



## 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**.

- Menukarten** 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 8.1% 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 pro Stück
1 Crostini mit Tartar Rind, Tartar Lachs, Roastbeef oder geräucherter Forelle	Fr. 2.80 pro Stück
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 pro Stück
Melone mit Rohschinken	Fr. 2.80 pro Portion
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 rassisger Tomatensauce	Fr. 2.40 <small>pro Portion</small>
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 <small>pro Portion</small>
Zanderfilet im Backteig mit Tartarsauce (50gr.)	Fr. 5.00 <small>pro Portion</small>
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
Hausmacher 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

Hausmacher Nudeln Fr. 25.00

an Pilzrahmsauce oder Pesto Genovese

mit Knoblauch, Chili & Olivenöl

mit Kirschtomaten, Rucola & Olivenöl

Oberruntiger Risotto Fr. 25.50

mit Pilzen

mit Kirschtomaten, Rucola, Safran & Pinienkernen

## **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,  
weisses oder dunkles Schokoladenmousse, Süssmostcrème  
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 pro Person

Schoggikuchen Fr. 8.50 pro Person

Früchtekuchen mit Rahm Fr. 7.50 pro Person

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 hausmacher 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 hausmacher 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  Stàrnä-Sàli  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

---

---

---

---

---