

LIEBE GÄSTE

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

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

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 Zwetschge

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

Radichio-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 Rüebliatar	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.-

SEMINARPAUSCHALEN

Alle Seminarpauschalen beinhalten die Raummiete, Sternenwasser während des Seminars, die Benutzung von Beamer und Flipchart sowie den WLAN-Zugang.

GANZTAGES-PAUSCHALE

95.- / PERSON

KAFFEPAUSE VORMITTAG

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, Gipfeli, Fruchtekuchen, Smoothie und frische Früchte

MITTAGESSEN

Tagessalat oder Tagessuppe, Hauptgang vom Mittagsmenü (mit Fleisch oder vegetarisch), Mini-Dessert

KAFFEPAUSE NACHMITTAG

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, salziges Gebäck, Power-Snack und frische Früchte

ABSCHLUSS-APÉRO

Schaum-, Weiss- oder Rotwein, Bier, Orangensaft, Sternenwasser, Sauerteigbrot mit Rinds- und Rüeblitatar, klassischer und vegetarischer Flammkuchen, saisonale Suppe

HALBTAGES-PAUSCHALE VORMITTAG

48.- / PERSON

KAFFEPAUSE VORMITTAG

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, Gipfeli, Früchtekuchen, Smoothie und frische Früchte

MITTAGESSEN

Tagessalat oder Tagessuppe, Hauptgang vom Mittagsmenü (mit Fleisch oder vegetarisch), Mini-Dessert

HALBTAGES-PAUSCHALE NACHMITTAG

52.- / PERSON

KAFFEPAUSE NACHMITTAG

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, salziges Gebäck, Power-Snack und frische Früchte

ABSCHLUSS-APÉRO

Schaum-, Weiss- oder Rotwein, Bier, Orangensaft, Sternenwasser, Sauerteigbrot mit Rinds- und Rüeblitatar, klassischer und vegetarischer Flammkuchen, saisonale Suppe

SEMINARVERPFLEGUNG EINZELN

GETRÄNKE

Sternenwasser mit oder ohne Kohlensäure	5.- / Liter
Hausgemachter Eistee	15.- / Liter
Kaffee Crème, Espresso, Schale, Tasse Länggasstee	4.20
Cappuccino	4.80

Weitere Getränke finden Sie in unserer Getränkekarte, welche wir Ihnen auf Anfrage gerne zuschicken.

KAFFEEPAUSE VORMITTAG 14.- / PERSON

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, Gipfeli, Früchtekuchen, Smoothie und frische Früchte

KAFFEEPAUSE NACHMITTAG 14.- / PERSON

Kaffee & Tee, zwei verschiedene Fruchtsäfte, Sternenwasser, salziges Gebäck, Power-Snack und frische Früchte

MITTAGESSEN 23.- / PERSON

Tagessalat oder Tagessuppe, Hauptgang vom Mittagsmenü (mit Fleisch oder vegetarisch), Mini-Dessert

ABSCHLUSS-APÉRO 38.- / PERSON

Schaum-, Weiss- oder Rotwein, Bier, Orangensaft, Sternenwasser, Sauerteigbrot mit Rinds- und Rüeblitatar, klassischer und vegetarischer Flammkuchen, saisonale Suppe

RAUMMIETE

Die Raummiete beinhaltet unser Sternenwasser, die Benutzung von Beamer und Flipchart sowie den WLAN-Zugang.

bis 2 Stunden	50.-
2-4 Stunden	100.-
4-8 Stunden	200.-