

Menu-Vorschläge und Spezialitäten des Hauses

Menu 1	Bouillon au Sherry Salade verte mimosa Entrecôte 160 gr. avec sauce Béarnaise Légumes Pommes croquettes Soufflé glacé Grand Marnier Maison	pro Person	Fr.	53.00
Menu 2	Nouvelle Salade « Art des Hauses » Schweinssteak Gemüse 4 Sorten Pilze in Rahmsauce Croquettes und Pommes frites Frischer Fruchtsalat mit Rahm	pro Person	Fr.	45.50
Menu 3	Gemüseterrine Suppe Lammrückenfilet Gemüse Rösticroquettes Parfait Williams	pro Person	Fr.	55.50
Menu 4	Suppe Salat Fleisch nach Wahl Gemüse Pommes frites und Croquettes Dessert	pro Person	Fr.	56.50
Menu 5	Gemischter Salat Saftiges Kalbssteak an Pilzsauce Pommes frites und Croquettes Butternüdeli Zitronen-Mousse Mit Morchelsauce	pro Person pro Person	Fr. Fr.	65.50 5.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen, Plattenservice

Menu 6	Les deux filets „Saint Tropez“			
	Grüner Salat			
	Schweinsfilet mit Curry Sauce			
	Butterreis mit Früchten garniert (auf Teller)			
	Rindsfilet an Pilz Sauce			
	Gemüse			
	Pommes frites und Croquettes (auf Teller)			
	Sorbet nach Wahl	pro Person	Fr.	73.50

Menu 7	(ab 12 Personen)			
	Einlaufsuppe			
	Gemischter Schweins- und Kalbsbraten			
	an Rotweinsauce			
	Gemüse garnitur			
	Pommes frites und Croquettes			
	Panna Cotta auf Beerenspiegel	pro Person	Fr.	48.50

Unsere Küche empfiehlt

Menu 8	Terrine maison aux noisettes			
	Salade Waldorf			
	Consommé au vieux Cognac			
	Salade nouvelle			
	Filet de Bœuf avec sauce bordelaise			
	assorti de légumes			
	Croquettes			
	Mousse aux fruits	pro Person	Fr.	79.00

Salate

Salat 1	Nüssler Salat mit Ei (je nach Saison)	Fr.	12.00
Salat 2	Nüssler Salat mit Ei, Speck und Baumnüssen (je nach Saison)	Fr.	14.50
Salat 3	Nouvelle Salade nach Art des Hauses	Fr.	17.00

Salat Kreation Murzelen

Salat 4	Verschiedene Salate mit Haselnussdressing und Gänseleber	Fr.	19.50
----------------	--	-----	-------

Vorspeisen

Terrine	Gemüse oder Bauernterrinen mit Salat Waldorf	Fr.	16.50
---------	--	-----	-------

Tellergerichte nach Wahl

Teller 8	Schweinssteak 220 gr. Gemüse Croquettes und Pommes frites	Fr.	32.50
Teller 9	Kalbsschnitzel 180 gr. Gemüse Croquettes und Pommes frites	Fr.	43.50
Teller 10	Lammrückenfilet Gemüse Croquettes und Pommes frites	Fr.	48.00
Teller 11	Entrecôte «Café de Paris » Gemüse Croquettes und Pommes frites	Fr.	48.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (zweimal auf Teller serviert)

Teller 12	Unser bekanntes les deux filets „Saint Tropez“ (auf Teller)		
1 ^{er}	Schweinsfilet mit Curry Sauce Butterreis mit Früchten garniert		
2 ^{ème}	Rindsfilet mit Pilz-Sauce Gemüse Pommes frites, Croquettes		
	pro Person	Fr.	63.50

Unsere Bankett – Desserts

Sorbet nach Wahl	Fr.	13.50
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm	Fr.	10.90 / 9.90
Panna cotta auf Beerenspiegel	Fr.	6.00
Parfait Williams	Fr.	8.50
Hausgemachtes Tiramisu	Fr.	9.50
Waldhonigparfait	Fr.	8.50
Les deux mousses aux chocolat	Fr.	11.50
Zitronenjoghurt – Mousse	Fr.	9.50
Gebrannte Crème mit Rahm	Fr.	9.90
Soufflé glacé grand Marnier	Fr.	10.90
Frische Caramelköpfler	Fr.	7.00
Mandel – Marzipan Köpfler auf Orangen-Carpaccio	Fr.	10.00
Vacherin glacé	Fr.	12.50
Dessertbuffet	Fr.	16.50

Menu Gastronomique

auf Vorbestellung

8 Gang Menu	Fr.	110.00
10 Gang Menu	Fr.	130.00

Wildspezialitäten

(ab Mitte September bis Mitte Dezember – Tellergerichte)

Wildmenu 1	Rehpfeffer reich mit Früchten garniert und Spätzli	Fr.	36.00
Wildmenu 2	Rehgeschnetzelt an Cognac-Rahmsauce mit frischen Pilzen, mit diversen Früchten garniert Rotkraut und Spätzli	Fr.	43.50
Wildmenu 3	Rehschnitzel an einer delikaten Wachholder-Rahmsauce reich mit Früchten garniert Rotkraut und Spätzli	Fr.	47.50
Wildmenu 4	Rehmedaillon an feiner Wildrahmsauce mit frischen Pilzen, Rotkraut, Rosenkohl, und Früchten garniert, hausgemachte Spätzli	Fr.	54.00
Wildmenu 5	(Plattenservice ab 2 Personen) Rehrücken am Knochen rosa gebraten, mit Cognac flambiert, reich garniert mit Früchten und Gemüse, Spätzli und Wildrahmsauce	pro Person	Fr. 72.00
Wildmenu 6	Herbstmenu Wildterrinen mit Cumberland sauce und Salat Waldorf Consommé mit Cognac Kleiner Saison Salat Rehmedaillon an feiner Wildrahmsauce mit verschiedenen Waldpilzen mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Früchten garniert Waldhonigparfait	pro Person	Fr. 79.50

Lieber Gast

1. Es ist wichtig, dass wir acht Tage vor Ihrem Anlass im Besitze des von Ihnen gewählten Menus sind.
2. Wir bitten Sie, sich auf ein Menu zu beschränken.
3. Wünschen Sie einen Blumenschmuck?
Wir bestellen diesen gerne für Sie. Er wird Ihnen separat in Rechnung gestellt.
Tischkärtchen und Blumen, die Sie selber bereitstellen, können am Abend vorher bei uns abgegeben werden.
4. Wenn Sie von uns geschriebene Menukarten wünschen, verrechnen wir pauschal pro Anlass Fr. 25.00 zum Schreiben und Drucken.
5. Falls Sie für eine Sitzung eine Leinwand benötigen, im Saal im 1. Stock ist diese vorhanden

Alle Preise verstehen sich inkl. 8,1 % Mehrwertsteuer

Sonderwünsche auf Absprache

Jakob Stämpfli

Telefon 031 829 02 57

www.sternen-murzelen.ch

Mittwoch und Donnerstag geschlossen