

Herzlich Willkommen

In der Toggenburgerstube, Arvenstube und Schwingerstube

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 einen unvergesslichen 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 unserer Metzgerei Ochsen, Herrn Scheiwiler aus Neu St. Johann und der Firma Carna Grischa aus Landquart geliefert. Rindsfilets kommen aus Brasilien und Südamerika, das Pouletfleisch aus Brasilien. Unseren Käse sowie Milchprodukte liefert uns 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 AG aus Zufikon und das Brot wird von der Bäckerei Blöchlinger in Unterwasser gebacken.

Mit dem Gütesiegel **Culinarium**  bieten wir durch ProCert zertifizierte und einheimische Produkte aus der Ostschweiz an.

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 zur Verfügung.

Planen Sie eine Geburtstagsfeier oder ein Festessen? Gerne stellen wir Ihnen individuelle Menüvorschläge zusammen und beraten Sie persönlich im Hotel Sternen, damit Ihr Anlass ein gelungenes Fest wird.


Wir freuen uns, Sie im Hotel Sternen begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen schon jetzt einen unvergesslichen Besuch.

„EN GUETE“ wünscht Ihnen Ihr Gastgeber Patrick Schneider sowie
Küchenchef Christian Kellner und das gesamte Sternen Team.

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat CHF 8.50
Saisonale knackige Blattsalate mit Sauce nach Ihrer Wahl

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

Nüsslisalat „Alpstein“  CHF 14.50
garniert mit Mostbröckli-Bloderkäserollen, Brotwürfeln
und Champignonsvierteln an Sherry-Balsamicodressing

Rauchlachs-Tartar mit Salatbouquet CHF 14.50
Fein gehackter geräucherter schottischer Lachs mit Schalotten,
Zitronensaft und Meerrettich mariniert, serviert mit einer Dill-Senfsauce
und kleiner Salatgarnitur an Sherry-Balsamicosauce


Lauwarmes „Sternen“ Brioche CHF 14.50
Gebackenes Süssweissbrot, gefüllt mit gebratenen
Waldpilzen duftendem Kräutern aus dem Hotelkräuter-
Garten an feiner Rahmsauce

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

Aus der Löwenterrine

Tagessuppe CHF 8.50
Täglich wechselnde Suppe

Zwiebelsuppe überbacken mit Blätterteig CHF 9.50
Mit duftenden Kräutern, Rindsbouillon und feinen Rotweinzwiebeln

Stockberger Käsesuppe  CHF 10.50
Die originelle heimische Chässuppe aus Toggenburger Bergkäse,
Buttergipfeln, Sternen Cuvée, Rahm und feinen Alpengewürzen

Fleischlos geniessen...

Auberginen-Piccata

Scheiben von der Aubergine in der Parmesan-Eihülle gebraten, garniert mit Tomatenwürfeln, Champignons und Lauchringen, serviert mit Spaghetti an Tomatencoulis

CHF 26.50

Toggenburger Spätzli-Pfanne



Hausgemachte Spätzli mit feinem Toggenburger Alpkäse und Rahm, begleitet von buntem Gemüse und heimischem Apfelmus

CHF 25.50

Währschafes „Äplerrösti“



knusprig gebratener Kartoffelrösti mit Gemüse und Alpkäse überbacken, garniert mit einem Spiegelei

CHF 24.50

Steinpilz-Risotto mit Gemüse und Parmesanchip

Sämiger Weissweinrisotto mit gebratenen Steinpilzscheiben und Alpenbutter, garniert mit bunter Gemüsegarantur und einem Parmesanchip

CHF 28.50

Vom Angelhaken...

Frittierte Zanderknusperli mit Tartarsauce

Schnittlauchkartoffeln und zartem Blattspinat

CHF 29.00

Eglifilet mit Gemüsereis

Pochierte Eglifilet's an duftender Alpenkräutersauce mit Gemüsereis

CHF 34.50

Lachsmedaillons in der Sesamhülle

In einer Ei-Sesammasse gebratene Medaillons vom Orkney-Lachs mit Nouilly Pratsauce und Gemüse-Tagliatelle

CHF 35.00

Thai-Curry mit Black-Tiger Krevetten

Im Sesamöl sautierte Riesenkrevetten mit Kokosnussmilch, thailändischen roten Curry, Limonengras und Gemüse, serviert mit Basmatireis

CHF 36.50

Die beliebten Klassiker aus der Pfanne

Paniertes Schweins - Schnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet	CHF 29.00
„Olma Bratwurst“ Otschweizer Kalbsbratwurst mit dunkler Zwiebelsauce, halber Grilltomate und Kartoffelrösti	CHF 24.50
Saftig gebratenes Schweinssteak an Waldpilzsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF 29.50
Indische Currypfanne Pouletbruststreifen in Sesamöl gebraten an rassisger Curryrahmsauce, begleitet von frischen Früchten, buntem Gemüse und Reis	CHF 27.50
Toggenburger Cordon-bleu (vom Schwein) gefüllt mit Bloderkäse (oder Alpkäse) und Rohschinken, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet <small>Pommes frites sind keine Culinarium Beilage</small>	CHF 36.00
Kalbssteak an Morchelrahmsauce Gebratenes Kalbssteak an Morchelrahmsauce mit Butternudeln und buntem Gemüsebouquet	CHF 38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Sautierte Kalbsstreifen an Champignonrahmsauce mit einem knusprigem Kartoffelrösti und Broccoli mit Mandeln	CHF 35.00
Küchenchef's Lammcarree auf Sommerheu Im duftendem Sommerheu, rosa gebratenes Rückenfilet vom Weidelamm mit Kräuterkruste, serviert im Pfännli, begleitet mit mediterranem buntem Gemüse an Portweinsauce und frittierten Herzoginkartoffeln	CHF 37.50
Rindsfilet „Stroganow“ Rassig in Erdnussöl gebratene Rindsfiletwürfel an rubinroter Peperonisauce und hausgemachten Butterspätzli	CHF 41.50
Grilliertes Rindsfilet 180 gr. Nach Ihrem Wunsch gebratenes Rindsfilet an grüner Pfeffersauce mit frittierten Kartoffelkugeln und glasiertem Minigemüse	CHF 44.00
Chateaubriand „ab zwei Personen“ 200 gr. Nach Ihren Wünschen gebratenes Mittelstück vom Rindsfilet an Sauce Béarnaise und Pfeffersauce, präsentiert mit buntem Gemüse und Beilagen nach Wahl	pro Pers. CHF 49.50

Gerne bieten wir Ihnen auch andere Beilagen an.