

Menuvorschläge 2025

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 2025
Preisanpassungen / Änderungen möglich

Hauptgerichte

Ohne Nachservice / Mit Nachservice plus Fr. 4.00 pro Person

Vom Poulet

Pouletbrüstli an Currysauce Früchtegarnitur Trockenreis	Fr. 30.00	Pouletbrüstli Thurgauer Art Gemüsegarnitur Risotto	Fr. 32.00
---	-----------	--	-----------

vom Schwein

Glasierter Schweinsbraten vom Hals Gemüsegarnitur Pommes-frites	Fr. 35.00	Schweinssteak mit Kräuterbutter Gemüsegarnitur Pommes-Frites	Fr. 36.00
Schweinsnierstück am Stück gebraten an Senfsauce Gemüsegarnitur Hausgemachte Spätzli	Fr. 36.00	Kasselerbraten leicht geräucherter Schweinshals an Rotweinsauce Gemüsegarnitur Pommes-Berny	Fr. 36.00
Schweins schnitzel an Champignonrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln	Fr. 34.00	Schweinspiccata milanese Gemüsegarnitur Risotto oder Tomatenspaghetti	Fr. 38.00
mit Kalbfleisch	Fr. 44.00	mit Kalbfleisch	Fr. 48.00
Schweinssteak Jäger Art Gemüsegarnitur Pommes-Soufflée	Fr. 38.00	Schweinsfilet an Baumnuss- Sauce Gemüsegarnitur Lyonerkartoffeln	Fr. 42.00

vom Kalb

Kalbsschnitzel an Zitronensauce Gemüsegarnitur Majorankartoffeln	Fr. 43.00	Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce Gemüsegarnitur Rösti	Fr. 46.00
Kalbsmedaillon mit Pilzrahmsauce Gemüsegarnitur Nudeln	Fr. 50.00	Kalbsnierstück am Stück gebraten mit Madèresauce Gemüsegarnitur Pommes-Williams	Fr. 50.00

vom Lamm

Lammrückenfilet provençale Gemüsegarnitur Kartoffelgratin	Fr. 48.00	Lammgigot an Rosmarinjus Gemüsegarnitur Kartoffelstock	Fr. 45.00
---	-----------	--	-----------

vom Rind

Gespickter Rindschmorbraten Gemüse garnitur Kartoffelstock	Fr. 42.00	Suure Mocke mit Dörrfrüchten in Rotwein eingelegter Rindsstotzen Gemüse garnitur Kartoffelstock mind. 16 Tage im Voraus bestellen	Fr. 42.00
Roastbeef nach englischer Art mit Madère –und Sauerrahmsauce Gemüse garnitur Nocken nach römischer Art	Fr. 50.00	Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce Gemüse garnitur Trockenreis	Fr. 55.00

Vom Schwein, Kalb, Rind und Poulet

Glasierter Braten vom Schwein und Kalb dazu grilliertes Poulet Gemüse garnitur Kartoffelkroketten	Fr. 40.00	Mixed-Grill „Guggershörnli“ Rind- Schwein- Kalb- und Lammfleisch, Speck und Cipollata Gemüse garnitur Maiskräpfen	Fr. 50.00
«Troi Filet Sternen» Schweins- Kalbs –und Rindsfilet Gemüse garnitur Pommes-Williams	Fr. 60.00		

Fleischlose Hauptgänge

Gemüsecurry im Reiring Früchte garnitur	Fr. 28.00	Blätterteigpastetli mit Pilzrahmfüllung Gemüse garnitur	Fr. 30.00
Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	Fr. 28.00	Griessnocken auf Tomatensauce all`arrabiata reichhaltige Gemüse garnitur	Fr. 30.00

Als Fleischersatz servieren wir Ihnen ein Quornschnitzel, Vegi-Burger, Sojabällchen, Vegi-Schnitzel oder einen Broccoliburger mit Sauce nach Wahl

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

Vorspeisen

Salate

Blattsalat	Fr. 10.00	Gemischter Salat	Fr. 13.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotwürfeli oder Trauben und Nüssen	Fr. 17.00	Tomatensalat mit frischer Büffelmozzarella an Balsamico-Vinaigrette	Fr. 16.50
Frischer Champignonsalat im Brüsselerschiffli	Fr. 18.00	Spargelsalat an Estragon-Vinaigrette (Saison)	Fr. 22.00

Hausgemachte Suppen

Bouillon mit Einlage nach Wahl	Fr. 9.00	Gemüsesuppe nach Wahl	Fr. 9.00
Consommé mit Einlage nach Wahl	Fr. 11.00		
Spezialsuppen wie Randensuppe mit Frischkäsequenelles, Marronisuppe mit Röstzwiebeln, Weissweinsuppe mit Frühlingszwiebeln			Fr. 12.00

Suppeneinlagen für Bouillon und Consommé
Celestin, Brotwürfeli, Gemüsejulienne, Diablotins, Griessklösschen, Monte Carlo, Pilze, Sherry, Sojasprossen

Vorspeisenteller

Vorspeisenteller mit geräuchertem Fisch, Trockenfleisch, Pastete, Terrine und Selleriesalat	Fr. 22.00	Frische Melone mit Rohschinken aus unserer Region	Fr. 19.00
---	-----------	---	-----------

Terrinen, Pasteten & Mousse

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

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen mit Gemüseragout	Fr. 20.00	Blätterteigkissen mit frischer Pilzrahmsauce	Fr. 20.00
Frittierte Champignonköpfe auf Tomatenwürfeli	Fr. 20.00	Blätterteigkrapfen mit Asia- Gemüsefüllung garniert mit 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. 24.00
Geräuchertes Forellenfilet und Alaska Wild-Lachs mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 27.50	Warme Spargeln mit Orangensauce (Saison)	Fr. 23.50

Unser Fleisch ist, wenn immer möglich aus der Region Gantrisch, ansonsten aus der Schweiz.
Ausnahmen: Lammfleisch stammt aus Australien / Perlhuhn aus Frankreich, Fisch EU
Brot: Dorfbeck Schwarzenburg, CH / Preise inkl. MwSt

Desserts

Soufflée-Glace «Grand Marnier »	Fr.	17.00
Mousse au Chocolat	Fr.	15.00
Vacherin-Glacétorte serviert am Tisch mit Sprinkler	Fr.	18.00
Vacherin-Glacétorte	Fr.	14.00
Dessertbuffet gross 10 verschiedene Desserts plus Käse	Fr.	27.00
Dessertbuffet klein 7 verschiedene Desserts	Fr.	22.00
Parfaitglacé nach Saison, hübsch garniert	Fr.	15.00
Früchtecrème nach Saison mit einer Kugel Glace nach Wahl	Fr.	14.00
Sorbet-Variation garniert mit Früchten	Fr.	15.00

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

Unsere Inspirationen

Hauptgang ohne Nachservice / mit Nachservice Fr. 4.00 Zuschlag pro Person

Menu 60 Fr. 82.00

Vorspeisenteller

Bouillon mit Sherry

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Gemüse garnitur

Majorankartoffeln

Frische gebrannte Creme

Menu 62 Fr. 84.00

Seezunge an Petersiliensauce

Trockenreis

Consommé mit Sojasprossen

Lammfilet provençale

Gemüse garnitur

Kartoffelgratin

Birnenschaumcreme

Menu 64 Fr. 110.00

Geräucherter Lachs und Forellenfilet

Consommé mit Diablotins

Gratiniertes Pilzragout

Rindsfilet an grüner Pfefferrahmsauce

Gemüse garnitur

Trockenreis

Frischer Fruchtsalat

Menu 61 Fr. 82.00

Seeteufel an frischer Dillsauce

Griessnocken

Champignoncremesuppe

Schweinsfilet „Robert“

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

Sorbet Variation

Menu 63 Fr. 95.00

Avocadomousse mit Blattsalat

Broccolirahmsuppe

Zanderfilet an Calvadossauce

Salzkartoffeln

Perlhuhnbrust mit Feigen

Gemüse garnitur

Mohnspätzli

Kirschenparfait

Menu 65 vegetarisch Fr. 80.00

Frischkäsequelles garniert mit Salat

Randensuppe mit Nüssen

Champignonköpfe auf Currysauce

garniert mit Früchten

Cassissorbet

Griessnocken mit Tomatensauce

all` arrabiata

reichhaltige Gemüse garnitur

Gefüllte Crêpe mit Honigäpfeln

Zmorge bi üs im «Stärne»

«Zmorge»

Sie geniessen:

Konfitüre, Butter

Müeslimix, Cornflakes, Joghurt

Käse- und Fleischplatte

Ein Rühr- oder Spiegelei

Früchte

Kaffee, Tee

Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser nature

Verschiedene Brote, Gipfeli

Preis: Fr. 28.00 pro Person

«Gantrisch»- Zmorge

Sie geniessen:

Konfitüre, Butter

Käse- und Fleischplatte

Rösti

Rührei oder Spiegelei

grillierter Speck

Müeslimix, Cornflakes, Joghurt

Früchte

Kaffee, Tee

Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser nature

Verschiedene Brote, Zopf (auf Bestellung), Gipfeli

Preis: Fr. 36.00 pro Person

«Sternen»- Brunch

Sie geniessen:

Konfitüre, Butter

Käse- und Fleischplatte

geräucherter Lachs und Fisch

Terrine und Pastete

Rösti

Rührei oder Spiegelei

grillierter Speck, Schinken & Würstli

Müeslimix, Cornflakes, Joghurt

Früchte

Kaffee, Tee

Orangensaft, Multivitaminsaft, Mineralwasser nature

Verschiedene Brote, Zopf, Gipfeli

Preis: Fr. 50.00 pro Person

Kleines Dessertbuffet Fr. 15.00 pro Person

frische gebrannte Creme, Schokoladenmousse, Fruchtsalat, Meringue und Glace