

## LIEBE GÄSTE

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

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menü- und Apéro-Vorschläge.

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

Steffen Schneider  
Küchenchef

## MENÜ-VORSCHLÄGE

Nachfolgend haben wir Ihnen vier Menüs zusammengestellt. Diese sollen Ihnen dabei helfen, sich ein Bild davon zu machen, wohin die Reise bei uns gehen könnte. Im Anschluss sind weitere Gerichte aufgeführt, mit welchen Sie die einzelnen Gänge der vier Menüs austauschen können.

Selbstverständlich können Sie daraus auch Ihr ganz eigenes Menü zusammenstellen. Dabei sind die Preise so zu verstehen, dass sie sich jeweils auf das einzelne Gericht beziehen. Wird das Gericht als Teil eines Menüs serviert, wird der Menüpreis mit tieferen Preisen kalkuliert.

Bei gewissen Gerichten kann es saisonal zu Anpassungen kommen.

Selbstverständlich sind wir offen für Ihre ganz eigenen Wünsche.

### MENÜ 1

**48.- / PERSON**

Blattsalat mit französischer Salatsauce und Kernen

\*\*\*\*\*

Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Waldbeeren

### MENÜ 2

**68.- / PERSON**

Cherrytomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl und Basilikum

\*\*\*\*\*

Am Stück gegartes Entrecôte mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Rhabarber mit Buttermilch und Honig

### **MENÜ 3**

**68.- / PERSON**

Gratinierter Ziegenkäse mit Kürbis, Blattsalat und Nüssen

\*\*\*\*

Kalbshohrücken mit Eierschwämmli-Sauce, Spätzli und Marktgemüse

\*\*\*\*

Schokolade mit Mascarpone und Zwetschgje

### **MENÜ 4**

**58.- / PERSON**

Kundelfingerhof Forelle mit Sauerrahm, Dill, Zitrone und Pumpernickel

\*\*\*\*

Pouletbrust vom Seeland mit Kräuterjus, Mascarpone-Risotto und Rüeblì

\*\*\*\*

Explodierter Apfelkuchen

### **WEITERE GERICHTE**

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

#### **VORSPEISEN**

Grüner Blattsalat oder gemischter Salatteller	10.50
Sternen Rindstatar mit Brioche-Toast und Olivenbutter	19.-
Kalbsmilken mit Erbsen, Pilzen und Kräutern	16.-
Schweizer Alpenlachs mit Kartoffel-Blini, Sauerrahm, Gurke und Kaviar	19.-

#### **SUPPEN**

Kürbissuppe mit Kernen und Öl	10.-
Bergkäse-Suppe mit Petersilie und Croûtons	10.-
Mais-Crèmesuppe mit Mais-Croûtons und Emmentaler Rohschinken	14.-
Weissweinsuppe mit Traubensenf	12.-

## FISCH

(als Zwischengang oder als Hauptgang)

Schweizer Alpenlachs mit Kräutersauce, Tagliatelle, Brokkoli und Cherrytomaten	44.-
Gebratene Crevetten mit Kräutern, Zitronen-Risotto und Peperoni	42.-

## FLEISCH

Kalbsschulter-Braten mit Whisky-Rahmsauce, Tagliatelle und Marktgemüse	46.-
Gebratenes Rindsfilet mit Trüffeljus, Mascarpone-Risotto und Marktgemüse	59.-
„Suure Mocke“ mit Kartoffelstock und Marktgemüse	38.-
„Züri Gschnätzlets“	49.-
Kalbsgeschnetzeltes und Kalbsnieren mit Champignons, Rösti und Marktgemüse	

## VEGETARISCHES

Radicchio-Risotto mit Roquefort und Pinienkernen	28.-
Paniertes Sellerieschnitzel mit vegetarischem Jus, Kartoffelmousseline und Rüepli	28.-
Tagliatelle mit Auberginen-Tomaten-Ragout und Schangnauer Büffelmozzarella	28.-
Steinpilzravioli mit Trüffel und Petersilie	29.-

## DESSERT & KÄSE

Cheesecake mit Himbeeren	14.-
Kirsche mit Schokolade und Vanille	14.-
Maroni mit Beeren, Schokolade und Meringues	14.-
Tutti Frutti - Mango trifft auf Kokosnuss	14.-
Käseteller mit Portwein- und Zwiebel-Gel und hausgemachtem Fruchtbrot	12.-
Trüffelbrie mit Portwein- und Zwiebel-Gel und hausgemachtem Fruchtbrot	14.-

## APÉRO-VORSCHLÄGE

	Apéro „Seltenbach“	Apéro „Trub“	Apéro „Ilfis“	Apéro „Emme“
Sauerteigbrot mit Rindstatar	✓	✓	✓	✓
Sauerteigbrot mit Rüeblitatar	✓	✓	✓	✓
Cherrytomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella	✓	✓	✓	✓
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder vegetarischer Flammkuchen	✓	✓	✓	✓
saisonale Suppe		✓	✓	✓
Poulet-Fingers mit Schnittlauch-Mayonnaise			✓	✓
Crevette im Pankomantel mit Wasabi			✓	✓
Meatballs mit Barbecue-Sauce				✓
Mini Sternen Burger				✓
	CHF 16.- / Person	CHF 19.- / Person	CHF 28.- / Person	CHF 38.- / Person

## EINZELNE APÉRO HÄPPCHEN

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.-
saisonale Suppe	4.-
Waldpilz-Cappuccino	4.-
Melonenkaltschale mit Vodka	4.-
Kürbissuppe	4.-
Weissweinsuppe mit Traubensenf	4.50
Sauerteigbrot mit Rindstatar	4.50
Sauerteigbrot mit Rüeblitatar	4.50
Cherrytomaten mit Schangnauer Büffelmozzarella	4.50
Kundelfingerhof Forelle mit Sauerrahm, Dill, Zitrone und Pumpernickel	7.-
Mini Cordon-Bleu mit Bauernschinken und Truber Meitschi (Rahmkäse)	8.-
Mini Sternen Burger	9.-
Poulet-Fingers mit Schnittlauch-Mayonnaise	8.-
Meatballs mit Barbecue-Sauce	6.50
Crevette im Pankomantel mit Wasabi	7.-
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	15.-
Vegetarischer Flammkuchen mit Pilzen, Lauch und Emmentaler	15.-
Sternen Käseschnitte mit Sauerteigbrot und Alpkäse	18.-