

## LIEBE GÄSTE

Sie planen ein Geburtstagsessen oder eine Klassenzusammenkunft? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Nachfolgend finden Sie Vorschläge unseres Küchenchefs Steffen Schneider. Einleitend hat er auf der nächsten Seite vier Menüs zusammengestellt. Diese sollen Ihnen dabei helfen, sich ein Bild davon zu machen, wohin die Reise bei uns gehen könnte. Auf den darauffolgenden zwei Seiten sind weitere Gerichte aufgeführt, mit welchen Sie die einzelnen Gänge der Menüvorschläge austauschen können. Selbstverständlich können Sie daraus auch Ihr ganz eigenes Menü zusammenstellen. Auf der letzten Seite hat er Apéro Vorschläge aufgeführt, welche sich frei kombinieren lassen.

Bei gewissen Gerichten kann es saisonal zu Anpassungen kommen (zum Beispiel beim Gemüse). Selbstverständlich sind wir offen für Änderungswünsche.

Auf Anfrage schicken wir Ihnen gerne ergänzend unsere aktuelle Getränkekarte zu.

Haben Sie etwas gefunden, was Sie gluschtig macht? Oder Sie haben nach etwas gesucht, was in unseren Vorschlägen nicht vorkommt? So oder so sind wir gespannt, mit welchen Ideen Sie sich bei uns melden.

Wir freuen uns darauf, bei Ihrem nächsten Anlass im Landgasthof Sternen Trub Ihre Gastgeber zu sein!

Bis bald bei uns im Trub.

Meret Balmer

Betriebsleiterin & Gastgeberin

## MENÜVORSCHLÄGE

### MENÜ 1

42.- / PERSON

Blattsalat mit französischer Salatsauce und Kernen

\*\*\*\*

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

### MENÜ 2

56.- / PERSON

Cherrytomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und Basilikum

\*\*\*\*

Rindsentrecôte (am Stück gegart) mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse

\*\*\*\*

Rhabarber mit Buttermilch und Honig

### MENÜ 3

58.- / PERSON

Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis, Blattsalat und Nüssen

\*\*\*\*

Kalbshohrücken mit Eierschwämmli-Sauce, Spätzli und Marktgemüse

\*\*\*\*

Zwetschgenstrudel mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce

### MENÜ 4

49.- / PERSON

Forelle aus Schaufelbühl in Grünenmatt mit Sauerrahm, Dill, Zitrone und Pumpernickel

\*\*\*\*

Pouletbrust vom Seeland mit Kräuterjus, Mascarpone-Risotto und Rüeblli

\*\*\*\*

Explodierter Apfelkuchen

## WEITERE GERICHTE

(zum Ergänzen der Menüs 1-4 oder zum Zusammenstellen eigener Menüs)

### VORSPEISEN

Grüner Blattsalat oder gemischter Salatteller	9.-
Sternen Rindstatar mit Brioche-Toast und Olivenbutter	17.50
Kalbsmilken mit Erbsen, Pilzen und Kräutern	18.-
Schweizer Alpenlachs mit Kartoffel-Blini, Sauerrahm, Gurke und Kaviar	16.-

### SUPPEN

Heusuppe mit Lauchstroh	9.-
Kürbissuppe mit Kernen und Öl	9.-
Bergkäse-Suppe mit Petersilie und Croûtons	9.-
Mais-Crèmesuppe mit Mais-Croûtons und Emmentaler Rohschinken	11.-
Weissweinsuppe mit Traubensenf	9.-

### FISCH

(als Hauptgang oder als Zwischengang)

Schweizer Alpenlachs mit Kräutersauce, Tagliatelle, Brokkoli und Cherrytomaten	38.-
Gebratene Crevetten mit Kräutern, Zitronen-Risotto und Peperoni	34.-

### FLEISCH

Kalbsschulter-Braten mit Whisky-Rahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse	38.-
Gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus, Mascarpone-Risotto und Marktgemüse	40.-
„Suure Mocke“ mit Kartoffelstock und Marktgemüse	28.-
„Züri Gschnätzlets“	
Kalbsgeschnetzelttes und Kalbsnieren mit Champignons, Rösti und Marktgemüse	40.-

### **VEGETARISCHES**

Radicchio-Risotto mit Roquefort und Pinienkernen	26.-
Paniertes Sellerieschnitzel mit Jus, Kartoffelmousseline und Rüeblì	26.-
Tagliatelle mit Auberginen-Tomaten-Ragout und Schangnauer Büffelmozzarella	26.-
Steinpilzravioli mit Trüffel und Petersilie	28.-

### **DESSERTS & KÄSE**

Cheesecake mit Himbeeren	14.-
Kirsche / Schokolade / Vanille	14.-
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce	14.-
Aprikose / Pistazie / Brioche	14.-
Käseteller mit Portwein- und Zwiebel-Gel und hausgemachtem Fruchtebrot	12.-
Trüffelbrie mit Portwein- und Zwiebel-Gel und hausgemachtem Fruchtebrot	14.-

## APÉRO VORSCHLÄGE

(als Fingerfood)

Apéro-Nüsse	6.- / 100g
Truber Dorfkäse Würfel	4.50 / 100g
Zäziwiler Trockenwurst	6.- / 100g
Hausmarinierte Oliven	7.- / 100g
Sternen Plättli mit lokalen Käse- und Fleischspezialitäten und hausgemachtem Fruchtebrot	28.-
Sauerteigbrot-Ecken mit Rindstatar	3.50 / Stück
Sauerteigbrot-Ecken mit Rüebliatar	3.- / Stück
Cherrytomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella	3.50
Forelle aus Schaufelbühl in Grünenmatt mit Sauerrahm, Dill, Zitrone und Pumpernickel	6.50
Waldpilz-Cappuccino	3.-
Melonenkaltschale mit Vodka	3.-
Kürbissuppe	3.-
Weissweinsuppe mit Traubensenf	3.50
Poulet-Fingers mit Schnittlauch-Mayonnaise	5.50
Meatballs mit Barbecue-Sauce	4.50
Mini Cordon-Bleu mit Bauernschinken und Truber Dorfkäse	6.-
Mini Sternen Burger	7.-
Crevette im Pankomantel mit Wasabi	4.50
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	15.-
Vegetarischer Flammkuchen mit Pilzen, Lauch und Emmentaler	15.-
Sternen Käseschnitte mit Sauerteig-Brot und Alpkäse	18.-