



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. 13.50
Blattsalat mit Sternenberger Steinalkäse und Schinkenspeck an Vinaigrette.....	Fr. 12.50
Nüsslisalat an Vinaigrette mit Ei und Brotcroûtons	Fr. 14.50
Gemischter Salat	Fr. 10.50
Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons und Hausdressing	Fr. 8.50
Kleiner gemischter Salat	Fr. 8.50
Blattsalat mit Hausdressing.....	Fr. 7.50

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

Warme Vorspeisen

Rehgeschnetzelttes an Waldpilzsauce auf Toast serviert.....	Fr. 17.50
Kleines Blätterteigpastetchen gefüllt mit Gemüsestreifen an Weisswein-Rahmsauce	Fr. 14.50
Saisonal gefüllte Ravioli.....	Fr. 14.50

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

Suppen

Steinpilzcrèmesuppe.....	Fr. 9.50
Weisswein-Schaum-Suppe.....	Fr. 10.50
Knoblauch-Rahm-Suppe mit Brotcroûtons.....	Fr. 8.50
Bouillon mit Eierstich.....	Fr. 9.50
Bouillon mit Flädli.....	Fr. 7.50
Bouillon mit Gemüsebrunoise	Fr. 7.50
Gemüsecrèmesuppe oder Tagessuppe.....	Fr. 6.50

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. 39.50
Schweinscordonbleu, Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 34.50
«Sternensteak», Schweinssteak mit Schinken und Tomaten, überbacken mit Käse, dazu Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 30.50
Schweinssteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 29.50
Schweins schnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 30.50
Tösstaler Chämibraten an Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Schweinsbraten an kräftigem Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Schweinspiccata Milanese, Spaghetti mit Tomatensauce	Fr. 24.50
Schweinsvossen Art des Hauses, Spätzli und Gemüse garnitur	Fr. 24.50

Vom Kalb

Kalbsfilet an Morchelrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 54.50
Kalbfleisch geschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti	Fr. 38.50
Kalbs saltinbocca auf Jus-Spiegel, Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Kalbshaxe «Cremolata», Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	Fr. 34.50
Kalbs schnitzel an Pilzrahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 36.50
Glacierter Kalbsbraten an kräftigem Jus, Kartoffelgratin, Gemüse garnitur	Fr. 38.50

Vom Rind

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Gemüse garnitur	Fr. 52.50
Rindsfiletgulasch «Stroganoff», Butterrösti	Fr. 48.50
Rindsschmorbraten an Steinpilz-Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 37.50
Rindfleisch geschnetzeltes Senior-Chef-Art an Paprika-Rahm-Sauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 33.50
Rindfleisch geschnetzeltes Mediterran mit reichhaltiger Gemüse garnitur	Fr. 39.50

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
Rehvossen an Steinpilz-Rahmsauce, Butternudeln und Gemüse garnitur	Fr. 32.50
Rehburger auf Burger-Bun mit Sternbergerkäse überbacken, Sweet-Onion Sauce, Pommes-Frites	Fr. 26.50
Reh hackbraten an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und Gemüse garnitur	Fr. 26.50

Lamm

Ausgelöster Lammrücken «Provençal», Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur.....	Fr. 38.50
Lammwürfeli an Honig-Senf Marinade, Kartoffelkroketten und Gemüse garnitur.....	Fr.38.50

Poulet

Pouletbrüstli gefüllt mit Ricotta Kräutern Pilaw-Reis und Gemüse garnitur.....	Fr.32.50
Poulet „Stroganoff“ mit Butterrösti.....	Fr.32.50

Vegetarische Speisen

Gemüseteller mit Saisonale Ravioli	Fr. 28.50
Vegi-Bohnen-Patty mit Haus-Dip, dazu Gemüsereis	Fr. 26.50
Sellerieschnitzel mit Tomaten-Chutney, Pommes frites, Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Gemüsegratin, überbacken mit Knoblauchkäsesauce	Fr. 19.50
Glarner Käsespätzli mit Glarner Ziger und Rahm	Fr. 19.50
Saisonale Reis-Bowle an Tahini-Sauce	Fr.28.50

Fondue

Sternenberger Käsefondue	Fr. 30.50
--------------------------------	-----------

Desserts

Hausgemachtes saisonales Parfait.....	Fr. 12.50
Crêpes gefüllt mit Beeren dazu Vanilleglacé und Sternenberger Rahm.....	Fr. 13.50
Hausgemachtes Mousse au Chocolats.....	Fr. 12.50
Tiramisù traditionell Jack Daniel-Honig, oder Früchte-Tiramisù.....	Fr. 14.50
Meringues mit Sternenberger Rahm.....	Fr. 10.00
Hausgemachte Caramelköppli mit Sternenberger-Rahm.....	Fr. 9.00
Frischer, saisonaler Fruchtsalat mit Sternenberger-Rahm.....	Fr. 9.50
Zwetschgenkompott mit Zimtglacé.....	Fr. 8.50
Hausgemachte gebrannte Crème	Fr. 9.50
Hausgemachte Schwarzwäldertorte, Kirschtorte, Früchtetorte (<i>pro Stück</i>).....	Fr. 8.50

Gläsi-Desserts:

Schichtdessert mit Topping nach freier Wahl, Mascarpone-Quarkcrème	Fr. 8.50
Vieille Prune-Zwetschgen mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
Kleiner Bananen-Dessert.....	Fr. 8.50
Warme Beeren mit Vanilleglacé.....	Fr. 8.50
Beerenjoghurtglacé auf Meringues mit Rahm	Fr. 8.50
Schichtdessert mit Beeren und Mascarpone-Quarkcrème.....	Fr. 8.50
Kleiner Erdbeeren-Dessert (Saison)	Fr. 8.50

Menüvorschläge für Anlässe ab 15 Personen

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

Blattsalat an Baumnuss-Vinaigrette
mit Hirschtrockenfleisch garniert

Rehschnitzel mit Sauce nach freier Wahl
dazu hausgemachte Spätzli und Saisongemüse

Hausgemachtes Beeren-Joghurt-Glacé
auf Meringues mit Sternenberger Rahm

Fr. 64.50

Blattsalat mit gerösteten Kernen
garniert mit Schinkenspeck und
Sternenberger Steinalkäse

Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Butterrösti

Sternenberger Pannacotta
mit saisonalen Früchten oder Beeren

Fr. 71.50

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. 62.50

Kleiner Gemischter Salat

«Sternensteak»

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

Saisonales Parfait mit Sternenberger Rahm

Fr. 51.50

Blattsalat an Vinaigrette mit Sternenberger Steinalkäse

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

Zwetschgen-Kompott mit Vanilleglacé und Sternenberger Rahm

Fr. 54.50

Kabis-Apfel-Salat an Baumnuss-Vinaigrette

Kalbsbraten an kräftigem Jus
dazu Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Caramelchöpfli mit Sternenberger Rahm

Fr. 52.50

Gemüsecrème-Suppe

Schweinssteak an Senfsauce
dazu Kartoffel-Kroketten und Gemüse garnitur

Frischer Fruchtsalat mit Sternenberger Rahm

Fr. 45.50

Karottencrème-Suppe

Pouletbrüstli an Estragonsauce
dazu Pilaw-Reis und Gemüse garnitur

Warme Beeren mit Vanilleglacé und Sternenberger Rahm

Fr. 45.50