

# Nicht nur zu festlichen Gelegenheiten ein echter Genuss!



Rösti-Sterne mit Entenbrust, karamelierten Rosenkohlblättern und Orangensauce



Rösti-Sterne mit einem Frischkäse-Dill-Dipp und Forellenkaviar

## als Beilage

- **Feine Begleiter:**  
Rösti-Sterne zu gebratener Entenbrust, karamelierten Rosenkohlblättern und Orangensauce
- **Regionale Spezialität:**  
Rösti-Sterne mit Zürcher Geschnetzeltem
- **Vegetarischer Genuss:**  
Rösti-Sterne mit karameliertem, geschmortem Chicoree
- **Klassisch gut:**  
Rösti-Sterne mit Stangen vom roten und weißen Spargel und einer leichten Joghurt-Remoulade
- **Für Pilzliebhaber:**  
Rösti-Sterne mit Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln, dazu einen Quark-Kräuter-Dipp

## als Vorspeise

- **Nicht nur optisch ein Knüller:**  
Rösti-Sterne mit einem Frischkäse-Dill-Dipp und Forellenkaviar
- **Erfrischend anders:**  
Rösti-Sterne mit Rucolasalat, in Honig geschwenkten Cocktailtomaten und Streifen vom Parmaschinken

## überbacken

- **Hits für Kids:**  
Rösti-Sterne, belegt mit Champignon- und Tomatenscheiben, überbacken mit Mozzarella
- **Für Gäste das Beste:**  
Rösti-Sterne, belegt mit einem rosa gebratenem Schweinefilet-Medaillon, einer feinen Gorgonzola-Creme und Birnenspalten

## als Snack

- **Frühlingsfrisch:**  
Rösti-Sterne mit einem frischen Bärlauch-Dipp