



Menuvorschläge für Ihr Bankett

Werter Gast

Sie planen bei uns im Restaurant Sternen zu feiern – das freut uns sehr. Für Gruppen ab 10 Personen haben wir Ihnen eine Auswahl an diversen Köstlichkeiten zusammengestellt. Sie können aus den verschiedenen Gerichten Ihr eigenes Menu gestalten oder sich für ein bereits zusammengestelltes Menu entscheiden. Schauen Sie sich die Vorschläge in Ruhe durch. Bitte entscheiden Sie sich für die gesamte Gruppe für ein einheitliches Menu, ausgenommen sind selbstverständlich Abweichungen für Vegetarier & Personen mit Lebensmittel Allergien. Vielen Dank für Ihr Verständnis. Das Sternen-Team berät Sie gerne und hilft Ihnen, das Passende zu finden. Wir sind gespannt, für welche Gerichte Sie sich entscheiden und freuen uns Sie im Restaurant Sternen begrüssen zu dürfen.

Ihr Sternen-Team

Sie erreichen uns per Telefon, E-Mail oder treffen uns persönlich zu den gewohnten Öffnungszeiten an.

Restaurant Sternen, Hauptstrasse 1, 3036 Detligen
Frau N. Hurni (Geschäftsleitung) & Herr T. Schenk (Küchenchef)
031 825 61 10
info@sternendetligen.ch - www.sternendetligen.ch

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	09:00 - 22:00
Dienstag & Mittwoch	geschlossen
Donnerstag bis Samstag	09:00 – 23:00
Sonntag	09:00 – 21:00

Wissenswertes für Ihren Anlass

- Reservationen** Ihre Reservation nehmen wir während unseren gewohnten Öffnungszeiten per Telefon, Mail oder persönlich entgegen.
- Beratung** Wir nehmen uns sehr gerne Zeit, Sie zu beraten. Wenn Sie eine Menu Besprechung wünschen, vereinbaren Sie bitte vorgängig einen Termin mit uns.
- Räumlichkeiten** Unsere heimelige **Gaststube** mit der **Riegstube** (Anbau) bietet Platz für rund 80 Personen und eignet sich vor allem für das gemütliche Zusammensitzen, Znüni, Firabebier, Mittagsmenu, Abendessen
- Das kleine **Stärnä Säli** überzeugt mit seinem Charakter, der alten Stukkaturdecke, dem uralten Kronleuchter, dem eingebauten Ofen und den vielen kleinen Dekorationen. Mit viel Liebe zum Detail bieten wir in diesem kleinen Säli Platz für bis zu 20 Personen.
- Der **grosse Saal** ist sehr individuell nutzbar. Ausgestattet mit einer Bühne, einer Leinwand mit Beamer, vielen Lichtgestaltungsmöglichkeiten und diversen anderen Extras, bietet dieser Saal Platz für max. 120 Personen. Ob für Familienfeste, Hochzeiten, Vorträge, Seminare, Vereinsanlässe, Theater, Konzerte.... Wir sind offen für Alles! Die Tische und Stühle können Ihrem Anlass und Ihren Wünschen entsprechend angeordnet werden. Ein Konzept, das mit Schlichtheit und Komfort überzeugt.
- Parkplätze** Es stehen genügend kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Auf Voranmeldung besteht die Möglichkeit 1-2 Reiseautos bei uns zu parkieren.
- Anzahl Gäste** Wir bitten Sie uns die genaue Gästeanzahl mindestens eine Woche vorher mitzuteilen. Dies ermöglicht uns eine gute Vorbereitung und einen reibungslosen Ablauf. Die von Ihnen 48h vorher gemeldete Anzahl ist verbindlich. Für angemeldete, aber nicht anwesenden Gäste erlauben wir uns einen Unkostenbeitrag von 50% des Menu Preises zu verrechnen.



Menükarten	Auf Wunsch gestalten wir eine Menutischkarte. Es gibt die Möglichkeit uns dafür vorab ein Bild oder Logo zuzusenden oder Sie lassen sich überraschen.
Tischdekoration & Blumendekoration	Inbegriffen ist unsere Standard-Dekoration. Auf Wunsch können wir für Sie eine Blumendekoration bei unserem Floristen bestellen. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche und Preisvorstellungen mit. Selbstverständlich können Sie die Dekoration auch selbst mitbringen.
Verlängerung	Eine Verlängerung ist nur in vorheriger Absprache möglich. Von 00.30 bis 02.00 Uhr verrechnen wir eine Pauschale von Fr. 180.00 anschliessend jede weitere Stunde Fr. 120.00.
Hunde	Hunde sind bei uns nur in der Gaststube und auf der Terrasse willkommen. Bitte teilen Sie uns bereits bei der Reservation mit, falls Sie oder Ihre Gäste mit Hund kommen möchten.
Preise	Alle unsere Preise sind in Schweizerfranken inklusiv 7.7% MwSt und verstehen sich pro Person oder Portion.
Bezahlung	Sie können bei uns Bar, mit Postcard, Visa, Mastercard, Maestro, Lunchcheck oder per Twint bezahlen. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, dass wir Ihnen eine Rechnung senden.

Apéro

Kaltes Apéro

1 Crostini mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Ei, Thonmousse, Detliger Hirtenkäse (Schaf) mit Rucola oder Selleriesalat mit Ananas	Fr. 2.40
1 Crostini mit Tartar Rind, Tartar Lachs, Roastbeef oder geräucherter Forelle	Fr. 2.80
Gemüsedip (50gr.) mit 2 Saucen	Fr. 2.20 pro Person
Antipasti Ital. (50gr.)	Fr. 3.70 pro Person
Oliven gemischt, getrocknete Tomaten, Kapernäpfel & Parmesanmöckli (20gr.)	Fr. 4.70 pro Portion
1 Tomaten-Mozzarella Spiessli mit Basilikum	Fr. 2.80
Melone mit Rohschinken	Fr. 2.80 pro Portion
Getrocknete Tomaten mit gefüllten Oliven	Fr. 2.80 pro Person
Hobelkäse (30gr.)	Fr. 2.40 pro Portion
Minisandwiches mit Partybrötchen (30gr.)	Fr. 3.10 pro Stück
Pommes Chips & Erdnüssli	Fr. 1.50 pro Person
Nussmix	Fr. 2.00 pro Person

Warmes Apéro

1 Käseküchlein	Fr. 1.80
1 Schinkengipfeli (32gr.)	Fr. 2.40
1 Mini Burger	Fr. 2.00
Fleischbällchen an rassiger Tomatensauce	Fr. 2.40
1 Riesencrevette gebacken mit Sojasauce	Fr. 3.00
1 Frühlingsrolle Poulet oder Vegi mit süss-sauer Sauce	Fr. 1.50
Blätterteigrolle mit Käse & Paprika	Fr. 1.20
Zanderfilet im Backteig mit Tartarsauce (50gr.)	Fr. 5.00
2 Zwetschgen oder Aprikosen im Speckmantel	Fr. 2.50
Süpli im Espresso Tassli	Fr. 3.00
1 Flammkuchen klassisch oder Vegi	Fr. 18.00

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Hausgemachter Swiss Graved Lachs mit Toast Butter	Fr. 13.50
Lachstatar mit Salatgarnitur dazu Toast & Butter	Fr. 13.50
Randencarpaccio mit Detliger Hirtenkäse (Schaf) & Rucola	Fr. 11.50

Suppen

Karotten-Ingwersuppe	Fr. 9.00
Weissweinsuppe mit Gemüsestreifen	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit Gin	Fr. 10.50
Kartoffel-Lauchcremesuppe (auch kalt möglich)	Fr. 9.00

Salate

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen & Croutons	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat mit gerösteten Kernen & Croutons	Fr. 10.50
Saisonsalat mit warmen Pilzen & Granatapfel	Fr. 12.50

Warme Vorspeisen

Zanderfilet gebraten auf Zitronenrisotto	Fr. 16.50
Pilzragout im Blätterteigkissen	Fr. 12.50
Oberruntiger Safranrisotto mit Tomaten & Rucola	Fr. 11.50
Hausgemachte Nudeln an Pesto Genovese	Fr. 11.50

Hauptgänge

Kalb

Steak mit Morchelsauce	Fr. 50.00
Wienerschnitzel	Fr. 38.00
Geschnetzeltes nach Zürcher Art	Fr. 37.00

Rind

Roastbeef mit Sauce Béarnaise	Fr. 43.00
Filet Stroganoff	Fr. 46.00
Filet am Stück gebraten mit Orangen-Hollandaise	Fr. 47.00
Suure Mocke (muss mind. 14 Tage vorausbestellt werden)	Fr. 31.50

Schwein

Filet mit Morchelsauce	Fr. 38.00
Filet mit Calvadosauce	Fr. 38.00
Nierstückbraten gefüllt mit Cranberrys dazu Jus	Fr. 35.50

Poulet

Saftig gebratene Brust auf Rosmarinjus	Fr. 33.50
Geschnetzeltes an Currysauce garniert mit Früchten	Fr. 33.50

Vegetarisch

Gemüsecurry mit Kokosmilch	Fr. 25.00
Hausgemachte Nudeln	
an Pilzrahmsauce oder Pesto Genovese	Fr. 25.00
mit Knoblauch, Chili & Olivenöl	Fr. 25.00
mit Kirschtomaten, Rucola & Olivenöl	Fr. 25.00
Oberruntiger Risotto	
mit Pilzen	Fr. 25.50
mit Kirschtomaten, Rucola, Safran & Pinienkernen	Fr. 25.50

Beilagen

Kartoffeln

Stock, Gratin, Salz, Pommes frites, Kroketten, Brat oder
Bäckerinnen Kartoffeln (mit Zwiebeln)

Nudeln

Reis

Risotto, Pilaw, Mandel oder Butter

Hausgemachte Spätzli

Polenta

Gemüse

Seeländer Gemüsebouquet oder Ofengemüse

Hausgemachte Dessert

Im Mini Weck Gläschen serviert	Fr. 4.50 pro Glas
Gebrannte Crème, Panna cotta, Schichtdessert, Tiramisu, Schoggiküchlein oder frischer Fruchtsalat	
Weisses & dunkles Tobleronemousse mit Früchten garniert	Fr. 13.50
Fruchtmousse nach Saison garniert	Fr. 12.50
Lauwarmes Schoggiküchlein mit Glace nach Wahl	Fr. 13.50
Vacherintorte garniert	Fr. 12.50 pro Person
Schwarzwäldertorte	Fr. 8.50
Schoggikuchen	Fr. 8.50
Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 7.50
Grand Marnier Parfait garniert	Fr. 11.50
Saisonparfait garniert	Fr. 10.50
Caramelköppli	Fr. 9.50
Katalanische Crème	Fr. 9.50
Jalousie mit Früchten nach Wunsch	Fr. 7.50
Fruchtsalat	Fr. 7.50
Fruchtsalat mit Kirsch	Fr. 8.50
Fruchtsalat mit Glace	Fr. 10.50

Menu Empfehlungen

Menu 1

Blumenkohlcrèmesuppe

oder

Saisonsalat mit Hausdressing

Schweinsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

dazu hausgemachte Nudeln oder Rösti

Saisonparfait mit Fruchtgarnitur

Fr. 41.00 pro Person

Menu 2

Sellerie-Apfelsuppe

oder

Saisonsalat mit Hausdressing

Schweinsschulterbraten mit Jus

dazu Kartoffelstock & Saisongemüse

Katalanische Crème mit Pistacheglacé

Fr. 41.00 pro Person

Menu 3

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Kleiner gemischter Salat

Sous vide gegartes Poulet Suprême mit Senfsauce
dazu Safranrisotto & Ofengemüse

Süssmoscht Crème

Fr. 48.00 pro Person

Menu 4

Saisonale Crèmesuppe

Saisonsalat mit Hausdressing

Rindspfeffer nach Sternen Art
dazu hausgemachte Spätzli & Saisongemüse

Caramelköppli

Fr. 49.00 pro Person

Menu 5

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen & Hausdressing

Schweinsfilet im Speckmantel mit Whiskyjus
dazu hausgemachte Spinat Nudeln & Saisongemüse

Weisses & dunkles Tobleronemousse

Fr. 53.00 pro Person

Menu 6

Fleisch Bouillon mit Safran & Gemüseeinlage

Blattsalat mit Balsamico Dressing &
hausgemachtem Graved Swiss Lachs

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück auf Waldpilzragout
dazu Kartoffelgratin & Saisongemüse

Hausgemachtes Saisonsorbet mit Schuss

Fr. 79.00 pro Person

Herkunftsdeklaration von unserem Fleisch und Fisch:

Kalb, Rind, Schwein, Poulet	Schweiz
Zander	EU
Lachs	Schweiz
Riesencrevetten	Vietnam

Brunch (ab 20 Personen)

Brunch mit verschiedenen Brotsorten,
kalte Fleisch- & Käseplatte, Birchermüesli, Fruchtsalat, Jogurt,
Konfitüre, Honig, Butter, Rösti, Speck, Cipollata & Ei
inkl. Kaffee, Milch, Fruchtsaft

Fr. 34.00 pro Person

Fondue (ab 4 Personen)

Kleiner Saisonsalat mit Hausdressing

Fleischfondue nach Stärnä Art mit Bouillon
(Rinds, Schweins, Poulet & Ross)
mit verschiedenen Saucen, Früchten & sauren Beilagen
dazu Reis & Pommes frites

Fr. 53.00 pro Person

Kleiner Saisonsalat mit Hausdressing

Käsefondue nach Stärnä Art
dazu Brotstücke & Kartoffeln

Auf Wunsch

können wir das Käsefondue auch mit Pilzen, Tomaten, Kräuter, Speck &
Zwiebeln oder Früchte anreichern Aufpreis von Fr. 4.50 pro Person

Frischer Fruchtsalat mit Kirsch

Fr. 36.00 pro Person



Hier finden Sie eine Übersicht über alle Information, welche wir von

Ihnen benötigen

Datum: _____ Zeit: _____

ANLASS: _____ Saal Stärnä-Säli Riegstube

Name / Vorname: _____

Adresse/Wohnort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Anzahl Personen: _____ Kinder: _____ Kinderstühle: _____

Menu Auswahl:

Apero Getränke _____

Apero Speisen _____

Vorspeise 1 _____

Vorspeise 2 _____

Vorspeise Vegi _____

Hauptgang _____

Hauptgang Vegi _____

Dessert _____

Wein _____

Getränke _____

Infos Allergiker _____

Tisch & Blumendekoration _____

Deko / Farbe _____

Tischordnung _____

Menukarten (von uns) keine Menukarten / Tischkarten werden gebracht am

Bemerkungen
