



Restaurant Sternen

Neuenegg

Menuvorschläge

Werte Gäste

Unsere Menus sind so gestaltet, dass Sie nach Belieben Ihr Festessen selber zusammenstellen können. Sollten Sie in unserer Auswahl nichts Passendes finden, unterstützen wir Sie gerne, damit sich Ihre Wünsche erfüllen.

**Die Menuvorschläge sind ab 10 Personen gültig
Pro Bankett bitte höchstens zwei verschiedene Menus wählen**

Räumlichkeiten

Leider verfügen wir über kein abgeschlossenes Säali. Da unsere Gaststube unterteilt ist, können wir jedoch problemlos hier Gesellschaften bewirten.

Kinder

Die Menupreise für die Kinder können mit uns direkt abgesprochen werden und richten sich nach dem Aufwand.

Überzeitbewilligungen

Verlängerungen nach Wirtschaftsschluss um 00.30 Uhr werden mit CHF 30.00 pro halbe Stunde verrechnet.

Dekor und Blumen

Da wir mit einer sehr guten Floristin zusammen arbeiten, dekorieren wir Ihren Tisch gerne festlich. Dies verrechnen wir zum Selbstkostenpreis. Sie dürfen die Blumen anschliessend selbstverständlich mit nach Hause nehmen.

Für mitgebrachte Torten berechnen wir CHF 5.00 pro Person für Gedeck und Service.

Die Preise verstehen sich pro Person

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt

Wir bevorzugen Barzahlung, Postcard und Maestro wird akzeptiert

Rechnung bezahlbar innert 10 Tagen

Preisänderungen bleiben vorbehalten

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

Die Menupreise sind ab Oktober 2018 gültig

Restaurant Sternen, Laupenstrasse 1, 3176 Neuenegg

Telefon 031 741 23 20, www.sternen-neuenegg.ch, sternen.neuenegg@bluewin.ch

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Alice Zwahlen mit Team

| Apéro pro Person | | CHF |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| Blätterteiggebäck | | 4.50 |
| Kleine Schinkengipfel | 4 Stück | 5.00 |
| Mini-Apéro-Gebäck Käseküchlein, Pizzas, Schinkengipfeli | 6 Stück | 7.50 |
| Suppen | | CHF |
| Bouillon mit einer frischen Gemüseeinlage | | 7.50 |
| Bouillon mit Mark | | 8.00 |
| Frische Tomatencremesuppe mit Rahmhäubchen und Basilikum | | 7.00 |
| Weinschaumsuppe Spezialität vom Küchenchef | | 8.00 |
| Broccolirahmsuppe mit Rahmhäubchen und Mandelsplitter | | 7.50 |
| Salate | | CHF |
| Grüner Salat wird in Salatschüsseln auf den Tisch gestellt und die Sauce separat serviert | | 8.00 |
| Kleiner grüner Salat auf dem Teller | | 6.50 |
| Gemischter Salat | | 9.50 |
| Kleiner gemischter Salat | | 8.00 |
| Grüner Mischsalat mit warmen Pouletstreifen und frischen Champignons | | 14.50 |
| Nüssli (Saison) oder Kopfsalat mit gebratenem Speck, Ei und Croûtons | | 11.50 |
| Kleiner Tomatensalat mit Mozzarella Mit Balsamico und Basilikum | | 9.50 |
| Kalte Vorspeisen | | CHF |
| Melonen mit Rohschinken | | 11.50 |
| Creveffencocktail | | 12.50 |
| Kalbsterrine mit Waldorfsalat und Preiselbeersauce | | 17.50 |
| Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter | | 16.50 |

Warme Vorspeisen

CHF

| | |
|------------------------------------------------|-------|
| Eglifilet Meunière auf einem kleinen Salatbett | 17.50 |
| Eglifilet Meunière mit Salzkartoffeln | 17.50 |
| Blätterteigpastetli gefüllt mit Waldpilzen | 14.50 |

Hauptgang

CHF

| | mit Nachservice | Teller |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------|
| Pastetli | | |
| mit drei verschiedenen Salaten oder Erbsli und Rüeblli | | 18.00 |
| mit zusätzlicher Beilage (Reis, Nudeln etc.) | | 21.00 |
| Kalter Schweinsbraten mit Salat | | 20.50 |
| Heisse Bauernhamme mit Kartoffelsalat | | 21.50 |
| Gemischte Bratwurst mit Zwiebelsauce und Hörnli | | 19.50 |
| Schweinsgeschnetztes | 23.50 | 20.50 |
| an einer Champignonrahmsauce mit Nüdeli | | |
| Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock | 25.50 | 22.50 |
| Schweinsragout mit Gemüsebeilage und Kartoffelstock | 23.50 | 20.50 |
| Pouletgeschnetztes an Currysauce | 28.50 | 25.50 |
| in einem Reising garniert mit Früchten | | |
| Schweinsrahmschnitzel | 28.00 | 25.50 |
| an einer feinen Champignon-Rahmsauce mit Nüdeli | | |
| Schweinsbraten mit Madeirasauce | 28.00 | 25.00 |
| 5 verschiedene Gemüse und Pommes Frites | | |
| Suure Mocke mit Kartoffelstock | 30.00 | 28.50 |
| Gemischter Braten (Schwein und Kalb) | 30.00 | 28.00 |
| Erbsli und Rüeblli mit Pommes Frites | | |
| Weisses Kalbsvoessen | 33.50 | 30.50 |
| Rüeblli und Kartoffelstock | | |
| | auf der Platte serviert | Teller |
| Berner Platte | 38.00 | 36.00 |
| Rippli, Siedfleisch, Speck, Bauernwurst, Schweinswürstli, Markbein mit Sauerkraut oder Dörrbohnen und Salzkartoffeln | | |
| | mit Nachservice | Teller |
| Schweinsfilet an einer Steinpilzsauce | 38.00 | 35.00 |
| mit kleiner Gemüse garnitur und Spätzli | | |

| | Teller |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Kalbskarrebraten an einem feinen Bratenjus mit reichhaltigem Gemüsebouquet und Kroketten | 59.00 |
| Zwei Filet (Rind und Pferd) mit zwei verschiedenen Saucen Gemüse garnitur und Kroketten | 46.00 |
| Rindsentrecôte mit Kräuterbutter oder feiner Pfeffersauce Gemüse garnitur und Pommes Frites | 46.00 |
| Rindsfilet mit hausgemachter Kräuterbutter Gemüse garnitur und Kroketten | 49.00 |
| Kalbssteak mit Morchelsauce Gemüse beilage und Nüdeli | 49.00 |
| Fondue Chinoise pro Person 250 gr Handschnitt mit Pferde-, Rind-, Schweine- und Pouletfleisch Für Vegetarier Gemüsescheiben leicht vorgekocht Essiggemüse Sechs verschiedene Saucen Pommes Frites und Reis | 55.00 |
| Beilagen nach Wahl möglich z.B. Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis, Kroketten, Röstikroketten, verschiedene Teigwaren | |
| Beilage Gemüse wenn nicht im Menu enthalten | 7.00 |

Dessert

| | |
|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Irenes Schoggichueche mit einer Kugel Vanilleglace und Rahm | 9.50 |
| Gebrannte Creme mit Rahm | 8.50 |
| Frischer Fruchtsalat mit Kirsch | 8.50 10.50 |

Diverse Früchtekuchen mit Glacekugel und Rahm

Diverse Glace-Variationen

Früchtesorbets mit Schnaps

Torten von unserem Hausbäcker

Das Dessertangebot kann jederzeit Ihren Wünschen entsprechend erweitert werden.

Käseplatten und auch reichhaltige Dessertbuffets sind jederzeit möglich.