chilichutney und
kleiner Salatgarnitur mit Baumnussvinaigrette

Unsere hausgemachten Salatsaucen:
French, Italienisch, Hausdressing mit Bloderkäse und
Sherry-Balsamicosauce

Riesenkrevetten „Butterfly“ 15.50 CHF
Goldgelb frittierte Riesenkrevetten auf Kokosnuss-
Curryschaum und schwarzem Reis

Suppen

Bisque de homard avec Coquilles Saint-Jacques 12.50 CHF
Sämige Crèmesuppe aus Hummer, Rahm und Cognac,
begleitet von gebratener Jakobsmuschel

Stockberger Käsesuppe mit Brotwürfeln 9.50 CHF
Traditionelle Crèmesuppe aus mildem Toggenburger Alpkäse, Butter-
gipfeln, Rahm und Bouillon, gekrönt mit gerösteten Ruchbrotwürfeln

Zwiebelsuppe überbacken mit Blätterteig 9.50 CHF
Kräftige Rindsbouillon mit gebratenen Zwiebelstreifen,
Rotwein und Kräutern, überbacken mit einer Blätterteighaube

Fleischlos geniessen.....

Steinpilzrisotto mit gerösteten Nüssen

Sämiger Weissweinsrisotto mit gebratenen Steinpilzen und Parmesan, serviert mit gerösteten Nüssen und frischen Kräutern

26.00 CHF

Quornschnitzel mit Pommes risolées

Paniertes Pilzschnitzel an Tomatensauce, serviert mit frittierten Kartoffelwürfeln und Gemüsebouquet

25.50 CHF

Pappardelle mit Trüffeln

Al dente gekochte Breitbandnudeln an duftender weisser Trüffelrahmsauce, garniert mit schwarzen Sommertrüffelscheiben und Rauchlachsstreifen

28.50 CHF

Als Vorspeise
18.50 CHF

Frischer Gemüseteller

Verschiedenes, frisches Marktgemüse, liebevoll angerichtet, serviert mit frittierten Kartoffelkugeln

26.50 CHF

Vom Angelhaken.....

Red Snapperfilet mit Orangen-Rosmaringemüse

In Olivenöl gebratenes Snapperfilet, serviert auf einem Orangen-Rosmaringemüse und frittierten Kartoffelkugeln

33.50 CHF

Gefülltes Eglifiletröllchen mit Riesenkrevetten

Eglifilet gefüllt mit Black-Tiger-Krevetten, pochiert im Weissweinsud an Safransauce, serviert auf Gemüsebeet und schwarzem Reis

34.50 CHF

Lachstournedos im Sesammantel

Im Sesammantel gebratene Lachsmedaillons an Noilly-Prat-Sauce, serviert auf Rahmlauchgemüse und Salzkartoffeln

32.50 CHF

Aus der Pfanne.....

Schweinsfiletmedaillons an Waldpilzsauce 36.50 CHF
Saftig in Rapsöl gebratene Schweinsfiletmedaillons an Waldpilzsauce, serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet

Lammcarrée in der Kräuterkruste auf Sommerheu 38.00 CHF
Auf duftendem Alp-Sommerheu, rosa gebratenes Rückenfilet in der Kräuterkruste serviert im Pfännli, begleitet von mediterranem Gemüse an Portweinsauce und gebratenen Kartoffelscheiben

Cordon bleu 36.50 CHF
Mit Mostbröckli und Bergkäse gefülltes Schnitzel vom Schwein, paniert und goldgelb in Alpbutter gebraten, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet

Chateaubriand (ab zwei Personen) je 200 gr. pro Pers. 49.00 CHF
Nach Ihrem Wunsch gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet an Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, umlegt mit bunter Gemüsegarnitur und Beilage Ihrer Wahl

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 37.50 CHF
Rassig in Rapsöl gebratene Streifen vom Kalb an einer Champignonrahmsauce, serviert mit einer knusprigen Kartoffelrösti und Broccoliröschen

Wienerschnitzel vom Kalb 37.50 CHF
In Alpbutter goldbraun gebratenes, paniertes Kalbsschnitzel, serviert mit Pommes frites und buntem Gemüsebouquet

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ 41.50 CHF
Zart in Butter gebratene Filetwürfel an rassischer Paprikarahmsauce mit Champignons, Peperoni- und Gurkenstreifen, serviert mit hausgemachten Butterspätzli