

Menuvorschläge 2024

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 2024
Preisanpassung möglich

Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Bouillon mit Einlage nach Wahl | Fr. | 9.00 |
| Consommé mit Einlage nach Wahl | Fr. | 10.50 |
| Klare Ochsenschwanzsuppe | Fr. | 11.00 |
| Gemüsecrèmesuppe nach Wahl | Fr. | 9.00 |
| Minestrone, Griesssuppe, Gerstensuppe, Hafercrèmesuppe, | Fr. | 9.00 |
| Suppeneinlagen für Bouillon und Consommé Celestin, Brotwürfeli, Gemüsejulienne, Diablotins, Griessklösschen, Monte Carlo, Pilze, Sherry | | |
| Blattsalat | Fr. | 9.00 |
| Gemischter Salat | Fr. | 12.00 |
| Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli oder Trauben und Nüssen (Saison) | Fr. | 15.50 |
| Tomatensalat an Balsamico-Vinaigrette | Fr. | 13.00 |
| Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella | Fr. | 16.50 |
| Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Trockenfleisch, Pastete, Terrine und Selleriesalat | Fr. | 22.00 |
| Vorspeisenteller schwedische Art nur mit Fisch | Fr. | 22.00 |
| Hausgemachte Terrine garniert mit Früchten und Selleriesalat | Fr. | 19.00 |
| Hausgemachte Pastete garniert mit Früchten und Selleriesalat | Fr. | 21.00 |
| Hausgemachte Pilzterrine an Nussvinaigrette und garniert mit Salat | Fr. | 20.00 |
| Hausgemachte Gemüseterrine mit passender Vinaigrette | Fr. | 20.00 |
| Haugemachtes Gemüse mousse auf passender Sauce | Fr. | 20.00 |
| Hausgemachtes Geflügel mousse Juanita | | 20.00 |
| Blätterteigpastetli mit Gemüseragout | Fr. | 20.00 |

| | | |
|---|-----|-------|
| Blätterteigpastetli mit frischer Pilzrahmsauce | Fr. | 20.00 |
| Frittierte Champignonköpfe auf Tomatenwürfeli | Fr. | 20.00 |
| Frischer Champignonsalat im Brüsselerschiffli | Fr. | 18.00 |
| Blätterteigkrapfen mit Gemüsefüllung nach Saison garniert mit Früchten und Salat | Fr. | 22.00 |
| Zanderfilet grilliert Müllerinnen Art mit Salzkartoffel oder Trockenreis | Fr. | 24.00 |
| Seezunge pochiert an Dill-Weissweinsauce mit Salzkartoffel oder Trockenreis | Fr. | 27.50 |
| Geräuchertes Forellenfilet und Alaska Wild-Lachs mit Meerrettichschaum und Toast | Fr. | 24.00 |
| Frische Melone mit Schwarzenburger Rohschinken | Fr. | 19.00 |
| Spargelsalat an Estragon-Vinaigrette (Saison) | Fr. | 22.00 |
| Spargeln mit Orangensauce (Saison) | Fr. | 23.50 |

Hauptgerichte

Alle mit Nachservice

| | | |
|---|-----------------|-----------|
| Pouletbrüstli an Currysauce Früchtegarnitur Trockenreis | Fr. | 34.50 |
| Glasierter Schweinsbraten vom Hals Gemüsegarnitur Pommes-frites | Fr. | 38.50 |
| Schweinssteak Jäger Art Gemüsegarnitur Pommes-Soufflée | Fr. | 39.50 |
| Schweinspiccata milanese Gemüsegarnitur Risotto oder Tomatenspaghetti | Fr. | 39.50 |
| | Mit Kalbfleisch | 51.00 |
| Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln | Fr. | 39.50 |
| | Mit Kalbfleisch | Fr. 51.00 |
| Schweinsnierstück am Stück gebraten an Senfsauce Gemüsegarnitur Hausgemachte Spätzli | Fr. | 41.00 |
| Schweinsfilet an Baumnuss-Sauce Gemüsegarnitur Lyonerkartoffeln | Fr. | 51.00 |
| Kasselerbraten leicht geräucherter Schweinshals an Rotweinsauce Gemüsegarnitur Pommes-Berny | Fr. | 44.00 |
| Glasierter Braten vom Schwein und Kalb dazu grilliertes Poulet Gemüsegarnitur Kartoffelkroketten | Fr. | 44.00 |
| Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln | Fr. | 58.00 |
| Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Madèresauce Gemüsegarnitur Pommes-Williams | Fr. | 63.00 |

Gespickter Rindschmorbraten Fr. 44.00
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Suure Mocke mit Dörrfrüchten Fr. 45.00
in Rotwein eingelegter Rindsstotzen
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

mind. 16 Tage im Voraus bestellen

Roastbeef nach englischer Art Fr. 58.00
mit Madère –und Sauerrahmsauce
Gemüse garnitur
Nocken nach römischer Art

Troi Filet Sternen Fr. 70.00
Schweins- Kalbs –und Rindsfilet
Gemüse garnitur
Pommes-Williams

Mixed-Grill „Guggershörnli“ Fr. 58.00
Gemüse garnitur
Maiskräpfen

Lammrückenfilet provençale Fr. 55.00
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Lammgigot an Rosmarinjus Fr. 50.00
Gemüse garnitur
Kartoffelstock

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce Fr. 51.00
Gemüse garnitur
Rösti

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
Kichererbsenbällchen auf Feigensauce

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

Mehrgangmenüs

Hauptgang mit Nachservice

Menu 21 Fr. 82.00

Vorspeisenteller

Bouillon mit Sherry

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Gemüse garnitur

Majorankartoffeln

Frische gebrannte Creme

Menu 23 Fr. 84.00

Seezunge an Petersiliensauce

Trockenreis

Consommé mit Sojasprossen

Lammfilet provençale

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Birnenschaumcreme

Menu 22 Fr. 74.00

Klare Gemüsesuppe

Blätterteigkrapfen mit Pilzragout

Pouletbrüstli Thurgauer Art

Gemüse garnitur

Risotto

Schokoladenmousse

Menu 24 Fr. 82.00

Seeteufel an frischer Dillsauce

Griessnocken

Champignoncremesuppe

Schweinsfilet „Robert“

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

Sorbet Variation

Menu 25 Fr. 95.00

Avocadomousse mit Blattsalat

Broccolirahmsuppe

Zanderfilet an Calvadossauce
Salzkartoffeln

Perlhuhnbrust mit Feigen

Gemüse garnitur

Mohnspätzli

Kirschenparfait

Menu 26 Fr. 110.00

Geräucherter Lachs und Forellenfilet

Consommé mit Diablotins

Gratiniertes Pilzragout

Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce

Gemüse garnitur

Trockenreis

Frischer Fruchtsalat

Menu 27 Fr. 119.00

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,

Fisch EU

Preise inkl. MWSt.

Desserts

| | | |
|---|-----|-------|
| Soufflée-Glace «Grand Marnier » | Fr. | 17.00 |
| Mousse au Chocolat | Fr. | 17.00 |
| Vacherin-Glacétorte | Fr. | 17.00 |
| Dessertbuffet gross 10 verschiedene Desserts plus Käse | Fr. | 27.00 |
| Dessertbuffet klein 7 verschiedene Desserts | Fr. | 22.00 |
| Dessertteller à trois drei verschiedene Köstlichkeiten | Fr. | 18.00 |
| Parfaitglacé nach Saison | Fr. | 17.00 |
| Früchtecrème nach Saison | Fr. | 14.00 |

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

„Sternen“ Brunch Fr. 46.00 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. 18.00 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.