

Landgasthof Sternen



Menuvorschläge 2018

**Landgasthof Sternen
Fam. Fäh
8717 Benken**

**Tel.: 055 / 293 31 11
Fax: 055 / 293 31 15
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 Ochsenchwanzsuppe
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

Schweinsschnitzel 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. 14 44.00

Suppe

Blattsalat

Kalbsschnitzel nach Pariserart

Weissweinisotto

Gemüsebouquet

Menu Nr. 15 43.00

Suppe

Blattsalat

Zürcher Geschnetzeltes

an Rahmsauce mit Champignons

Rösti

Gemüsebouquet

Menu Nr. 16 44.00

Suppe

Blattsalat

Kalbshaxe geschmort nach Jägerart

hausgemachte Spätzli

Gemüsebouquet

Menu 17 49.00

Suppe

Blattsalat

**Kalbsrahmschnitzel
mit Champignons**

Nudeln

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. 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. 25 66.00

Suppe

Blattsalat

Rindsfilet Wellington

(im Blätterteig)

Krapfenkartoffen

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

Weisswein	50 cl	Rotwein	50 cl
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

Rosé Wein	
Oeil de Perdrix, Rosé	Fr. 24.80
Quintner, Rosé	Fr. 23.80

Flaschenweine (je nach Abfüllung 70 cl oder 75 cl)

Weisswein		Rotwein	
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!