



## *Menü-Inspirationen für Ihren Anlass*

Liebe Gäste

Mein Team und ich kocht mit grosser Passion und mit viel Erfahrung für unsere geschätzten Gäste. Die schmackhaften Gerichte kreieren wir mit viel Liebe zum Detail. Wir verwenden stets frische und wenn immer möglich Produkte aus der Region.

Für Sie haben wir zahlreiche und vielfältige Vorschläge zusammengestellt. Wir hoffen, Sie finden das Passende für Ihren Anlass. Sollte Ihnen trotz unserer Vielfalt keines der Menus zusagen, bin ich gerne bereit, mit Ihnen das Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Bitte nehmen Sie dazu allenfalls mit mir Kontakt auf.

Mein Team und ich freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

Marianne Brühwiler und Team. Telefon 052 386 14 02

# Menü-Auswahl für Anlässe ab 10 Personen

## Vorspeisen

### **Kalte Vorspeisen**

Rinds-Tatar nach Art des Hauses, mit Toast und Butter .....	Fr. 20.50
Quinoa-Tatar mit Wasabi verfeinert und Butter .....	Fr. 15.50
Kleiner Trockenfleischsteller vom Hirsch oder Reh .....	Fr. 12.50
Blattsalat mit Sternenberger Steinalkäse und Tösstaler Coppa an Vinaigrette .....	Fr. 11.50
Nüsslisalat an Vinaigrette mit Ei und Brotcroûtons .....	Fr. 11.50
Gemischter Salat .....	Fr. 9.50
Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons und Hausdressing .....	Fr. 7.50
Kleiner gemischter Salat .....	Fr. 7.50
Blattsalat mit Hausdressing .....	Fr. 6.50

*Weitere Vorschläge: Saisonale Salate aus der à la Carte-Karte*

### **Warme Vorspeisen**

Rehgeschnetzelttes an Waldpilzsauce auf Toast serviert .....	Fr. 17.50
Linguini an Trüffelbutter und Gartenkräuter .....	Fr. 15.50
Kleines Blätterteigpastetchen gefüllt mit Gemüsestreifen an Weisswein-Rahmsauce .....	Fr. 12.50
Saisonal gefüllte Ravioli .....	Fr. 12.50

*Weitere Vorschläge: Saisonale Vorspeisen aus der à la Carte-Karte*

### **Suppen**

Steinpilzcrèmesuppe .....	Fr. 7.50
Knoblauch-Rahm-Suppe mit Brotcroûtons .....	Fr. 7.50
Bouillon mit Eierstich .....	Fr. 7.50
Bouillon mit Flädli .....	Fr. 6.50
Bouillon mit Gemüsebrunoise .....	Fr. 6.50
Gemüsecrèmesuppe oder Tagessuppe .....	Fr. 5.50

*Weitere Vorschläge: Saisonale Suppen aus der à la Carte-Karte*

# Hauptspeisen

Beilagen können auf Wunsch angepasst werden; evtl. kleiner Aufpreis möglich

## Vom Schwein

Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 36.50
Schweinscordonbleu, Pommes-Frites und Gemüse garnitur .....	Fr. 32.50
«Sternensteak», Schweinssteak mit Schinken und Tomaten, überbacken mit Käse, dazu Pommes-Frites und Gemüse garnitur .....	Fr. 29.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüse garnitur .....	Fr. 28.50
Schweins schnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 28.50
Tösstaler Chämibraten an Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur .....	Fr. 26.50
Schweinsbraten an kräftigem Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur .....	Fr. 24.50
Schweinspiccata Milanese, Spaghetti mit Tomatensauce .....	Fr. 21.50
Schweinsvoressen Art des Hauses, Spätzli und Gemüse garnitur .....	Fr. 20.50

## Vom Kalb

Kalbfleisch geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti .....	Fr. 35.50
Kalbfleischröllchen «Involtini» an Weissweinsauce, gefüllt mit Ricotta, Sbrinz, Dörrtomaten, Blattspinat. Dazu servieren wir Ihnen Butternudeln .....	Fr. 34.50
Kalbssaltinbocca auf Jus-Spiegel, Weissweinrisotto und Gemüse garnitur .....	Fr. 35.50
Kalbshaxe «Cremolata», Weissweinrisotto und Gemüse garnitur .....	Fr. 34.50
Kalbs schnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 35.50
Glacierter Kalbsbraten an kräftigem Jus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur .....	Fr. 34.50

## Vom Rind

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüse garnitur .....	Fr. 48.50
Rindsfiletgulasch «Stroganoff», Butterrösti .....	Fr. 44.50
Rindsschmorbraten an Steinpilz-Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur .....	Fr. 33.50
Rindfleisch geschnetzeltes Senior-Chef-Art an Paprika-Rahm-Sauce, Butternudeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 29.50

## Wild vom Sternenberg oder der Nachbarreviere

Rehmedaillons an Gin-Rahmsauce, Spätzli und Gemüse garnitur .....	Fr. 45.50
Rehschnitzel an Weichselkirschensauce, Spätzli und Gemüse garnitur .....	Fr. 42.50
Rehvoressen an Steinpilz-Rahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 27.50
Rehburger auf Toast mit Haussauce, mit Sternbergerkäse überbacken, Zwiebelringe-Speck-Garnitur, Pommes-Frites und Gemüse garnitur .....	Fr. 23.50
Reh hackbraten an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur .....	Fr. 23.50

## Lamm

Ausgelöster Lammrücken «Provençal», Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur .....	Fr. 38.50
--	-----------

## **Vegetarische Speisen**

Gemüseteller mit Saisonale Ravioli .....	Fr. 26.50
Orientalische Vegibällchen mit Joghurt-Dip, dazu Gemüsereis .....	Fr. 24.50
Sellerieschnitzel mit Tomaten-Chutney, Pommes frites, Gemüse garnitur .....	Fr. 26.50
Gemüsegratin, überbacken mit Knoblauchkäsesauce .....	Fr. 18.50
Glarner Käsespätzli mit Glarner Ziger und Rahm .....	Fr. 18.50

## **Fondue**

Sternenberger Käsefondue .....	Fr. 26.50
--------------------------------	-----------

## **Kleine, warme Speisen**

Schweinscordonbleu mit verschiedenen Salaten garniert.....	Fr. 32.50
Fitnesssteller (Schweinschnitzel paniert, mit diversen Salaten garniert).....	Fr. 24.50
Käseschnitte «Sternen» mit Spiegelei .....	Fr. 19.50
Tagesmenu mit Suppe .....	Fr. 20.50
Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti .....	Fr. 21.50
Heisser Schüblig mit Kartoffelsalat .....	Fr. 21.50
Gulaschsuppe vom Hirsch .....	Fr. 14.50
Portion Suppe .....	Fr. 8.50

## **Desserts**

Hausgemachtes saisonales Parfait.....	Fr. 11.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolats.....	Fr. 11.50
Tiramisù traditionell oder Früchte-Tiramisù.....	Fr. 11.50
Meringues mit Sternenberger Rahm .....	Fr. 9.50
Hausgemachte Caramelköpfler mit Sternenberger-Rahm.....	Fr. 8.50
Frischer, saisonaler Fruchtsalat mit Sternenberger-Rahm.....	Fr. 8.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglacé.....	Fr. 8.50
Hausgemachte gebrannte Crème .....	Fr. 8.50
Schwarzwäldertorte, Kirschtorte, Früchtetorte ( <i>pro Stück</i> ).....	Fr. 7.50

## **Gläsli-Desserts:**

Schichtdessert mit karamelisierten Walnüssen, Mascarpone-Quarkcrème und Schokoladensauce.....	Fr. 8.50
Vieille Prune-Zwetschgen mit Vanilleglacé .....	Fr. 8.50
Kleiner Bananen-Dessert.....	Fr. 7.50
Warme Beeren mit Vanilleglacé.....	Fr. 7.50
Beerenjoghurtglacé auf Meringues mit Rahm .....	Fr. 7.50
Schichtdessert mit Beeren und Mascarpone-Quarkcrème.....	Fr. 7.50
Kleiner Erdbeeren-Dessert (Saison) .....	Fr. 7.50

# Menüvorschläge für Anlässe ab 15 Personen

*Beilagen können auf Wunsch angepasst werden;  
evtl. kleiner Aufpreis*

Blattsalat an Baumnuss-Vinaigrette  
mit Hirschtrockenfleisch garniert

Rehschnitzel «Bluemewiesä»  
bestrichen mit Honig-Senf, auf Portweinspiegel und mit  
Sternenberger Brie überbacken

dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Hausgemachtes Beeren-Joghurt-Glacé  
auf Meringues mit Sternenberger Rahm

Fr. 61.50

Blattsalat mit gerösteten Kernen  
garniert mit Tösstaler Schinkenspeck und  
Sternenberger Steinalkäse

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterrösti

Sternenberger Pannacotta  
mit Saisonalen Früchten oder Beeren

Fr. 60.50

Blattsalat an Vinaigrette  
mit Sternenberger Hirschtrockenfleisch

Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzli und Gemüse garnitur

Crêpes gefüllt mit Beeren  
dazu Vanilleglacé und Sternenberger Rahm

Fr. 56.50

Gemischter Salat

«Sternensteak»

Schweinssteak mit Schinken und Tomaten, mit Käse überbacken  
dazu Pommes frites und Gemüse garnitur

Saisonales Parfait mit Sternenberger Rahm

Fr. 49.50

Blattsalat an Vinaigrette mit Sternenberger Steinalkäse

Rindsgeschnetzeltes «Senior-Chef»  
an Paprikarahmsauce  
dazu Butternudeln und Gemüse garnitur

Zwetschgen-Kompott mit Vanilleglacé und Sternenberger Rahm

Fr. 47.50

Kabis-Apfel-Salat an Baumnuss-Vinaigrette

Kalbsbraten an kräftigem Jus  
dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Caramelchöpfli mit Sternenberger Rahm

Fr. 47.50

Gemüsecrème-Suppe

Schweinssteak an Senfsauce  
dazu Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Sternenberger Rahm

Fr. 40.50

Karottencrème-Suppe

Pouletbrüstli an Estragonsauce  
dazu Pilaw-Reis und Gemüse garnitur

Warme Beeren mit Vanilleglacé und Sternenberger Rahm

Fr. 39.50