



Gastfreundschaft im Toggenburg

Herzlich Willkommen und „En Guete“



Toggenburger Trachten

Toggenburg
KLINGT GUT

Herzlich Willkommen

In unseren Restaurants Toggenburgerstube, Arvenstube und Schwingerstube

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

Mit unserem aufgestellten Team wollen wir Ihnen, hier im Hotel Sternen in Unterwasser, ein zweites Zuhause geben. Wir haben für Sie bekömmliche und abwechslungsreiche Gerichte ganz nach Jahreszeit kreiert und legen grossen Wert auf eine moderne, leichte und regionale Küche. Wir verwenden, bis auf wenige Ausnahmen, nur Produkte von heimischen Produzenten, die Ihnen einen unverfälschten Genuss garantieren.

Unser Rinds-, Schweine- und Pouletfleisch kommt ausschliesslich aus der Schweiz. Alles wird, wie auch die Wurstwaren, vorwiegend durch die Firma Mérat geliefert. Verschiedene lokale Spezialitäten beziehen wir aus der direkten Umgebung.

Unsere Frisch-Backwaren beziehen wir regional von der Bäckerei Ziehler, Stein. Dauer-Backwaren (Gipfeli, Nussgipfel) werden in der Schweiz von der Firma Rohmer`s Backwaren produziert.

Neben dem einmaligen „Königs-Chäs“, der von Schwingerkönig Nöldi Forrer in Benken SG im Linthgebiet produziert wird, liefert uns die Käserei Stoffel, der Familie Stadelmann aus Unterwasser, weitere Käsespezialitäten und Milchprodukte.

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

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

„En Guete“
wünscht Ihnen Ihr Gastgeber Matthias Wachner und das Sternen Team

Toggenburger 3 Gang-Menü

Unsere Empfehlung des Küchenchefs

Gemischte Salate nach Saison mit Toggenburger Bloderchäs

oder

Spargelcremesuppe mit Creme fraîche und Croutons



Rindsfilet vom Schweizer Rind ca. 190 gr.
serviert mit Pommes Frites oder als Fitnesssteller mit Salatgarnitur



Frischen Erdbeeren mit Vanilleglace und Rahm



CHF 55.00

Salate

Bunter Blattsalat nach Saison	✓ 9.50
Gemischte Salate nach Saison	✓ 10.50
Salatplatte Verschieden Salate mit Toggenburger Bloderchäs und Stockberg-Speck aus dem Toggenburg garniert	18.50 auch ✓ erhältlich
Königs Wurst-Chässalat oder Wurstsalat, einfach	19.00
Königs Wurst-Chässalat oder Wurstsalat garniert an frischen Salaten	22.50
Hausgemachter Siedfleischsalat, einfach mit Zwiebeln und Essiggurken	21.50
Hausgemachter Siedfleischsalat mit Zwiebeln, Essiggurken und frischen Salaten	24.50
Schwingerkönig - Plättli mit Königs-Chäs, Toggenburger Bloderchäs, Stockberg-Speck und Buureschüblig aus dem Toggenburg	26.50

Unsere marktfrischen Salate servieren wir Ihnen gerne mit französischem, italienischem oder unserem beliebten Hausdressing

Die mit ✓ aufgeführten Gerichte sind **natürlich vegetarisch**

Suppen

Bouillon mit hausgemachten Flädli

9.00
auch  erhältlich

Spargelcremesuppe mit Creme fraîche und Croutons

 12.50

Flammkuchen *durchgehend erhältlich*

Frisch belegt, im Ofen knusprig gebacken...

- mit Tomaten, Bloderchäs und Kräutern

 20.50

- mit Toggenburger Speck, Zwiebeln und Lauch

21.50


Die mit  aufgeführten Gerichte sind **natürlich
vegetarisch**

Hauptgerichte

«Klangwurst»	25.50
Käsegriller von der Metzgerei Metzger mit Toggenburger Chäs-Spätzli	
Paniertes Schweinschnitzel	* 26.50
serviert mit Zitrone und Pommes Frites oder an reichhaltigem Salatbouquet	
Schweins-Cordon Bleu	36.50
gefüllt mit herzhaftem Königs-Chäs und Schinken, dazu Pommes frites und Marktgemüse oder an reichhaltigem Salatbouquet	
Schweizer Pouletschenkelsteak vom Grill	27.50
mit «Stroganoffsauce», Nudeln und Gemüse	
Rindsfilet-Streifen „Stroganoff“	* 42.50
an Paprikasauce mit Peperoni und Pilzen serviert mit Spätzli	
Rindsfilet vom Schweizer Rind ca. 200 gr.	38.00
serviert mit Pommes Frites und Kräuterbutter oder an reichhaltigem Salatbouquet	
Sternen-Burger (180 gr.)	29.50
Saftiger Rindsburger mit Zutaten aus der Region! mit Toggenburger Bergkäse und Stockberg-Speck als Beilage servieren wir Country Cuts	
- Doppelburger (360 gr.)	plus 11.50

Die mit * gekennzeichneten Hauptgerichte sind, mit einer Reduktion von CHF 5.00, auch als kleine Portion erhältlich -

Hauptgerichte ohne Fleisch

Gebackene Zanderknusperli mit Tartarsauce serviert mit Pommes frites oder an reichhaltigem Salatbouquet		27.50
Gebackene Gemüsesticks serviert mit Pommes frites oder an reichhaltigem Salatbouquet		25.50
Ravioli «Ratatouille» gefüllt mit Auberginen, Zucchetti und Tomaten an Bärlauchsauce	 	 * 26.50
Toggenburger Chäs-Spätzli Hausgemachte Spätzli mit Königs-Chäs, Gemüse und Rahm		 * 24.50

Die mit * gekennzeichneten Hauptgerichte sind, mit einer Reduktion von CHF 5.00, auch als kleine Portion erhältlich -

Die mit  aufgeführten Gerichte sind

**natürlich
vegetarisch**

Königs-Fondue *ab 2 Personen*

Würziges Käsefondue aus Königs-Chäs, nachhaltig und persönlich produziert vom Schwingerkönig Nöldi Forrer aus reiner, frischer Toggenburger Kuhmilch, serviert mit knusprigen Ruchbrot,

pro Person

Königsfondue Tradition

✓ 28.50

Königsfondue Kräuter

mit frischen Kräutern verfeinert

✓ 29.50

Königsfondue Speck

mit Toggenburger Buurespeck

32.50

**Unser Tipp:
Königs-Chäs dürfen Sie auch
gerne mit nach Hause nehmen.**

100g CHF 3.60 ✓



Die mit ✓ aufgeführten Gerichte sind **natürlich vegetarisch**