

Menuvorschläge 2023

Für Feste und Anlässe jeder Art

Familienfeier
Hochzeit
Taufe
Klassentreffen
Vereinsanlässe
u.s.w.



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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten melden Sie sich bitte persönlich.
Vegetarische und Vegane Varianten können wir machen, melden Sie sich da
persönlich, für eine Beratung.

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 2023
Preisanpassung möglich

Vorspeisen

Bouillon mit Einlage nach Wahl	Fr.	8.50
Consommé mit Einlage nach Wahl	Fr.	10.00
Klare Ochsenschwanzsuppe	Fr.	10.50
Gemüsecrèmesuppe nach Wahl	Fr.	8.50
Minestrone, Griesssuppe, Gerstensuppe, Hafercrèmesuppe,	Fr.	8.50
Suppeneinlagen für Bouillon und Consommé Celestin, Brotwürfeli, Gemüsejulienne, Diablotins, Griessklösschen, Monte Carlo, Pilze, Sherry		
Blattsalat	Fr.	8.50
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli oder Trauben und Nüssen (Saison)	Fr.	14.50
Tomatensalat an Balsamico-Vinaigrette	Fr.	12.50
Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella	Fr.	15.50
Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Trockenfleisch, Pastete, Terrine und Selleriesalat	Fr.	21.00
Vorspeisenteller schwedische Art nur mit Fisch	Fr.	21.00
Hausgemachte Terrine garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	18.00
Hausgemachte Pastete garniert mit Früchten und Selleriesalat	Fr.	20.00
Hausgemachte Pilzterrine an Nussvinaigrette und garniert mit Salat	Fr.	19.00
Hausgemachte Gemüseterrine mit passender Vinaigrette	Fr.	19.00
Haugemachtes Gemüse mousse auf passender Sauce	Fr.	19.00
Hausgemachtes Geflügel mousse Juanita		19.00
Blätterteigpastetli mit Gemüseragout	Fr.	19.00

Blätterteigpastetli mit frischer Pilzrahmsauce	Fr.	19.00
Frittierte Champignonköpfe auf Tomatenwürfeli	Fr.	19.00
Frischer Champignonsalat im Brüsselerschiffli	Fr.	17.00
Blätterteigkrapfen mit Gemüsefüllung nach Saison garniert mit Früchten und Salat	Fr.	21.00
Zanderfilet grilliert Müllerinnen Art mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	23.00
Seezunge pochiert an Dill-Weissweinsauce mit Salzkartoffel oder Trockenreis	Fr.	26.00
Geräuchertes Forellenfilet und Alaska Wild-Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr.	23.00
Frische Melone mit Schwarzenburger Rohschinken	Fr.	18.00
Spargelsalat an Estragon-Vinaigrette (Saison)	Fr.	21.00
Spargeln mit Orangensauce (Saison)	Fr.	22.50

Hauptgerichte

Alle mit Nachservice

Pouletbrüstli an Currysauce Früchtegarnitur Trockenreis	Fr.	33.00
Glasierter Schweinsbraten vom Hals Gemüsegarnitur Pommes-frites	Fr.	36.50
Schweinssteak Jäger Art Gemüsegarnitur Pommes-Soufflée	Fr.	37.50
Schweinspiccata milanese Gemüsegarnitur Risotto oder Tomatenspaghetti	Fr.	37.50
	Mit Kalbfleisch	48.00
Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln	Fr.	37.50
	Mit Kalbfleisch	Fr. 48.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten an Senfsauce Gemüsegarnitur Hausgemachte Spätzli	Fr.	38.50
Schweinsfilet an Baumnuss-Sauce Gemüsegarnitur Lyonerkartoffeln	Fr.	48.00
Kasselerbraten leicht geräucherter Schweinshals an Rotweinsauce Gemüsegarnitur Pommes-Berny	Fr.	42.00
Glasierter Braten vom Schwein und Kalb dazu grilliertes Poulet Gemüsegarnitur Kartoffelkroketten	Fr.	42.00
Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln	Fr.	55.00
Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Madèresauce Gemüsegarnitur Pommes-Williams	Fr.	60.00

Gespickter Rindschmorbraten Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	42.00
Naturabeef-Braten mit Portwein Gemüse garnitur Kartoffeln Mont d'Or	Fr.	48.00
Suure Mocke mit Dörrfrüchten in Rotwein eingelegter Rindsstotzen Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	48.00
mind. 16 Tage im Voraus bestellen		
Roastbeef nach englischer Art mit Madère –und Sauerrahmsauce Gemüse garnitur Nocken nach römischer Art	Fr.	55.00
Troi Filet Sternen Schweins- Kalbs –und Rindsfilet Gemüse garnitur Pommes-Williams	Fr.	68.00
Mixed-Grill „Guggershörnli“ Gemüse garnitur Maiskräpfen	Fr.	55.00
Lammrückenfilet provençale Gemüse garnitur Kartoffelgratin	Fr.	52.00
Lammgigot an Rosmarinjus Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr.	47.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce Gemüse garnitur Rösti	Fr.	48.00

Fleischersatz

Blätterteigpastetli gefüllt mit frischer Pilzrahmsauce oder Gemüseragout
 Gefüllte Blätterteigkräpfen
 Focchi mit Birnen-Käsefüllung
 Polentaschnitte überbacken mit Tomate und Käse
 Quornschnitzel mit Pfeffersauce,
 Broccoliburger mit Tomatensauce
 Kichererbsebällchen auf Feigensauce

Für eine Vegane Alternativen und Allergien und Unverträglichkeiten nehmen Sie Kontakt mit uns auf

Mehrgangmenüs

Hauptgang mit Nachservice

Menu 21 Fr. 78.00

Vorspeisenteller

Bouillon mit Sherry

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Gemüse garnitur

Majorankartoffeln

Frische gebrannte Creme

Menu 23 Fr. 80.00

Seezunge an Petersiliensauce

Trockenreis

Consommé mit Sojasprossen

Lammfilet provençale

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Birnenschaumcreme

Menu 22 Fr. 70.00

Klare Gemüsesuppe

Blätterteigkrapfen mit Pilzragout

Pouletbrüstli Thurgauer Art

Gemüse garnitur

Risotto

Schokoladenmousse

Menu 24 Fr. 78.00

Seeteufel an frischer Dillsauce

Griessnocken

Champignoncremesuppe

Schweinsfilet „Robert“

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

Sorbet Variation

Menu 25 Fr. 90.00

Avocadomousse mit Blattsalat

Broccolirahmsuppe

Zanderfilet an Calvadossauce
Salzkartoffeln

Perlhuhnbrust mit Feigen

Gemüse garnitur

Mohnspätzli

Kirschenparfait

Menu 26 Fr. 105.00

Geräucherter Lachs und Forellenfilet

Consommé mit Diablotins

Gratiniertes Pilzragout

Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce

Gemüse garnitur

Trockenreis

Frischer Fruchtsalat

Menu 27 Fr. 113.00

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.	16.00
Mousse au Chocolat	Fr.	16.00
Vacherin-Glacétorte	Fr.	16.00
Dessertbuffet gross 10 verschiedene Desserts plus Käse	Fr.	26.00
Dessertbuffet klein 7 verschiedene Desserts	Fr.	21.00
Dessertteller à trois drei verschiedene Köstlichkeiten	Fr.	17.00
Parfaitglacé nach Saison	Fr.	16.00
Früchtecrème nach Saison	Fr.	13.00

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

„Sternen“ Brunch Fr. 44.00 pro Person

Konfitüre, Butter

Müeslimix, Cornflakes, Joghurt

Käsevariation

Fleischplatte mit Schinken, Salami, Aufschnitt, geräuchertes Trockenfleisch
geräuchter 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. 17.00 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.