



Menuvorschläge

**Ab 10 Personen und einem
Einheitsmenu für alle.**

**Für alle andern Vorbestellungen,
verlangen Sie bitte unsere a la carte Karte
oder wenden Sie sich direkt an uns.**



Gasthof Sternen
Eveline und Roger Neeracher
Marcel Alder, Küchenchef
Sensemattstrasse 22
3174 Thörishaus

Tel: 031 889 01 17
Email: info@sternen-thoerishaus.ch

Januar 2018

Menu und Bankettplanung

Räumlichkeiten

Jägerstube	:	ca 30 Personen (je nach Tischform)
Säali	:	ca 40 Personen (je nach Tischform)
Jägerstube und Säali zusammen	bis	ca 70 Personen

Informationen

Unsere Menuangebote gelten **ab 10 Personen**, Abweichungen sind bei den entsprechenden Menus direkt vermerkt.

Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz.
Ansonsten ist es mit dem Herkunftsland deklariert.
In unserer Küche verwenden wir Hinterschinken und Schweizer Eier.

Wir sind sehr froh, wenn Sie uns, das von Ihnen gewählte Menu spätestens 3 Tage vor Ihrem Anlass mitteilen.

Unser Flaschenwein-Sortiment, wechselt ständig.
Wir stellen Ihnen gerne eine Weinkarte vor Ihrem Anlass zu.

Die Besprechung Ihres Anlasses erfordert ein wenig Zeit,
die wir uns gerne für Sie nehmen,
darum vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns.
info@sternen-thoerishaus.ch oder Tel: 031 889 01 17

Unsere Tische werden mit Kerzen und individuell
nach Jahreszeit dekoriert.
Zusätzlichen Blumenschmuck organisieren wir Ihnen gerne.
Die Kosten der Gärtnerei werden ihnen zum Selbstkostenpreis verrechnet.

Ein Menükärtli ist im Preis inbegriffen, Titel nach Wunsch.

Für mitgebrachten Wein, berechnen wir Ihnen ein Zapfengeld
in der Höhe von CHF 20.00 pro 7 dl Flasche. Wenn Torten mitgebracht werden, berechnen wir
CHF 3.00 für Gedeck und Service, sofern dieses ein Dessert von uns ersetzt.

Unsre Preise sind netto Preise inkl. 8 % MwSt.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.
Bei Rechnungsstellung sind wir Ihnen dankbar, wenn der Betrag innert 20 Tagen beglichen wird.

Öffnungszeiten

Montag – Freitag	08.00 Uhr-23.30 Uhr
Samstag	09.00 Uhr-23.30 Uhr
Sonntag	10.00 Uhr-17.00 Uhr
Warme Küche bis 15.00 Uhr	

An sämtlichen Fest und Feiertagen ist der Gasthof Sternen von 10.00 Uhr -17.00 Uhr geöffnet.
Vom 24.12.2016-30.12.2016 ist unser Betrieb geschlossen.

Apéro's

Gerne unterbreiten wir Ihnen einen Apérovorschlag

Menu's mit Nachservice

umfasst Nachservice mit Fleisch, Stärkebeilage und Gemüse

Menu 1

Spargelcremesuppe

Kleiner gemischter Salat

Schweinsbraten "Dentenberg" mit
Zwetschgen

Hausgemachter Kartoffelgratin

Saisongemüse

CHF 41.50

Menu 2

Bouillon mit Gemüsestreifen

Kleiner gemischter Salat

Schweinsfilet Morchelsauce

Butternudeln

Saisongemüse

CHF 45.50

Menu 3

Bouillon mit Ei

Kleiner gemischter Salat

Kalbsrahmschnitzel mit
Champignonrahmsauce

Butternudeln

CHF 43.50

Menu 4

Gurkenrahmsuppe

Kleiner gemischter Salat

Schweins-, Kalbsbraten und Poulet mit
Kräuterjus

Hausgemachter Kartoffelgratin

Saisongemüse

CHF 40.50

Menu 5

Fleischsuppe mit Safran, geröstetem
Brot und Lauch

Berner-Teller

Dörrbohnen, Sauerkraut,

Speck, Wurst, Siedfleisch, Zunge,

Gnagi, Rippli

Salzkartoffeln

CHF 40.50

Menu 6

Bouillon mit Cognac und
Gemüsetreifen

Kleiner gemischter Salat

Suure Mocke sauer eingelegter

Rindsbraten

Kartoffelstock

Saisongemüse

CHF 40.50

Menu 7

Bouillon mit Cognac und
Gemüwestreifen

Kleiner gemischter Salat

Kalbsbraten mit Kräuterjus

Kartoffelstock

Saisongemüse

CHF 43.50

Menu 8

Bouillon mit Ei

Kleiner gemischter Salat

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art"

Rösti

CHF 41.50

Menu 9

Gurkenrahmsuppe

Kleiner gemischter Salat

Kalbssaltimbocca

Safranrisotto

CHF 45.50

Festliche Menu's

Gerne dürfen Sie die versch. Gänge austauschen

Menu 10

Vanille-Ingwer-Karottensuppe
mit gebratenen Riesencrevetten

Salat-Variation

Gebratene Miesmuscheln
auf Avocadomousse mit Granat-
Apfelkernen

Roastbeef "Englische -Art"

Sauce Bernaise

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Marktgemüse

Dessertteller "Sternen"

CHF 78.50

Menu 11

Gurkenrahmsuppe
mit Speckstreifen

Salat-Variation

Spaghetti "Monte-Mare"
mit Crevetten und Champignons, an
einer Whiskyrahmsauce

Rindsfilet

Sauce Bernaise

Pommes-frites

Marktgemüse

Dessertteller "Sternen"

CHF 80.50

Menu 12

Curryrahmsuppe
mit Thaibasilikum

Salat-Variation

Geräuchtes Forellenfilet
mit Butter und Toast

Lammentrecôte mit Kräuterkruste
Rotweinsauce
Kartoffelgratin
Marktgemüse

Dessertteller "Sternen"
CHF 78.50

Menu 13

Bouillon mit Gemüsestreifen und
Cognac

Salat-Variation

Lachstartar mit Toast und Butter

Zitronensorbet

Kalbssteak
Morchelsauce
Butternudeln
Marktgemüse

Dessertteller "Sternen"
CHF 80.50

Sternenbuffet (ab 20 Personen)

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Salatbuffet

Maissalat

Rüebli Salat

Kabissalat

Reissalat

Randensalat

Gurkensalat

Bohnensalat

Linsensalat

Zucchettisalat

Gemüsesalat

Tomatensalat

Grüner Salat

Feta, Oliven, Teufelshörnchen

Pastete und Rauchlachs

Schweins-und Kalbsbraten

Schweinsbratwurst

Hamme

Rindgeschnetzeltes

Pouletschenkel

Penne und Kartoffelgratin, Gemüse

Morchelsauce und Kräuterjus

Käseplatte

Gebrannte Creme

Tiramisu

Merinques

Glace & Rahm

Fruchtsalat

CHF 64.50

Fondue Bachus

Gemischter Salat

Fleischfondue Bouillon mit Wein

Mit Rind-, Kalb-, Schweine-, Lammfleisch und Hackfleischbällchen.

Wir verwenden nur Fleisch 1A Qualität, nicht gefroren

Versch. Mayonnaise-Saucen: Curry, Meerrettich, Senf, Grünem Pfeffer, Cocktail,

Knoblauch, Tartar, Früchte, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskolben,

Senfrüchte usw.

Reis oder Pommes-frites

CHF 42.50

Pastabuffet (ab 15 Personen)

Gemischter Salat

Spaghetti und Penne

mit versch. Saucen: Napoli, all arrabbiata, Pesto, Waldmeister, Carbonara,

Curry mit Früchten, Bolognese

CHF 30.50

Dessert

Gebrannte Creme mit Rahm

CHF 8.00

Frischer Fruchtsalat

CHF 8.50

Kleiner Coupe Bosco (Warme Beeren mit Vanilleglace)

CHF 8.50

Kleiner Coupe Danemark

CHF 8.50

Kleines Zitronensorbet mit Wodka

CHF10.50

Cassata mit Maraschino und Rahm

CHF 7.50

Kleine Merinques mit Rahm

CHF 7.50

Käseteller

CHF14.50

Dessertbuffet

Gebrannte Creme

Fruchtsalat

Versch. Glace

Merinques, Rahm

Kleine Soufflé glace Grand-Marnier

Tiramisu

Käseplatte, usw.

CHF15.50

Weitere Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte

Tellerservice (ohne Nachservice)

Menu 14

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Schweinsrahmschnitzel
Champignonrahmsauce
Butternudeln oder Pommes-frites
CHF 29.50

Menu 16

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Panierte Schweinsschnitzel
Pommes-frites
Gemüse (3 Sorten)
CHF 29.50

Menu 18

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Piccata Milanese (Schweinefleisch)
Tomatenspaghetti
CHF 29.50

Menu 20

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Schweinsgeschnetzeltes "Babette"
Rösti
CHF 28.50

Menu 22

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Schweinsbraten
Kartoffelstock
Gemüse (3 Sorten)
CHF 28.50

Menu 15

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff"
Spätzli
CHF 28.50

Menu 17

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Rindsragout
Kartoffelstock
Gemüse (3 Sorten)
CHF 26.50

Menu 19

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Rindszunge an Kapernsauce
Kartoffelstock
Gemüse (3 Sorten)
CHF 24.50

Menu 21

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Pouletgeschnetzeltes "Casimir"
Reis
CHF 28.50

Menu 23

Tagessuppe
oder
Grüner Salat

Pastetli
Pommes-frites
CHF 19.50

Menu 24

Kaltes Teller
Aufschnitt, Rohschinken, Bündnerfleisch,
Hamme, Käse, Melone (Saison)
Garniert mit Ei, Gurken, Silberzwiebeln, dazu
Pommes-frites
CHF 25.50

Menu 25

Fleischkäse
mit Kartoffelsalat
CHF 19.50

Menu 26

Fleischkäse
dazu Salatbuffet
alles bis gnue
CHF 26.50

Menu 27

Warme Bauernhamme
mit Kartoffelsalat
CHF 25.50

Menu 28

Bauernhamme
dazu Salatbuffet
alles bis gnue
CHF 32.50

Vegetarische Gerichte

Menu 29

Gemischter Salat

Gemüsecurry im Reisring
Früchte
CHF 26.50

Menu 30

Gemischter Salat

Chinesische Nudelpfanne
Mit Chinagemüse an rassisger Sojasauce
CHF 27.50

Menu 31

Gemischter Salat

Pilzragout
Rösti
CHF 30.50

Menu 32

Gemischter Salat

Steinpilzrisotto
CHF 32.50

Auf Anfrage, bereiten wir Ihnen auch Vegane Gerichte zu und wir sind wir gerne bereit, mit ihnen ein individuelles, ihren Wünschen und ihrem Budget entsprechende Menus zusammenzustellen.