



Landgasthof Sternen 3506 Grosshöchstetten

Jürg und Therese Stettler-Gfeller
Telefon: 031/710 24 24 www.stegro.ch
Mittwoch bis Sonntag geöffnet

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Hause.

Es ist unser höchstes Bestreben, Sie als Gast in jeder Hinsicht königlich zu verwöhnen.

Nebst verschiedenen gediegenen Räumen bieten wir Ihnen einen erstklassigen Getränke- und Speisesevice.
Wir haben für Sie eine Karte mit auserlesenen Gerichten aufgelistet, die Sie beliebig, auch in Absprache mit uns,
zu Ihrem Wunschmenü (ab 10 Personen) zusammenstellen können.

Überzeugen Sie sich selbst, studieren Sie unsere Menüvorschläge und besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns.

Wir sind für Sie da!

Rustikal: Berner und Emmentaler Spezialitäten

	Teller	Platte
Bärnerplatte mit styf bröseletem Surchabis	34.—	39.—
u obedruf e Bygete gluschtigs Fleisch (miteinander die Fleischwahl bestimmen und auswählen zwischen Plattenservice - oder als Buffetarrangement)		
Sternengeschnetzeltes are sämige Nidle-Sauce mit Schwämmli derzue e guldegi Rösti	30.—	35.—
Suure Mocke Düryne beizte Rindsbrate are Rotwysauce derzue Händöpfustock u Öpfu mit Preiselbeeri (3 Wochen zuvor bestellen wegen Beize)	31.—	36.—
Ächt chuchigröuikti Burehamme mit Späck u Grümpuwurst Händöpfu-Gratin (als Buffet arrangiert)	24.—	29.—
Ämmitaler Kalbsvorässe mit ere Safran-Sauce Händöpfustock, Bohne oder Salat	24.50	29.50

Preisänderungen vorbehalten, gilt für alle Angebote

Vorspeisen

Grüner Salat	7.50
Gemischter Salat reich assortiert	9.50
Nüssli-Salat mit gehacktem Ei (nur im Winter)	10.—
Nüssli-Salat mit Speck und geräucherter Entenbrust	14.—
Hors-d'oeuvre varié z.B. eingewickelte Schinkenrolle mit Spargeln, gefülltes Ei, Bündnerfleischrolle, Speck und Salami, Melone	16.50
Hors-d'oeuvre mit Fisch und eigenen Wünschen Preis und Zusammenstellung nach Absprache	
E Schnäfu Hamme füre Gluscht	12.—
Bündnertellerli	15.—
Land-, Wild- oder Fischterrine mit Salatgarnitur	16.50
Avocado mit « Shrimps » , Sauce amoureuse	16.—
Forelle blau , Salzkartoffeln und Haselnussbutter (Hauptgang)	32.—
Räbloch Förnli mit Salzkartoffeln (Hauptgang) (Forellenfilet mit Fischkräutern und Butter)	35.—
Geräucherte Forelle mit Meerrettich-Schaum	16.—
Geräuchte Salmforelle mit Sauce raifort	16.—
Saumon fumé d'Irlande , Toast et beurre	16.—
Filets de sole Marguéry , Salzkartoffeln	25.—
Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln	33.50
Crevetten-Cocktail	18.50
Champignons-Schnitten mit Pilz-Rahmsauce	9.—
Pastetli mit Fleischfüllung und Safran-Sauce	14.—
Milkenpastetli	16.—
Pastetli mit Morchel- oder Steinpilzsauce	18.—
Tortelloni "all aglio" (Knoblauchsauce)	13.—

Für Ihr Festessen

Zu allen Gerichten empfehlen wir ofenfrische Züpfe mit Ankemödeli, pro Pers.	1.—	
Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage, Flädli Sherry, Profitroles mit Mark	5.50 8.50	
Vom Schwein		Teller Platte
Schweinssteak mit Morchelsauce , Nüdeli und Gemüse	33.—	
Schweinsfilet Sternenart mit Morchelsauce Herzoginkartoffeln, Gemüseplatte	34.50	39.50
Schweinskarreebraten Försterart Herzoginkartoffeln, Steinpilzsauce und Gemüseplatte	31.—	36.—
Schweinshaxen "alla gremolata" Safran-Risotto mit Parmesan, Broccoli	22.—	27.—
Piccata "alla milanese" Spaghetti oder Safran-Risotto und Parmesan-Käse	26.—	31.—
Kasseler-Rippenspeer Kartoffelstock, Bohnewedele und Mischgemüse, Apfel mit Preiselbeeren oder andere Frucht	25.50	30.50
Schweinsragout Grossmutterart Härdöpfustock und Bohnen	19.50	24.50
Vom Kalb		
Kalbssteak Howald mit Ankenüdeli, Steinpilzsauce Apfel mit Preiselbeeren, Broccoli	43.—	
Kalbskarreebraten Försterart Steinpilzsauce, Herzogin-Kartoffeln, Gemüseplatte	39.—	44.—
Kalbsbrust Hürnbergart Ämmitaler-Härdöpfeli mit Chrütli u Späck, Gemüseplatte	28.—	33.—
Kalbsnierenbraten Grossmutterart (Kalbskarree und Nieren separat gebraten) Kartoffelgratin und Gemüseplatte (mit Kalbsbrust und Nieren als Rollbraten Fr. 35.—)	39.—	44.—
Kalbshaxen alla gremolata mit Safran-Risotto, Parmesan-Käse, Broccoli und Endivie	29.—	34.—
Mignons de veau (Kalbsfilet) mit Steinpilzsauce Butternudeln und Gemüsebouquet	45.—	50.—

Vom Rind	Teller	Platte
Chateaubriand à la Castellane (Burgenart) Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse, Gemüseplatte		54.—
Filet Wellington , Sauce périgourdine (Trüffelsauce) Kartoffelgratin oder Pommes Duchesse und Gemüseplatte		58.—
Roastbeef à l'anglaise , Sauce Béarnaise Pommes Duchesse, Gemüseplatte	38.—	43.—
Rindsschmorbraten Grossmutterart Kartoffelstock, Erbsli und Rüebl	27.—	32.—
Rindszunge mit Madeira-Sauce, Händöpfustock, Erbsli und Rüebl (oder andere Gemüse)	19.—	24.—

Gemischtes Fleisch

Trois filets à la mode du Chef Sauce Béarnaise und Steinpilzsauce Herzoginkartoffeln und Gemüseplatte		49.—
Gemischter Braten (Schweinshals und Kalbsbrust) Pommes frites und Gemüseplatte	29.50	35.—
Gemischter Braten mit Guggeli und Fleischjus Ämmtaler-Händöpfeli mit Chrütli u Späck, Gemüseplatte	31.—	36.—
Mixed Grill Sternenart mit 8 Fleischsorten Sauce Béarnaise und Gemüseplatte (max. für 20 Personen) (einfache Mixed Grill auch möglich, wir machen Ihnen gerne weitere Vorschläge)		51.—

Vom Lamm

Lammvorässe Hürlisegg mit Safran-Sauce, Kartoffelstock, Bohnen oder Salat	24.—	29.—
Lamm-Gigot provenzalische Art Bäckerinnenkartoffeln, "flageolets" oder anderes Gemüse	31.—	36.—
Carré d'agneau pré salé Lamm-Karree rosé gebraten mit Landhändöpfeli (gebraten) und Gemüse		41.—

Schnitzelgerichte

	Teller
Rahmschnitzel mit Pariserchampignons und Nüdeli oder Pommes frites, Pfirsich mit "Nidle", Erbsli und Rüebl - mit Schweinefleisch	24.—
- mit Kalbfleisch	29.50
Panierter Schnitzel mit Pommes frites	24.—
Wienerschnitzel (mit Kalbfleisch)	34.50
Cordon bleu mit Pommes frites, Mischgemüse (max. 30 Personen)	36.—
Indisch-Schnitzel "Madras-Style" (Schweinefleisch) mit einer Früchte-Gemüse Curry-Sauce, Reis	28.—

Geflügelgerichte

Truten-Schnitzel paniert mit Pommes frites und Saisongemüse	24.—
Truten Cordon bleu Maxi (200 Gramm) mit Pommes frites und Saisongemüse	28.—
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter, Reis und Gemüse (Spargeln, wenn Saison)	26.—

Vegetarisch

Wir offerieren Ihnen immer saisonale Angebote, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf!

Unsere Empfehlung:

Rösslifahrten / Ausflüge ins Emmental

Das krönende Erlebnis Ihres Emmental-Ausflugs

Auskunft und Beratung

Jürg Stettler

Sternen Grosshöchstetten

Dessertkarte

Dessertbuffet		15.—
Coupe Madame Pompadour (hausgemachte Glacetorte) , Vanilleglace Moccaglace, brönnti Creme, Nidle, Meringue, Panna cotta, Tobleronenmousse, frischer Fruchtsalat		
	klein	gross
Sternencoupe	9.50	12.—
Vanille-Glace, brönnti Greeme, Merängge u Nidle, kann auch als Buffet arrangiert werden		
Meringue	7.—	8.50
Meringue mit Glace	8.—	9.50
Coupe Madame Pompadour pro Person (ab 10 Personen) (Festtags- und Hochzeits-Glacetorte)		10.50
Soufflé glacé Grand Marnier		8.50
Sorbet je nach Saison (Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren)		8.50
Zitronen-Sorbet		8.50
Colonel (Zitronen-Sorbet mit Wodka)		11.—
Brönnti Greeme mit Nidle	7.—	8.50
Mousse au chocolat mit Nidle		9.80
Süssmost Greeme mit einer Kugel Zitronensorbet und Nidle		11.—
Fruchtsalat		10.50
Käseplatte je nach Aufwand (Sortenwahl vorher abmachen)	8.— bis	12.—
Begleiter zum Kaffee:		
Brätzeli oder Schlüferli	pro Person	4.—
Zuger Kirschtorte Stück		7.50
Zuger Kirsch-Schnitte klein		5.50

Preisänderungen vorbehalten

Alle Preise inkl. MWST.