

Menuvorschläge 2019

Für Feste und Anlässe jeder Art

Familienfeier
Hochzeit
Taufe
Klassentreffen
Vereinsanlässe
u.s.w.



Bei der Menüzusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich
ebenfalls erfüllen wir Ihren persönlichen Wunsch.

Hotel Restaurant Sternen
Fritz & Gabriela Pfeuti-Renggli
3158 Guggisberg

Telefon: 031 736 10 10
E-Mail info@sternen-guggisberg.ch
Internet www.sternen-guggisberg.ch

Gültig ab 01. Januar 2019
Preisanpassung möglich

Vorspeisen

Bouillon mit Einlage nach Wahl	Fr.	8.00
Consommé mit Einlage nach Wahl	Fr.	9.50
Klare Ochsenschwanzsuppe	Fr.	10.00
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl	Fr.	8.00
Minestrone, Griesssuppe, Gerstensuppe, Hafercrèmesuppe,	Fr.	8.00
Suppeneinlagen für Bouillon und Consommé Celestin, Brotwürfeli, Gemüsejulienne, Diablotins, Griessklösschen, Monte Carlo, Pilze, Sherry		
Blattsalat	Fr.	8.00
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli oder Trauben und Nüssen (Saison)	Fr.	13.00
Tomatensalat an Balsamicovinaigrette	Fr.	11.00
Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella	Fr.	14.00
Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Trockenfleisch, Pastete, Terrine und Selleriesalat	Fr.	18.00
Vorspeisenteller schwedische Art nur mit Fisch	Fr.	20.00
Hausgemachte Terrine garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	16.00
Hausgemachte Pastete garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	17.00
Hausgemachte Pilzterrine an Nussvinaigrette und garniert mit Salat	Fr.	16.00
Hausgemachte Gemüseterrine mit passender Vinaigrette	Fr.	15.00
Haugemachtes Gemüse mousse auf passender Sauce	Fr.	15.00
Hausgemachtes Geflügel mousse Juanita		16.00
Blätterteigpastetli mit Gemüseragout	Fr.	16.00
Blätterteigpastetli mit frischer Pilzrahmsauce	Fr.	17.00
Frittierte Champignköpfe auf Tomatenwürfeli	Fr.	16.00

Frischer Champignonsalat im Brüsselerschiffli	Fr.	15.00
Blätterteigkrapfen mit Gemüsefüllung nach Saison garniert mit Früchten und Salat	Fr.	17.00
Zanderfilet grilliert Müllerinnen Art mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	20.00
Seezunge pochiert an Dill-Weissweinsauce mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	23.00
Crevettencocktail	Fr.	16.00
Geräuchertes Forellenfilet und Alaska Wild-Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr.	22.00
Frische Melone mit Schwarzenburger Rohschinken	Fr.	16.00
Spargelsalat an Estragonvinaigrette (Saison)	Fr.	18.00
Spargeln mit Orangensauce (Saison)	Fr.	21.00

Hauptgerichte

Alle mit Nachservice

Pouletbrüstli an Currysauce Früchtégarnitur Trockenreis	Fr.	32.00
Glasierter Schweinsbraten Gemüse-garnitur Pommes-frites	Fr.	34.00
Schweinssteak Jäger Art Gemüse-garnitur Pommes-soufflée	Fr.	36.00
Schweins-Piccata milanese Gemüse-garnitur Risotto oder Tomatenspaghetti	Fr.	36.00
	Mit Kalbfleisch	44.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Gemüse-garnitur Nudeln	Fr.	36.00
	Mit Kalbfleisch	Fr. 44.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten an Senfsauce Gemüse-garnitur Hausgemachte Spätzli	Fr.	36.50
Schweinsfilet an Baumnuss-Sauce Gemüse-garnitur Lyonerkartoffeln	Fr.	45.00
Kasselerbraten leicht geräucherter Schweinshals an Rotweinsauce Gemüse-garnitur Pommes-Berny	Fr.	38.50
Glasierter Braten vom Schwein und Kalb dazu grilliertes Poulet Gemüse-garnitur Kartoffelkroketten	Fr.	39.50
Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Gemüse-garnitur Nudeln	Fr.	50.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Madèresauce Gemüse-garnitur Pommes-Williams	Fr.	56.00

Gespickter Rindschmorbraten Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	39.50
Naturabeef-Braten mit Portwein Gemüse garnitur Kartoffeln Mont d'Or	Fr.	45.00
Suure Mocke mit Dörrfrüchten in Rotwein eingelegter Rindsstotzen Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	44.00
mind. 16 Tage im voraus bestellen		
Roastbeef nach englischer Art mit Madère –und Sauerrahmsauce Gemüse garnitur Nocken nach römischer Art	Fr.	50.00
Troi Filet Sternen Schweins- Kalbs –und Rindsfilet Gemüse garnitur Pommes-Williams	Fr.	60.00
Mixed-Grill „Guggershörnli“ Gemüse garnitur Maiskrapfen	Fr.	50.00
Lamrückenfilet provençale Gemüse garnitur Kartoffelgratin	Fr.	48.00
Lammgigot an Rosmarinjus Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	44.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Rösti	Fr.	43.00

Mehrgangmenüs

Hauptgang mit Nachservice

Menu 21 Fr. 72.00

Vorspeisenteller
Bouillon mit Sherry
Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Gemüse garnitur
Majorankartoffeln
Frische gebrannte Creme

Menu 22 Fr. 66.00

Klare Gemüsesuppe
Blätterteigkrapfen mit Pilzragout
Pouletbrüstli Thurgauer Art
kleine Gemüse garnitur
Risotto
Schokoladenmousse

Menu 23 Fr. 76.00

Seezunge an Petersiliensauce
Trockenreis
Consommé mit Sojasprossen
Lammfilet provençale
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin
Birnenschaumcreme

Menu 24 Fr. 74.00

Seeteufel an frischer Dillsauce
Griessnocken
Champignoncrèmesuppe
Schweinsfilet „Robert“
Gemüse garnitur
Kartoffelkroketten
Sorbetteller

Menu 25 Fr. 86.00

Avocadomousse mit Blattsalat
Broccolirahmsuppe
Zanderfilet an Calvadossauce
Salzkartoffeln
Perlhuhnbrust mit Feigen
Gemüse garnitur
Mohrspätzli
Kirschenparfait

Menu 26 Fr. 98.00

Geräucherter Lachs und Forellenfilet
Consommé mit Diablotins
Gratiniertes Pilzragout
Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce
Gemüse garnitur
Trockenreis
Frischer Fruchtsalat

Menu 27 Fr. 105.00

Entenbruststreifen an Himbeeressig
Randenrahmsuppe
Fischgratin im Reising
an Currysauce
Zitronensorbet mit Wodka
Kalbsfilet „Sternen“
Gemüse garnitur
Williamskartoffeln
Gefüllte Crepe mit Honigäpfeln

Unser Fleisch ist wenn immer möglich aus der Region Gantrisch ansonsten aus der Schweiz.
Ausnahmen: Lammfleisch stammt aus Australien / Perlhuhn aus Frankreich

Preise inkl. MWSt.

Desserts

Soufflée-Glace «Grand Marnier »	Fr.	15.00
Mousse au Chocolat	Fr.	15.00
Vacherin-Glacétorte	Fr.	15.00
Dessertbuffet gross 10 verschiedene Desserts plus Käse	Fr.	25.00
Dessertbuffet klein 7 verschiedene Desserts	Fr.	20.00
Dessertteller	Fr.	18.00
Parfaitglacé nach Saison	Fr.	15.00
Früchtecrème nach Saison	Fr.	12.00

Weitere Dessert's sind in der à la carte Dessertkarte aufgeführt

„Sternen“ Brunch Fr. 38.00 pro Person

Konfitüre, Butter

Müeslimix, Cornflakes, Joghurt

Käsevariation

Fleischplatte mit Schinken, Salami, Aufschnitt, geräuchertes Trockenfleisch

geräucherter Lachs und Fisch

Rösti, Rührei,

grillierter Speck, Schinken, Würstli

Früchte

Kaffee, Tee

Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser nature

Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli

Dessert Fr. 15.00 pro Person

frische gebrannte Creme, Schoggimousse, Fruchtsalat, Hefezopf, Cake, Glace

Einmal etwas Spezielles!

Ein individuell nach Ihrem Wunsch zusammengestelltes Buffet warm und kalt.

Wir beraten Sie gerne.