

# *Landgasthof Sternen*



## **Menuvorschläge 2018**

**Landgasthof Sternen  
Fam. Fäh  
8717 Benken**

**Tel.: 055 / 293 31 11  
Fax: 055 / 293 31 15  
[www.landgasthof-sternen.ch](http://www.landgasthof-sternen.ch)**

---

# Landgasthof Sternen

Planen Sie eine Feier?

Für Anlässe jeglicher Art, sind Sie bei uns bestens aufgehoben.

In unserem heimeligen Landgasthof stehen Ihnen verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung.

Das nachstehende Angebot beinhaltet eine reiche Auswahl an köstlichen Speisen.

Wir freuen uns Ihnen folgende Menuvorschläge empfehlen zu können.

Markus Fäh

# Apéritiv

## Bowlen:

Kiwi

5.80Fr. pro Pers.

Ananas

Himbeer

Sangria

## Schaumweine

Champagner

Prosecco:

Preis nach Weinkarte

## Apérogebäck:

Nüssli, Pommes Chips, Salzgebäck

1.80Fr.pro Pers.

## Amuse Bouchè:

Belegte Brötchen mit Lachs, Schinken, Salami,  
Spargeln, Rohschinken, Ei ect.

8.80Fr.pro Pers.

## Schinkengipfeli &

Chäschüechli:

Warm serviert

3.90 pro Stück

**Suppe:**

Bouillon mit Einlage  
Griessuppe  
Steinpilzcremesuppe  
Klare Gemüsesuppe  
Champignoncremesuppe  
Gemüsecremesuppe  
Bündner Gerstensuppe  
Kartoffelsuppe  
klare Ochsenschwanzsuppe  
Eierschwämmlicremesuppe (Saison)  
Tomatensuppe  
Currysuppe  
Spargelcremesuppe (Saison)  
Kürbiscremesuppe (Saison)

**Salate:**

Bunter Blattsalat  
NüssliBlattsalat Mimosa (mit Ei)  
Nüssli Salat mit Croutons & Speck & Ei, an  
Knoblisauce  
Bunt Gemischter Blattsalat  
TomatenBlattsalat  
Blattsalat mit rassigen Pouletstreifen  
Salat mit Lachsstreifen  
Salat mit Fischknusperli, Sauce Tartar

## **Kalte Vorspeisen:**

Melone mit Rohschinken

Bündnerteller mit Rohschinken

Forellenfilet geraucht

Hausmacher Pastete garniert

Alaska Wildlachs garniert, Toast und Butter

Schinkenmousse garniert, Toast und Butter

Beefsteak Tartar garniert, Toast und Butter

## **Warme Vorspeise:**

Felchenfilet „Zugerart“ oder „Hausart“ mit Reis

Lachsforellentranchen vom Grill mit Dill

Lachsforellentranchen pochiert mit Sauce Hollandaise

Eierschwämmli Toast

Ravioli al Panne

Kalbsmilken auf Wildreis

Kalbfleisch Pastetli mit Champignons

# Menüvorschläge

(Hauptgang mit Nachservice)

**Menu Nr. 1      37.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinschnitzel paniert**  
Pommes Frites  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 2      37.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinskotelett mit Kräuterbutter**  
Pommes Frites  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 3      37.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinsbraten glasiert**  
Bratkartoffeln  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 4      49.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinsfilet rosa gebraten**  
an Morchelrahmsauce  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 5      46.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinsfilet Piccata**  
(im Ei und Parmesan gewendet)  
Risotto  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 6      43.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Schweinscarrébraten**  
Jägerart mit Pilzen  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 7      54.00**

**Menu Nr. 8      46.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Schweinskrone**

mit Eierschwämmli

Krapfen Kartoffeln

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 9      39.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Schwedenbraten**

Gespickt mit Zwetschgen

Bratkartoffeln

Gemüsebouquet

**Menu Nr.11      42.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel paniert**

Pommes Frites

Gemüsebouquet

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Grosse Bernerplatte**

Salzkartoffeln

Bohnen und Sauerkraut

**Menu Nr. 10      32.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Heisser Cognac Schinken**

an Sauce Madeira

Kartoffelstock

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 12      45.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel „Cordon bleu“**

Gratin Kartoffeln

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 13      43.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Rinds.- und Kalbsbraten**  
Kartoffelstock  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 15      43.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Zürcher Geschnetzeltes**  
an Rahmsauce mit Champignons  
Rösti  
Gemüsebouquet

**Menu 17              49.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Kalbsrahmschnitzel  
mit Champignons**  
Nudeln  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 14      44.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Kalbsschnitzel nach Pariserart**  
Weissweinisotto  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 16      44.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Kalbshaxe geschmort nach Jägerart**  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 18 39.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Pouletbrüstli gebraten**

Gefüllt mit Cantadou  
Steinpilzrisotto  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 20 49.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Entrecôte „Café de Paris“**

„Café de Paris“  
Pommes Frites  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 22 53.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Roastbeef rosa gebraten**

an feiner Bearnaisesauce  
Gratin Kartoffeln  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 19 39.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Pouletbrüstli gebraten**

an Paprikarahmsauce  
hausgemachte Spätzli  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 21 57.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Zartes Kalbssteak**

an Morchel – Calvadosrahmsauce  
Butter Nüdeli  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 23 60.00**

Suppe  
\*\*\*\*\*

Blattsalat  
\*\*\*\*\*

**Rindsfilet**

an feiner Bearnaisesauce  
Williams Kartoffeln  
Gemüsebouquet

**Menu Nr. 24    64.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Château Briand**

an feiner Bearnaisesauce

Williams Kartoffeln

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 25    66.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Rindsfilet Wellington**

(im Blätterteig)

Krapfenkartoffen

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 26    69.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Deux Filet (in zwei Service)**

**1. Service**

**Kalbsfilet**

an Morchelrahmsauce

Butter Nüdeli

Gemüsebouquet

**2. Service**

**Rindsfilet**

an feiner Bearnaisesauce

Pommes Frites

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 27    74.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Les trois Filet (in zwei Service)**

**1. Service**

**Schweins und Rindsfilet**

an Bearnaisesauce

Kroketten

Gemüsebouquet

**2. Service**

**Kalbsfilet**

an Morchelrahmsauce

Butter Nüdeli

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 28    58.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Doppeltes Entrecôte**

rosa gebraten

an Bearnaisesauce

Kroketten Kartoffeln

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 29    59.00**

Suppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**1. Service**

**Zanderfilet gebacken**

Sauce Tartar

Kartoffeln

Gemüsebouquet

**2. Service**

**Felchenfilet „Hausart“**

Reis

Gemüsebouquet

**Menu Nr. 30    48.80**

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Fondue Chinoise**

**200 gr.**

**reichlich garniert**

**Pommes Frites**

**Menu Nr. 31    48.80**

Blattsalat

\*\*\*\*\*

**Fondue Bourgignone**

**200 gr.**

**reichlich garniert**

**Reis**

## Dessert's

Frische Ananas caramelisiert mit Vanilleeis	10.80
Apfel Zimt Parfait mit heissen Rotweinzwetschgen	10.80
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce	11.80
Schoggimousse	10.80
Gebrannte Crème	7.80
Frucht Salat mit Glace und Rahm	11.80
Hausgemachtes Caramelköpfli	7.00
Cassata mit Rahm oder Maraschino	8.80
Coupe Hot Berry	11.80
Coupe Sternen	12.20
Diverse Sorbets	12.80
Vacherin Torte pro Person	10.80
Schwarzwälder oder Früchtetorte pro Person	7.20
Potpourri Teller	15.50
(auserlesene Dessert Variationen	
Dessert Buffet pro Person	17.50

## Was Sie noch wissen sollten:

- ☞ Auswechseln der einzelnen Platten in den Menüs ist möglich, unter Vorbehalt eventueller Preisänderungen.
- ☞ Blumendekorationen und Kerzen können mitgebracht werden.
- ☞ Verrechnete oder selbst mitgebrachte Blumen gehören dem Gast.
- ☞ Tische werden mit weissen Stofftischtüchern und Stoffservietten aufgedeckt.
- ☞ Bei allen Menüs sind Butter, sowie Brot inbegriffen.
- ☞ Unsere Vorschläge und Preise gelten für Gesellschaften ab 10 Personen. Wir bitten Sie höflich, uns die genaue Personenanzahl min. 2 Tage vor Ihrem Anlass mitzuteilen.
- ☞ Ansonsten wird die zuletzt gemeldete Personenanzahl in Rechnung gestellt.
- ☞ Um einen unkomplizierten Ablauf Ihres Anlasses zu ermöglichen, bitten wir Sie, sich auf ein Menu zu beschränken.
- ☞ Polizeistundenverlängerung werden von uns eingeholt und verrechnet
  - ☞ bis 2.00 Uhr Fr. 140.— (inkl. Gemeinde + Nacht – Zuschlag)
  - ☞ bis 3.00 Uhr Fr. 200.— (inkl. Gemeinde + Nacht – Zuschlag)
  - ☞ sowie für jede Stunde ab 00.00(Nachzuschlag) zusätzlich Fr. 25.00 pro Serviceangestellte verrechnet.
- ☞ Auf Wunsch stellen wir Ihnen unser Klavier, Hellraumprojektor und Leinwand gegen Verrechnung zur Verfügung.
- ☞ Für eine rechtzeitige Menubestellung sind wir Ihnen dankbar.

## Gemeinde Regelung Nachtruhe:

Das Abbrennen von Feuerwerkskörpern nach 22.00 Uhr muss von der Politischen Gemeinde bewilligt werden! Ohne eine solche Bewilligung werden nach 22.00 Uhr enorme Polizeibussen erteilt! Ebenfalls bitten wir, keine Ballone mit Wunderkerzen zu entzünden, so schön es ist, die Landwirt- und Nachbarschaft hat keine Freude. Um auch den guten Frieden mit unserer Nachbarschaft behalten zu können, bitten wir Sie, unnötigen Nachtlärm zu vermeiden.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis

### **Gästezimmer mit Dusche/Bad und WC / TV**

Doppelzimmer Fr. 140.-- , Einzel Zimmer Fr.70.-- ( inkl. Frühstück )

## Weinliste für Bankette

### Offene Weine in 50 cl

<b>Weisswein</b>	<b>50 cl</b>	<b>Rotwein</b>	<b>50 cl</b>
Riesling x Sylvaner	Fr. 21.80	Buchberger Beerli	Fr. 23.80
Epesses AOC, Vin Vadoise	Fr. 23.80	Maienfelder Pinot noir	Fr. 25.80
Chardonnay de Romandie	Fr. 23.80	Dôle du Valais	Fr. 21.00
Féchy	Fr. 21.80	Primitivo	Fr. 23.80
Fandant "Sterne Wy"	Fr. 21.80	Fleurie, Cru du Beaujolais	Fr. 24.80
Räuschling "Goldküste"	Fr. 23.80	Pinot Cabernet v. d. Goldk.	Fr. 24.80
		Shiraz Cabernet (Austr.)	Fr. 23.80
		Cabernet Sauvign.(Chile)	Fr. 23.80
		Pinot Noir, Marugg	Fr. 32.80

  

<b>Rosé Wein</b>	
Oeil de Perdrix, Rosé	Fr. 24.80
Quintner, Rosé	Fr. 23.80

### Flaschenweine (je nach Abfüllung 70 cl oder 75 cl)

<b>Weisswein</b>		<b>Rotwein</b>	
Leutschner R & S	Fr. 42.80	Tuggner	Fr. 44.80
Rosenberger Räuschling	Fr. 42.80	Leutschner Clevner, Spätlese	Fr. 44.80
Chardonnay Wangen	Fr. 44.80	Trio Classico, Barrique	Fr. 47.80
St. Saphorin	Fr. 44.80	Maienfelder Beerli	Fr. 43.80
Dézaley - Marsens	Fr. 52.00	Merlot „Poggiosolivo“	Fr. 41.80
Féchy,	Fr. 40.80	Nero d'Avola	Fr. 44.80
Yvorne	Fr. 48.00	Amarone	Fr. 62.00
Aigle "les Murailles"	Fr. 48.00	Larchago, Reserva Rioja	Fr. 50.80
Quintner Federweiss	Fr. 43.80	Ripasso della Valpolicella	Fr. 44.80
		Santa Caterina, Montepuciano	Fr. 41.80
		Cabernet / Merlot, Frankreich	Fr. 46.80
		Beaune, Frankreich	Fr. 68.80

### Mineralwasser

Mineralwasser / Süsswasser 1 Lt. Fr. 9.80 / 3dl. Fl. Fr. 4.70 / 5 dl. Fl. Fr. 6.00

Weitere Weine und **neue** Weine finden Sie in unserer Getränkekarte.

Wir beraten Sie gerne!