

Unsere Menu Vorschläge für Ihren speziellen Anlass

Diese Pauschalpreise beinhalten:

Ihr gewähltes Menü, 1 Aperero, Wasser und Café à discretion,
5 dl Wein pro Person (keine gebrannten Wasser)
Mindestens 7 Arbeitstage vorher reservieren
(ausser Sternen-Klassiker nur 2 Tage)

Sternen-Klassiker Fr. 75.00/Person (ab 10 Personen)

Seit Jahren der Hit im Sternen...

1 Hausapero oder alkoholfreier Crodino

Kunterbunte Salatschüssel mit zwei hausgemachten Saucen
Schinken von der Tafel

SternenGüggeli vom Buchenholzfeuer
Haussauce, Chili Pesto und hausgemachte Mayonnaise
Pommes frites und Steinpilzrisotto

Gebrannte Crème mit Schlagrahm

Merlot bianco, Marcello Brissoni und Margherita Merlot Ticino, Marcello Brissoni

Sternen-Bodenständig Fr. 85.00/Person (ab 15 Personen)

Der Sonntagsbraten wie in guten alten Zeiten...

1 Hausapero oder alkoholfreier Crodino

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichschaum und Kressebukett

Heslibacher Gemüsesuppe

Glasierter Kalbsschulterbraten mit Rotweinjus
Kartoffelstock mit Seeli
Buntes Gemüsebukett

Mousse au chocolat
Sauerrahmglace

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn nicht anders deklariert

Alle Preise inkl. 7,7% MWST.

Räuschling und Cuvée rouge, Weingut Diederik, Küssnacht

Sternen-Tavolata Fr. 120.00/Person (ab 20 Personen)

Begegnung am Tisch, geniessen, Lebensfreude...

1 Hausapero oder alkoholfreier Crodino

Bunte Salatschüssel mit zwei hausgemachten Salatsaucen
Tessiner Trockenfleisch, marinierte Gemüse, Oliven

Tavolata Ticinese

Güggeli vom Buchholzfeuer, Heritage Entrecôte (Can), Lammkarre (Aus) und Kanincheragout
Merlot Risotto, Bratkartoffeln und hausgemachte Pasta
Schmorgemüse mit Basilikum

Torta della nonna mit Sauerrahmglace

Merlot bianco und Merlot Ticinese Mariella, Marcello Brissoni, Verscio TI

Sternen-Gourmet Fr. 150.00/Person (ab 20 Personen)

Für die wahren Feinschmecker...

1 Glas Prosecco oder 1 Hausapero
oder 1 Alkoholfreier Crodino

Rauchlachsterrine auf Gurken-Carpaccio
Gemüse-Vinaigrette

Hausgemachte Pasta mit frischen Steinpilzen
Kräuterrahmsauce

Heritage Rindsfilet (Can) am Stück rosé gebraten
Sauce Béarnaise und Pfeffersauce

Kartoffelgratin

Gemüseauswahl

(mit Nachservice)

Ananas-Carpaccio mit frischer Pfefferminze
Himbeersorbet

**Yvorne Clos du Rocher, Cave Obrist SA, Vevey
Château Beau-Rivage, Bordeaux Supérieur**

Fleischdeklaration:

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, wenn nicht anders deklariert

Alle Preise inkl. 7,7% MWST.