

MENU

SUPPEN

Marokkanische Kichererbsen-Linsensuppe 11/14   

Indische Karottencremesuppe mit Ingwer, Curry und Apfel 10/13   

Bündner Gerstensuppe 11/14 

Tagessuppe 10/13 

VORSPEISEN

Salatbuffet (ab 18.30 Uhr) 17  

mit verschiedenen Blatt- und Gemüse-Salaten, Toppings und dreierlei Dressings

«Romana-Salat» 15   

mit Mini-Lattich, Parmesan, Tofu-Spiess und Soja-Vinaigrette

Winterlicher Blattsalat 10/13  

mit Dressing nach Wahl

Bunt gemischter Wintersalat 11/14 

mit gerösteten Kernen und Dressing nach Wahl

Unsere Dressings: Französisch/Italienisch/Balsamico

«Sunstar» Lachs 19  

hausgebeizt, mit Kapern, Zwiebelringen und süss-saurer Lindigosauce dazu Briochetoast

Auch glutenfrei möglich

«Sunstar Plättli» 27/34

mit Bündnerfleisch, geräuchertem Speck, Salsiz, Rohschinken, Bergkäse, Essiggemüse und Senfbutter

PASTA & RISOTTO

Scharfe Spaghetti Amalfitana 26  

mit Zitronenöl, Peperoncino, Parmesan und Baumnüssen

Zusätzlich mit Riesen Crevetten 37

Wildfleisch Ravioli 34

mit sautierten Eierschwämmli, Rosmarin und Parmesanspänen

Fettucine mit Gemüsestreifen 24  

und Salbeibutter, dazu Parmesan und Rucola

Marroni-Risotto 26   

mit feinem Gemüse, dazu knuspriges Topping aus Marroni, Salbei, Borettanezwiebeln und Fleur de Sel

Auch vegan möglich

SIGNATURE DISHES

«BBQ Spareribs» vom Schwein (ca. 250g) 35 

mit Sweet-Chili-Jam, Wintergemüse und Pommes Frites

Zarte Rindfleischstreifen aus dem Wok 42  

mit knackigem Asia Gemüse, Sojasprossen und Reismudeln

Rezentes Currygemüse mit Kichererbsen 32   

mit Kokos, Koriander, Chili und Reismudeln

«Sunstar Beef-Burger» 36 

im schwarzen Sesam-Bun, mit Rindfleisch, grilliertem Portobello-Pilz, Tomate, Gurke und BBQ-Sauce, dazu Coleslaw und Pommes Frites

«Portobello Veggie-Burger» 34  

im schwarzen Sesam-Bun, mit grilliertem Portobello-Pilz, Tomate, Gurke und BBQ-Sauce, dazu Coleslaw und Pommes Frites

Quinoa-Bowl 24  

mit saftiger Poulet Brust, verschiedenen Salaten, frischer Orange und Mandelblättern

FLEISCH & FISCH

Rinds-Entrecôte (200g) 49 

mit Martini-Pfeffersauce, Wintergemüse und Pommes Frites

Kalbsrückensteak (180g) 54 

an einer Morchelrahmsauce, Fettucine und Wintergemüse

Ossobucco (250g) «à la Milanese» 46  

geschmort in Weisswein, Wintergemüse und Safranrisotto

Lachsfilet (160g) 39 

auf der Haut gebraten, Wintergemüse und Rahm-Fettucine

GLACE

Klassik: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Caramel, Mocca, Stracciatella

Vegan: Toffee-Caramel, Heidelbeer-Kokos

Sorbets: Traube, Mango, Zitrone

pro Kugel 4 / mit Rahm +1.50

DESSERT

Matcha-Tiramisu 12

mit Waldbeeren

Amarena Mousse 10 

Kokos Panna Cotta 12  

mit Ananas-Carpaccio

Frische Waffeln mit Rahm 9

mit Kirschenkompott +1.50

mit Kugel Glacé nach Wahl +3


Käse-Auswahl vom Holzbrett 17

mit einheimischen und Schweizer Hart- sowie Weichkäsen, Nüssen und Feigensenf


SPECIAL

Wöchentlich wechselnde Kreationen unserer
Küchen-Crew um Jörg Broermann. Beachte
dazu unsere separate Empfehlung.

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. Bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten gibt unser Serviceteam gerne Auskunft.

 vegetarisch

 vegan

 lactosefrei

 glutenfrei