



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

**Weissweinsuppe mit Sternenkräutern und Rahm**



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



**Vanilleglace mit frischen Erdbeeren und Rahm**



**CHF 54.00**

# Salate

<b>Bunter Blattsalat nach Saison</b>	✓ 9.50
<b>Gemischte Salate nach Saison</b>	✓ 10.50
<b>Salatplatte</b> Verschieden Salate mit Toggenburger Bloderchäs, Stockberg-Speck aus dem Toggenburg garniert	18.50 auch ✓ erhältlich
<b>Königs Wurst-Chässalat oder Wurstsalat, einfach</b>	19.00
<b>Königs Wurst-Chässalat oder Wurstsalat</b> garniert an frischen Salaten	22.50
<b>Hausgemachter Siedfleischsalat, einfach</b> mit Zwiebeln und Essiggurken	21.50
<b>Hausgemachter Siedfleischsalat</b> mit Zwiebeln, Essiggurken und frischen Salaten	24.50
<b>Schwingerkönig - Plättli</b> mit Königs-Chäs, Toggenburger Bloderchäs, Stockberg-Speck und Buureschüblig aus dem Toggenburg	25.50
<b>Toggenburger Schwartenmagen</b> Garniert mit Zwiebeln, Essiggurken und italienischem Dressing	20.50

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

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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal  
Alle Preise in CHF (Schweizer Franken) inkl. MwSt.

# Suppen

**Bouillon mit hausgemachten Flädli**

9.00  
auch  erhältlich

**Weissweinsuppe mit Sternen-Kräutern und Rahm**

 11.50

## 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

<b>«Klangwurst»</b>	22.50
Käsegriller von der Metzgerei Metzger mit Toggenburger Chäs-Spätzli	
<b>Paniertes Schweinschnitzel</b>	* 26.50
serviert mit Zitrone und Pommes Frites oder an reichhaltigem Salatbouquet	
<b>Schweins-Cordon Bleu</b>	36.50
gefüllt mit herzhaftem Königs-Chäs und Schinken, dazu Pommes frites und Marktgemüse oder an reichhaltigem Salatbouquet	
<b>Schweizer Pouletschenkelsteak vom Grill</b>	27.50
mit «Stroganoffsauce», Nudeln und Gemüse	
<b>Rindsfilet-Streifen „Stroganoff“</b>	* 42.50
an Paprikasauce mit Peperoni und Pilzen serviert mit Spätzli	
<b>Rindsfilet vom Schweizer Rind ca. 190 gr.</b>	34.00
serviert mit Pommes Frites und Kräuterbutter oder an reichhaltigem Salatbouquet	
<b>Sternen-Burger (180 gr.)</b>	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

# Hauptgerichte ohne Fleisch

<b>Gebackene Zanderknusperli mit Tartarsauce</b> serviert mit Pommes frites oder an reichhaltigem Salatbouquet	27.50
<b>Spargel-Ravioli</b> an feiner Sternen-Kräutersauce	 * 26.50
<b>Toggenburger Chäs-Spätzli</b> Hausgemachte Spätzli mit Königs-Chäs, Gemüse und Rahm	 * 24.50
<b>Gemüsestrudel an Sternen-Kräuterrahmsauce</b>	  * 28.50

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**