

# BURE METZGETE

Fr. 45.--

Wenn der Störenmetzger fertig war, dann ging es früher bei der "Metzgete" auf dem Bauernhof bis tief in die Nacht hinein noch recht fröhlich zu und her.

Mues-Suppe mit Söi-Ohre derzue Züpfe

\*\*\*

Bluet- u Läberwurst, Öpfuschnitzli

\*\*\*

Bratwurst u Rösti

\*\*\*

Prägel (Schweinsragout mit Knochen)

Zwätschge u Händöpfustock

\*\*\*

Grossmutter's Huusdessert

\*\*\*

Personenanzahl minimum 30 Personen



# SICHLETE ÄSSE

Fr. 52.--

(nur im Herbst bis anfangs Winter)

d'Sichlete isch gäng dr gmüetlich Abschluss vo dr grosse Wärchete gsy.

Me het sich gfröit, dass alles unger Dach isch, het g'liedet u tanzet u Püüri het mit gutem Ässe nid gschmürzelet.

Egge-Lises Fleischsuppe mit Gmües-Ylag

\*\*\*

E Gablete Salat (Gemischter Salat)

\*\*\*

Schöfigs vom Glungge-Bur

mit ere Saferet-Sauce

Händöpfustock

oder

Bärner Ratsherregschnätzlets are sämige Nidle-Sauce

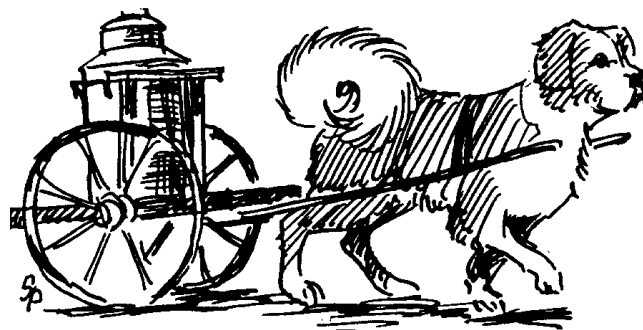
mit Schwümm, derzue git's e guldegi Rösti

\*\*\*

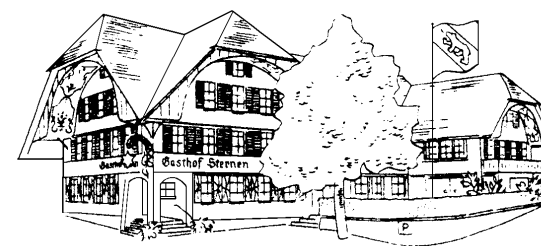
Gröuikti Burehamme, Burewurst u Stangebohne

\*\*\*

Vanille-Glace, brönnti Greeme, Merängge u Nidle



...seit 1867 - jetzt in vierter Generation,  
ununterbrochen im Gastgewerbe tätig...



## Landgasthof Sternen

3506 Grosshöchstetten

Jürg und Therese Stettler-Gfeller

Telefon: 031/710 24 24 Fax: 031/710 24 25

WWW.STEGRO.CH

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

...**WENN** man die meterlange Züpfe vor Ihren Augen aufschneidet...

...**WENN** der Duft der chüschtigen Bauernspezialitäten verführerisch in der Nase kitzelt...

...**WENN** die bunten Farben der vielen verschiedenen Salate zum Zugreifen verlocken...

...**WENN** ein urchiger Handörgeler lüpfige Weisen erklingen lässt...

...**DANN** wird die Begeisterung ganz grosse Wogen schlagen  
und dieser Augenblick lässt alles vergessen  
- sogar einen verregneten Tag...

Ein Buffet zusammen zu stellen ist fast wie die Komposition eines Musikstückes -  
um Ihre kulinarischen Vorstellungen zu realisieren,  
brauchen wir Ihre Wünsche und Ideen

## BURE-ZMORGE

Fr 29.--

...es währschafts Zmorge

Café complet mit Milchkaffee, Tee u Jus d'Orange

mit Züpfe u verschiedene Brot

Späckrösti, Spiegeleier, es Chäsbrätt, Schinke, Salami,

Früchtekorb

**zusätzlich mit:**

diverse Müesli und Joghurt

Fleischplatte Braten, Salami, Speck



plus Fr. 2.—

plus Fr. 5.—

## Rösslifahrten

... das krönende Erlebnis Ihres  
Emmental-Ausfluges

Auskunft: Tel. 031/710.20.24

Jürg Stettler



## Ausflüge ins Emmental

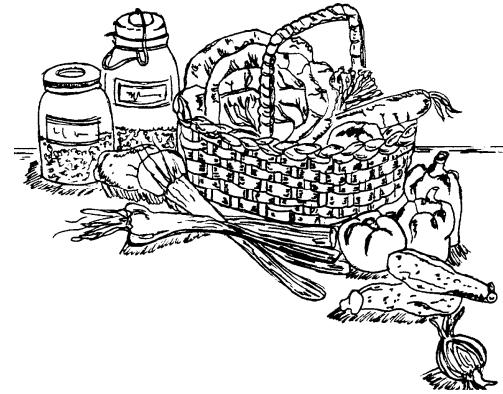
Eine kleine Wundertüte von Emmentaler-  
vorschlägen - die nicht nur den Bauch sondern  
auch noch die Reise abrunden - hält der  
Sternenwirt für Sie stets bereit.

# BURE-SCHLEMMEREI Fr. 58.—

Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage - derzue Züpfe u Ankemödeli

## BUFFET KALTER TEIL:

grosses Salat-Bufferet  
vier Sorten Trockenfleisch  
(Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck)  
Chalbsbrust mit Gelee  
Roastbeef und "saftigi Züngeli" mit Sauce Remoulade



plus Fr. 4.—  
plus Fr. 2.—  
plus Fr. 5.—

## als Ergänzung zusätzlich zum kalten Teil:

Terrine oder Hauspastete  
Crevetten mit Sauce Cocktail  
ganzer Salm mit Sauce raifort oder Sauce amoureuse  
(für ca 30 Personen 3,5 kg, ein Riesenschaustück!!!)  
Salm-Terrine oder Ballottine de truite

plus Fr. 4.—

## BUFFET WARMER TEIL:

vom Märitstang u usem Chuchirouch  
Burehamme, ganzy Späcksyte u Würst, Händöpfugratin  
oder  
Bärner Ratsherregeschnätzlets mit ere guldige Rösti



## DESSERTBUFFET

Merängge, Vanille-Glace, brönnti Greeme u Nidle

# USEM SIEDCHESSI Fr.48.—

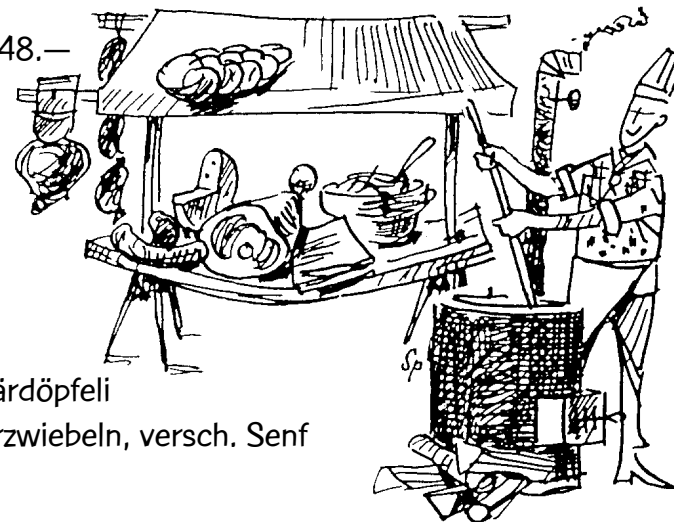
Höchstetter-Märitsuppe oder  
Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage

## FLEISCHIGS USEM SIEDCHESSI

Ämmitalerli, Bärner Zungewurst, Grümpuwurst,  
Suppefleisch, ganzi Späcksyte, Buurehamme

derzue git's styf bröselete Surchabis, Bohne, Salzhändöpfeli  
Gewürztableau: Meerrättichschuum, Gurken, Silberzwiebeln, versch. Senf  
\*\*\*

Merängge, Vanille-Glace, brönnti Greeme u Nidle



plus Fr. 6.--

## ZUSÄTZLICH MIT CHÄS

Es Chäsbrätt mit Roggebrot

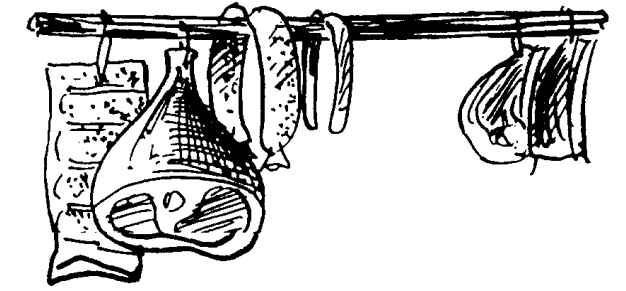
# BURE-BUFFET HÖCHSTETTERART Fr. 62.—

## Höchstetter-Märitsuppe u Ankezüpfe

(Gelberbsensuppe mit Gnagi oder Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage)

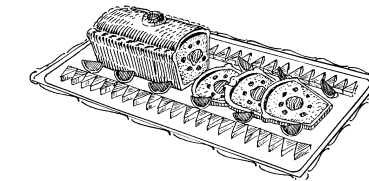
## BUFFET KALTER TEIL:

Salatbufferet nach Saison oder Absprache  
vom Märitstang: wyssi saftigi Chalbsbrust  
chuchi-gröuikts Rüppeli mit Remoulade-Sauce,  
zarti Züngeli u Metzgermeisters Läberwurst  
4 Sorte Trochefleisch (Bündnerfleisch, Rohschinke, Salami u Späck)



## als Ergänzung zusätzlich zum kalten Teil:

Hauspastete mit Sauce Cumberland oder Terrine  
Salm Sauce amoureuse  
Roastbeef schön rosé gebraten



plus Fr. 4.—  
plus Fr. 4.—  
plus Fr. 5.50

## BUFFET WARMER TEIL:

### USEM CHUCHIROUCH:

ächt chuchigröuikti Burehamme, Buerspäck,  
Bärner Zungewurst, Grümpuwurst vo me alte Rezäpt vo mym Grossvater  
saftigs Suppefleisch  
derzue git's Salzhändöpfeli, Bohne u styf bröselete Surchabis



## als Ergänzung zum warmen Teil:

Schöfigs vom Glungge Bur mit Händöpfustock u Blätterteigzingge  
Bärner Ratsherregeschnätzlets are sämige Nidle-Sauce mit Schwümm  
u ere guldige Rösti  
Güggeli u Chalbsbrust chnusperig brate u Späckhändöpfu

plus Fr. 8.50  
plus Fr. 8.50  
plus Fr. 8.50

## ES DESSERTBUFFET ZUM VERWYLE:

Merängge, brönnti Greeme, Vanille-Glace u Nidle

## als Ergänzung zum Dessertbuffet:

Fruchtsalat plus Fr. 4.—  
Käseplatte plus Fr. 6.--

