

## 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

|  | Apéro „Seltenbach“       | Apéro „Trub“             | Apéro „Ilfis“            | Apéro „Emme“             |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Sauerteigbrot-Ecken<br>mit Rindstatar                                | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| Sauerteigbrot-Ecken<br>mit Rüeblitatar                               | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| Cherrytomaten<br>mit Schangnauer Büffelmozzarella                    | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln<br>oder vegetarischer Flammkuchen | ✓                        | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| saisonale Suppe  |                          | ✓                        | ✓                        | ✓                        |
| Poulet-Fingers<br>mit Schnittlauch-Mayonnaise                        |                          |                          | ✓                        | ✓                        |
| Crevette im Pankomantel<br>mit Wasabi                                |                          |                          | ✓                        | ✓                        |
| Meatballs<br>mit Barbecue-Sauce                                      |                          |                          |                          | ✓                        |
| Mini Sternen Burger  |                          |                          |                          | ✓                        |
|  | <b>CHF 15.- / Person</b> | <b>CHF 18.- / Person</b> | <b>CHF 26.- / Person</b> | <b>CHF 36.- / Person</b> |

## WEITERE APÉRO VORSCHLÄGE

|   |             |
|---|-------------|
| Apéro-Nüsse   | 6.- / 100g  |
| Truber Dorfkäse Würfel  | 4.50 / 100g |
| Zäziwiler Trockenwurst  | 6.- / 100g  |
| Hausmarinierte Oliven   | 7.- / 100g  |
| Sternen Plättli<br>mit lokalen Käse- und Fleischspezialitäten und hausgemachtem Fruchtbrot  | 28.-        |
| Forelle aus aus Schaufelbühl in Grünenmatt<br>mit Sauerrahm, Dill, Zitrone und Pumpernickel | 6.50        |
| Waldpilz-Cappuccino   | 3.-         |
| Melonenkaltschale mit Vodka   | 3.-         |
| Kürbissuppe   | 3.-         |
| Weissweinsuppe mit Traubensenf  | 3.50        |
| Mini Cordon-Bleu mit Bauernschinken und Truber Dorfkäse                                     | 6.-         |
| Croque Monsieur mit Sauerteig-Brot und Alpkäse  | 18.-        |