

Herzlich Willkommen

in der Toggenburgerstube

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 Pouletfleisch aus Brasilien. 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 Blöchliger 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.

Tatarenhut

Erlebnis à discrétion

ab 2 Personen

Wir servieren Ihnen den Tatarenhut mit **Schweinefleisch, Poulet, Speck und Rindfleisch**,
mit 4 verschiedenen Saucen: **Tartar-, Barbecue-, Knoblauch- und Cocktailsauce**,
als Beilage: **Pommes frites und Reis**
und als Gemüsebeilage: **Cherrytomaten, Champignons, Peperoni und Zucchini**

pro Person 32.50 CHF



Der Tatarenhut kommt ursprünglich aus Russland und wurde von den Mongolen als kleiner transportabler Kochherd benutzt. Unter dem Hut knisterte das Lagerfeuer, im Hutrand brodelte die Suppe, und aufgehängt an den Haken garte das Fleisch.

Toggenburger Abend-Menü

Auf heimische Art geniessen.....

Nüsslisalat „Alpstein“

Bouquet vom Nüsslisalat mit Bloderkäse, Mostbröckli und gebratenen Champignonvierteln an Sherry-Balsamicosauce

Stockberger Chässuppe

Traditionelle Crèmesuppe aus heimischem Bergkäse, Rahm Gemüsebrühe und Buttergipfeln

Gefülltes Schweinsfilet an Portweinsauce mit Spätzli und Gemüsebouquet

Am Stück gebratenes Schweinsfilet gefüllt mit einer Waldpilz-Kräuterfarce an weisser Portweinsauce, serviert mit hausgemachten Butterspätzli und bunter Gemüse garnitur

Kleine gebrannte Orangencrème mit Vanilleeis

Ein Rezept aus Grossmutter´s Kochbuch mit frischer Orangenzeste und einer zartschmelzenden Vanilleeiskugel

2 Gang-Menü 47.- CHF

3 Gang-Menü 56.- CHF

4 Gang-Menü 65.- CHF

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

Auf heimische Art geniessen:

Unter dem Gütesiegel **Culinarium**  bieten wir durch Pro Cert zertifizierte Produkte aus der Region an.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat 8.00 CHF

Gemischter Salat 9.50 CHF

Mostbröcklicarpaccio mit Apfel-Chilichutney 
und kleiner Salatgarnitur mit Baumnußvinaigrette 14.50 CHF

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

**Blätterteigpastetli, gefüllt mit gebratenen
Waldpilzen an duftender Kräuterrahmsauce** 14.50 CHF

Unsere hausgemachten Salatsaucen:

French, Italienisch, Hausdressing mit Bloderkäse und
Sherry-Balsamicosauce

Aus dem Suppentopf

Zwiebelsuppe überbacken mit Blätterteig 8.50 CHF

Stockberger Käsesuppe  9.50 CHF

Maiscrèmesuppe mit Toggenburger Rohschinkenstreifen 9.00 CHF

Tagessuppe 7.50 CHF

Fleischlos geniessen.....

Toggenburger Käsefondue 
(ab zwei Personen) pro Person 24.50 CHF

Sternen Käsefondue 
mit Gschwellte, Mixed Pickles und einem Gläschen Kirsch
(ab zwei Personen) pro Person 29.50 CHF

**Gemüseravioli an Ratatouillesauce
und frittiertes Petersilie** 23.50 CHF

**„Äplerrösti“ knusprig gebratene Kartoffelrösti mit
Gemüse und Alpkäse überbacken,
gekrönt mit einem Spiegelei**  22.50 CHF

**Sämiger Steinpilzrisotto mit gerösteten Nüssen
und Parmesanchip** 25.50 CHF


Die beliebten Klassiker aus der Pfanne

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Gemüsebouquet 28.50 CHF

Olma Bratwurst „Otschweizer Kalbsbratwurst“ mit dunkler Zwiebelsauce und Kartoffelrösti 23.50 CHF

Saftig gebratenes Schweinssteak an Waldpilzsauce mit Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet 29.50 CHF

Indische Currypfanne 26.50 CHF
Pouletbruststreifen in Sesamöl gebraten an rassiger Curryrahmsauce, begleitet von frischen Früchten, Gemüse und Reis

Toggenburger Cordon bleu (vom Schwein)  gefüllt mit Bloderkäse und Rohschinken, serviert mit Pommes frites und Gemüsebouquet (Pommes frites sind keine Culinarium-Beilage) 35.00 CHF

Straussenfiletmedaillons mit Tomaten-Kräuter-Kruste an dunkler Portweinsauce, serviert mit Butternudeln und Broccoliröschen 31.50 CHF

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ an rassiger, rubinroter Peperonisauce und hausgemachten Butterspätzli 39.50 CHF

Vom Angelhaken.....

Zanderknusperli an Tartarsauce mit Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat 27.50 CHF

Pangasiusfilet im Kräuter-Eimantel auf Rahmlauchgemüse und frittierten Kartoffelkugeln 26.00 CHF

Gebratene Lachstournedos im Sesammantel an Noilly-Prat-Sauce, serviert auf Gemüsebeet und schwarzem Reis 32.50 CHF