

# Menuvorschlage 2019

Für Feste und Anlässe jeder Art

Familienfeier  
Hochzeit  
Taufe  
Klassentreffen  
Vereinsanlässe  
u.s.w.



Bei der Menuzusammenstellung 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](mailto:info@sternen-guggisberg.ch)  
Internet [www.sternen-guggisberg.ch](http://www.sternen-guggisberg.ch)

Gültig ab 01. Januar 2021  
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.	11.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli oder Trauben und Nüssen (Saison)	Fr.	14.00
Tomatensalat an Balsamicovinaigrette	Fr.	12.00
Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella	Fr.	15.00
Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Trockenfleisch, Pastete, Terrine und Selleriesalat	Fr.	20.00
Vorspeisenteller schwedische Art nur mit Fisch	Fr.	20.00
Hausgemachte Terrine garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	17.00
Hausgemachte Pastete garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	18.00
Hausgemachte Pilzterrine an Nussvinaigrette und garniert mit Salat	Fr.	18.00
Hausgemachte Gemüseterrine mit passender Vinaigrette	Fr.	18.00
Haugemachtes Gemüse mousse auf passender Sauce	Fr.	18.00
Hausgemachtes Geflügel mousse Juanita		18.00
Blätterteigpastetli mit Gemüseragout	Fr.	18.00
Blätterteigpastetli mit frischer Pilzrahmsauce	Fr.	18.00
Frittierte Champignköpfe auf Tomatenwürfeli	Fr.	18.00

Frischer Champignonsalat im Brüsselerschiffli	Fr.	16.00
Blätterteigkrapfen mit Gemüsefüllung nach Saison garniert mit Früchten und Salat	Fr.	20.00
Zanderfilet grilliert Müllerinnen Art mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	22.00
Seezunge pochiert an Dill-Weissweinsauce mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	25.00
Geräuchertes Forellenfilet und Alaska Wild-Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr.	22.00
Frische Melone mit Schwarzenburger Rohschinken	Fr.	17.00
Spargelsalat an Estragonvinaigrette ( Saison)	Fr.	20.00
Spargeln mit Orangensauce (Saison)	Fr.	22.00

# Hauptgerichte

Alle mit Nachservice

Pouletbrüstli an Currysauce Früchtégarnitur Trockenreis	Fr.	32.00
Glasierter Schweinsbraten vom Hals Gemüse-garnitur Pommes-frites	Fr.	35.00
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.	37.00
Schweinsfilet an Baumnuss-Sauce Gemüse-garnitur Lyonerkartoffeln	Fr.	46.00
Kasselerbraten leicht geräucherter Schweinshals an Rotweinsauce Gemüse-garnitur Pommes-Berny	Fr.	39.00
Glasierter Braten vom Schwein und Kalb dazu grilliertes Poulet Gemüse-garnitur Kartoffelkroketten	Fr.	40.00
Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Gemüse-garnitur Nudeln	Fr.	52.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Madèresauce Gemüse-garnitur Pommes-Williams	Fr.	58.00

Gespickter Rindschmorbraten Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	40.00
Naturabeef-Braten mit Portwein Gemüse garnitur Kartoffeln Mont d'Or	Fr.	46.00
Suure Mocke mit Dörrfrüchten in Rotwein eingelegter Rindsstutzen Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	45.00
mind. 16 Tage im voraus bestellen		
Roastbeef nach englischer Art mit Madère –und Sauerrahmsauce Gemüse garnitur Nocken nach römischer Art	Fr.	52.00
Troi Filet Sternen Schweins- Kalbs –und Rindsfilet Gemüse garnitur Pommes-Williams	Fr.	65.00
Mixed-Grill „Guggershörnli“ Gemüse garnitur Maiskräpfen	Fr.	52.00
Lamrückenfilet provençale Gemüse garnitur Kartoffelgratin	Fr.	50.00
Lammgigot an Rosmarinjus Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	45.00
Geschnetztes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Rösti	Fr.	44.00

# Mehrgangmenüs

Hauptgang mit Nachservice

## Menu 21 Fr. 74.00

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

## Menu 22 Fr. 68.00

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

## Menu 23 Fr. 78.00

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

## Menu 24 Fr. 76.00

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

## Menu 25 Fr. 88.00

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

## Menu 26 Fr. 102.00

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

## Menu 27 Fr. 110.00

Entenbruststreifen an Himbeeressig  
Randenrahmsuppe  
Fischgratin im Reisring  
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 à trois drei verschiedene Köstlichkeiten	Fr.	16.00
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. 40.00 pro Person

*Konfitüre, Butter*

*Müeslimix, Cornflakes, Joghurt*

*Käsevariation*

*Fleischplatte mit Schinken, Salami, Aufschnitt, geräuchertes Trockenfleisch*

*geräucherter Lachs und Fisch*

*Terrine und Pastete*

*Rösti,*

*Rührei,*

*grillierter Speck, Schinken, Würstli*

*Früchte*

*Kaffee, Tee*

*Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser nature*

*Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli*

Dessert Fr. 16.00 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.*