

Gasthof Sternen

*Menu -
Vorschläge*

Menu-Vorschläge und Spezialitäten des Hauses

<i>Menu 1</i>	<i>Bouillon au Sherry</i> <i>Salade verte mimosa</i> <i>Entrecôte 160 gr. avec sauce Béarnaise</i> <i>Légumes</i> <i>Pommes croquettes</i> <i>Soufflé glacé Grand Marnier Maison</i> <i>pro Person</i>	<i>Fr. 56.50</i>
<i>Menu 2</i>	<i>Nouvelle Salade « Art des Hauses »</i> <i>Schweinssteak</i> <i>Gemüse</i> <i>4 Sorten Pilze in Rahmsauce</i> <i>Croquettes und Pommes frites</i> <i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i> <i>pro Person</i>	<i>Fr. 45.50</i>
<i>Menu 3</i>	<i>Gemüseterrine</i> <i>Suppe</i> <i>Lammrückenfilet</i> <i>Gemüse</i> <i>Rösticroquettes</i> <i>Parfait Williams</i> <i>pro Person</i>	<i>Fr. 55.50</i>

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	pro Person	Fr. 65.50
	Mit Morchelsauce	pro Person	Fr. 5.00

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

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. 76.50

Menu 7 (ab 12 Personen)

Einlaufsuppe

*Gemischter Schweins- und Kalbsbraten
an Rotweinsauce*

Gemüsegarnitur

Pommes frites und Croquettes

Panna Cotta auf Beerenspiegel pro Person Fr. 54.50

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. 79.50

Salate

Salat 1 Nüssler Salat mit Ei (je nach Saison) Fr. 13.50

*Salat 2 Nüssler Salat mit Ei, Speck und Baumnüssen Fr. 15.50
(je nach Saison)*

Salat 3 Nouvelle Salade nach Art des Hauses Fr. 19.50

Vorspeisen

<i>Terrine</i>	<i>Gemüse oder Bauernterrine mit Salat Waldorf</i>	<i>Fr. 16.50</i>
----------------	--	------------------

Tellergerichte nach Wahl

<i>Teller 8</i>	<i>Schweinssteak 220 gr. Gemüse Croquettes und Pommes frites</i>	<i>Fr. 32.50</i>
-----------------	--	------------------

<i>Teller 9</i>	<i>Kalbsschnitzel 180 gr. Gemüse Croquettes und Pommes frites</i>	<i>Fr. 45.50</i>
-----------------	---	------------------

<i>Teller 10</i>	<i>Entrecôte «Café de Paris » 220 gr. Gemüse Croquettes und Pommes frites</i>	<i>Fr. 49.50</i>
------------------	---	------------------

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (zweimal auf Teller serviert)

<i>Teller 12</i>	<i>Unser bekanntes les deux filets „Saint Tropez“ (auf Teller)</i>
------------------	--

<i>1^{er}</i>	<i>Schweinsfilet mit Curry Sauce Butterreis mit Früchten garniert</i>
-----------------------	---

<i>2^{ème}</i>	<i>Rindsfilet mit Pilz-Sauce Gemüse Pommes frites, Croquettes</i>	<i>pro Person</i>	<i>Fr. 64.50</i>
------------------------	---	-------------------	------------------

Unsere Bankett – Desserts

<i>Sorbet nach Wahl</i>	<i>Fr. 13.50</i>
<i>Frischer Fruchtsalat mit Kirsch oder Rahm</i>	<i>Fr. 10.90 / 9.90</i>
<i>Panna cotta auf Beerenspiegel</i>	<i>Fr. 6.00</i>
<i>Parfait Williams</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Waldhonigparfait</i>	<i>Fr. 8.50</i>
<i>Les deux mousses aux chocolat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Zitronenjoghurt – Mousse</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gebrannte Crème mit Rahm</i>	<i>Fr. 9.90</i>
<i>Soufflé glacé grand Marnier</i>	<i>Fr. 10.90</i>
<i>Frische Caramelköpfl</i>	<i>Fr. 7.00</i>
<i>Vacherin glacé</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Menu Gastronomique

(Menuzusammenstellung auf Empfehlung des Küchenchefs)

auf Vorbestellung

<i>8 Gang Menu</i>	<i>Fr. 130.00</i>
--------------------	-------------------

Wildspezialitäten

(ab Mitte September bis Ende November– Tellergerichte)

Wildmenu 1 Rehpfaffer reich mit Früchten garniert und Spätzli
Fr. 38.00

*Wildmenu 2 Rehgeschnetzeltes an Cognac-Rahmsauce mit
frischen Pilzen, mit diversen Früchten garniert
Rotkraut und Spätzli* Fr. 46.50

*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. 57.00

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. 75.00

Wildmenu 6 Herbstmenu

*Wildterriner 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
Waldfhönigparfait pro Person* Fr. 79.50

Für unsere Vegetarier:

Wildgarnitur

*Blätterteigkissen mit 4 Sorten Pilzen in einer Rahmsauce
Rotkraut, Rosenkohl
hausgemachte Spätzli
mit Marroni und Früchten garniert* Fr. 29.50

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

Familie Stämpfli und Team

Telefon 031 829 02 57

www.sternen-murzelen.ch

Mittwoch und Donnerstag geschlossen