



Gasthaus Sternen
Irene und Danny Bakker
Zentralstrasse 19
CH-5623 Boswil / AG

Telefon 056 666 38 38
Telefax 056 666 38 30

info@sternen-boswil.ch
www.sternen-boswil.ch

Menüvorschläge

2012

Preisänderungen vorbehalten

Allgemeines

Mindestpersonenanzahl (Ansonsten Aufpreis): Für Gerichte, 15 Personen

Dekoration	Blumenarrangements Kleiner Blumenstrauss in Vase	auf Anfrage Fr. 16.50
Menukarten	Pro Person	Fr. 0.50
Verlängerung	00.00 Uhr bis 01.00 Uhr Jede weitere angebrochene Stunde	Fr. 120.00 Fr. 120.00
Nachservice	Nachservice für Fleisch siehe Angaben bei den Menuvorschlägen. Beilagen und Gemüse werden bei Menus und Gerichten nachserviert. Ausnahme: Gourmetmenu	
Preise	Preis- und Sortimentsanpassungen bleiben uns vorbehalten. Alle Preise sind inkl. 8,0 % Mehrwertsteuer. Rechnungen zahlbar innert 10 Tagen	
Wichtig!	– Ihre Bestellung erwarten wir mindestens 5 Werktage vor dem Anlass – Ab 15 Personen bestellen Sie bitte ein einheitliches Menu	
Annulationskosten:	Bis 5 Arbeitstage vor dem Anlass – kostenlos 4 bis 0 Arbeitstage vor dem Anlass – 50 % des Verkaufspreises der letztgemeldeten Personenzahl	

Anlässe mit mehr als 60 Personen:

- Bitte geben Sie uns die ungefähre Personenzahl bis 5 Arbeitstage vorher bekannt
- Die definitive Personenzahl erwarten wir bis spätestens 2 Werktage vorher
- Fehlende Personen am Tage des Anlasses verrechnen wir zum vollen Menupreis

Aperitiv

Cocktail und Imbissbeilagen

Warm:

Schinkengipfeli	1 kg	Fr. 72.00
Mini-Apéroküchlein, gefüllt und assortiert	1 kg	Fr. 72.00
• Spinatküchlein • Minipizza • Käseküchlein		
Kleine Wurstweggen	1 kg	Fr. 84.00
Meat Balls	1 kg	Fr. 49.00
Zwetschgen mit Speck pro 3 Stk.		Fr. 5.40
Datteln im Speckmantel pro 3 Stk.		Fr. 5.90
Mini-Frühlingsrollen mit sweet & sour Sauce, pro 3 Stk.		Fr. 5.20
Riesen-Crevetten im Cocosmantel mit sweet & sour Sauce, 25 g	1 Stk.	Fr. 3.60
Hamburgerli mit Salsa Mexico	1 kg	Fr. 49.50
Chicken Nuggets mit Knoblauchsauce	1 kg	Fr. 72.00
Country Potatoes frittiert mit Dipsauce	1 kg	Fr. 26.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Sweet Chilisauce, 3 Stk.		Fr. 8.80

Kalt:

Blätterteiggebäck assortiert, ungefüllt	1 kg	Fr. 56.00
• Sesam • Käse • Mohn		
Amuse-gueule mit Lachs, Tartare oder Crevetten	1 Stk.	Fr. 3.80
Amuse-gueule mit Gänseleberpain	1 Stk.	Fr. 5.90
Amuse-gueule mit Kaviar oder Hummer	1 Stk.	Fr. 9.80
Silserli mit Butter	1 Stk.	Fr. 3.60
Silserli gefüllt mit Thon, Ei- oder Pouletmousse	1 Stk.	Fr. 4.40
Silserli gefüllt mit Lachs, Rohschinken, Roastbeef oder Tatare	1 Stk.	Fr. 5.60
Parmesanmöckli mit Bauernbrot	1 kg	Fr. 69.00
Crudités, rohes Gemüse mit Dipsaucen	1 kg	Fr. 56.00
Grissini mit Rohschinken	1 Stk.	Fr. 1.90
Weggli mit Salami oder Schinken	1 Stk.	Fr. 4.20
Laugengipfel mit Lachsmousse	1 Stk.	Fr. 4.90
Wurstweggen	1 Stk.	Fr. 4.00
Lauch, Zwiebel, Käse oder Spinatwähe	1 Stk.	Fr. 7.50
Pariser-Brot Sandwich 40 cm, Schinken, Salami oder Tomaten-Mozzarella	1 Stk.	Fr. 24.00
Party-Brot mit sechs Brotsorten, pro Person		Fr. 8.90
Früchtespiessli mit Saisonfrüchten, 50 g	1 Stk.	Fr. 4.00
Teufelshörnli, Paprika gefüllt mit Frischkäse	1 Stk.	Fr. 2.70
Partybrötchen assortiert, gefüllt mit Salami, Schinken, Käse, Thon, usw.	1 Stk.	Fr. 3.80
Italia-Apéro, getr. Tomaten, Parmesanstückli, Salametti, Oliven, 100 g		Fr. 9.50
Snackschörbli mit Chips, Nüssli, Bretzeli und Salzstängel, für ca. 5 Person		Fr. 13.50

Pauschal-Apéro à discretion, max. 1 Stunde

Schweizer oder Italienischer Weisswein, Orangensaft		
Mineral und Snackschörbli pro Person		Fr. 19.00

Apéro 1

Je zwei Käseküchlein, Schinkengipfeli und Speckzwetschgen (warm)		
1 Yakatorie-Pouletspiessli (warm), ein Silserli mit Salami		
und Gemüse-Dip mit zwei Saucen, 280 g pro Person		Fr. 18.50

Apéro 2

Je zwei Käseküchlein, Schinkengipfeli und Speckzwetschgen (warm)
zwei Riesencrevetten im Cocosmantel, zwei Mini-Frühlingsrollen
zwei Yakitori-Pouletspiessli (warm), ein Silserli mit Rauchlachs
und Gemüse-Dip, dazu die passenden Saucen, 410 g pro Person

Fr. 31.50

Pauschal-Apéro 3 auch als Stehlunch geeignet

Kalte oder warme Suppe in der Tasse, Brötli
Je zwei Minipizza, Käseküchlein und Schinkengipfeli, drei Speckdatteln
zwei Riesencrevetten im Cocosmantel, zwei Mini-Frühlingsröllchen
zwei Yakitori-Pouletspiesschen, 1 Silserli mit Rauchlachs
drei Amuse Bouches mit Lachs, Salami und Spargeln, 1 Teufelshörnli
und Gemüse-Dip, dazu die passenden Saucen, 600 g inkl. Suppe pro Person

Fr. 48.50

Süss:

Mini-Plundergebäck	1 Stk.	Fr. 3.20
Zitronen, Marmor- oder Schoggicake	1 Stk.	Fr. 3.00
Nussgipfel, Mandelgipfel oder Berliner	1 Stk.	Fr. 3.00
Mini-Cremeschnitte	1 Stk.	Fr. 3.00
Mini-Zuger Kirschtortenwürfel	1 Stk.	Fr. 3.00
Mini-Apfelstrudel	1 Stk.	Fr. 3.30

Vorspeisen

Fischgerichte

Warm

Felchenfilet nach Zuger Art mit Wildreis und Blattspinat	Fr. 15.50
Pochierter Salm mit Orangen und Rosapfeffersauce, Gemüsereis	Fr. 16.50
Filet de Sole mit Crevetten, Cherrytomate und Reis	Fr. 19.00
Pastetli mit feinem Fischragout an Weissweindillsauce	Fr. 15.00
Jakobsmuscheln auf Blattspinat, Pinienkernen und Safransauce, Reis	Fr. 19.00
Bärenkrebse gebraten mit Kräuter auf Tomaten-Reis	Fr. 21.00

Kalt

Lachsterrine garniert	Fr. 16.50
Meeresfrüchtesalat garniert	Fr. 14.50
Rauchlachs mit Toast und Meerrettichschaum, Butter	Fr. 17.00
Crevettencocktail mit Toast und Butter	Fr. 12.00
Geräuchte Felchenfilet garniert, mit Butter und Toast	Fr. 16.50
Sternen-Teller, Lachs, Felchenfilet geräucht, Thunfischtartare, Pfeffermakrelen	Fr. 18.50

Fleischgerichte

Warm

Crêpes gefüllt mit Pilzragout	Fr.	15.50
Pastetli mit Pilzragout gefüllt und Erbsli	Fr.	14.50
Pasta-Teller Tricolori	Fr.	10.50
Risotto mit Cippolata und Speck	Fr.	12.50
Frühlingsrolle mit Glasnudelsalat, sweet & sour Sauce	Fr.	11.50

Kalt

Hauspastete mit Sauce Cumberland und Selleriesalat	Fr.	13.50
Vitello Tonnato	Fr.	15.50
Landrauchschinken mit Melonen	Fr.	14.50
Bündner Teller, Brot und Butter	Fr.	18.50
Beefsteak Tartare, rassig abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter	Fr.	15.50
Rindscarpaccio mit Kräuteröl und Parmasanspänne	Fr.	15.50

Salate

Grüner Saisonsalat mit Crôutons und warmen Champignons	Fr.	8.50
Grüner Salat mit Ei und Crôutons	Fr.	9.50
Blattsalat mit Nüssen	Fr.	7.80
Gemischter Salat mit Mozzarella-Perlen und ital. Sauce	Fr.	9.80
Tomatensalat mit Buffalomozzarella	Fr.	15.00
Geflügelsalat Indian Style, garniert	Hauptgang Fr.	21.50
Geflügelsalat Haus Art mit Sauce Calypso, garniert	Hauptgang Fr.	21.50
Melonensalat mit Crevetten	Fr.	14.50
Melonenkugeln an Portwein, serviert in der halben Melone	Fr.	13.00
Griechischer Salat, garniert	Fr.	13.50
Salatbuffet, acht verschiedene Salate mit zwei Dressing	Fr.	16.00

Suppen

Kalt

Gurkensuppe mit Curry	Fr.	8.50
-----------------------	-----	------

Warm

Tagesuppe	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Gemüsejulienne	Fr.	6.50
Kraftbrühe mit Flädli	Fr.	6.50
Broccolicrèmesuppe mit Crôutons	Fr.	8.00
Kresseschaumsuppe mit Tomatenwürfel	Fr.	8.50
Bündner Gerstensuppe	Fr.	9.50
Gulaschsuppe	Fr.	10.00
Minestrone mit Gemüse	Fr.	9.50

Gerichte

Gericht 1

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art
Nudeln oder Rösti und Gemüse nach Saison Fr. 36.50

Gericht 2

Schweinefilet am Stück gebraten an Whisky-Rahmsauce mit Trauben
Nudeln und Gemüse nach Saison Fr. 35.50

Gericht 3

Schweinefilet Wellington im Blätterteigmantel
Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse nach Saison Fr. 39.50
mit Kalbsfilet Fr. 49.50
mit Rindsfilet Fr. 47.50

Gericht 4

Kalbsfleischpiccata mit Tomatensauce nach Mailänder Art
Spaghetti und Gemüse Fr. 34.50
mit Schweinefleisch Fr. 28.50
mit Pouletfleisch Fr. 25.50

Gericht 5

Riz Casimir mit Schweinefleisch
Trockenreis und Gemüse nach Saison Fr. 27.50
mit Kalbsfleisch Fr. 35.00
mit Pouletfleisch Fr. 23.50

Gericht 6

Roastbeef englische Art mit Sauce Bearnaise
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison Fr. 44.50

Gericht 7

Kalbskarreebraten mit Morchelsauce
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison Fr. 46.50

Gericht 8

Lammgigot gebraten an Kräuterjus
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison Fr. 37.50

Gericht 9

Schweinesteak an Pilzrahmsauce
Nudeln und Gemüse nach Saison Fr. 29.50

Gericht 10

Rindschmorbraten Burgunder Art
Kartoffelstock, Gemüse nach Saison Fr. 30.50

Gericht 11

Schweinskarreebraten mit Cognac-Rahmsauce
Nudeln und Gemüse nach Saison

Fr. 32.50

Gericht 12

Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce
Nudeln und Gemüse nach Saison

Fr. 27.50

Gericht 13

Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Fr. 37.00

Gericht 14

Kalbs Cordon Bleu
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Gemüse nach Saison

Fr. 38.50

Gericht 15

Kalbssteak vom Karree an Morchelsauce
Nudeln und Gemüse

Fr. 45.50

Gericht 16

Kalbssteak mit Bananen an Currysauce
Indischer Reis

Fr. 44.00

Gericht 17

Kalbssteak an Pilzrahmsauce
Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Marroni und Rosenkohl

Fr. 44.00

Gericht 18

Lammrückenfilet an Knoblauch-Kräutersauce
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Fr. 38.50

Gericht 19

Rindssaftgulasch ungarische Art
Spätzli und Gemüse nach Saison

Fr. 28.50

Gericht 20

Marinierter Schweinshals aus dem Ofen
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Fr. 26.50

Gericht 21

Zander in Butter gebraten mit Mandeln
Salzkartoffeln und Gemüse nach Saison

Fr. 34.50

Gericht 22

Pochierte Salmtranchen an Limettensauce
Mandelreis und Gemüse nach Saison

Fr. 30.50

Gericht 23

Felchenfilet nach Zuger Art an Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

Fr. 31.50

Gericht 24

St-Petersfisch gebraten auf Polenta mit frischen Kräutern,
mit Basilikum-Tomatensauce und Gemüse nach Saison

Fr. 31.50

Gericht 25

Red Snapperfilet gebraten an Mango-Currysauce
Trockenreis und Gemüse nach Saison

Fr. 36.50

Gericht 26

Entenbrust gebraten an Orangen-Cassissauce
Nudeln und Gemüse nach Saison

Fr. 35.50

Einfache Gerichte

Heisser Beinschinken 300g, mit Kartoffelsalat, garniert	Fr. 23.00
Heisser Ofenfleischkäse 300g, mit Kartoffelsalat, garniert	Fr. 18.50
Spaghetti Bolognese oder Carbonara mit Salat	Fr. 17.50
Siedfleisch, Zungenwurst, Schinken, Salzkartoffeln und Bohnen	Fr. 26.00
Rippli mit Sauerkraut, Salzkartoffeln, Brot und Senf	Fr. 24.00
Schweinsbraten an Rahmsauce, Nudeln und Gemüse	Fr. 24.00
Geschn. Pouletfleisch an Currysauce im Reising mit Früchten	Fr. 21.50
Schweinschnitzel Tomatensauce und Safranrisotto	Fr. 26.50
Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	Fr. 15.50
Geschn. Rindsfleisch an Paprikarahmsauce, Spätzli und Gemüse	Fr. 24.50

Vegetarische Gerichte

Spätzlipfanne mit Gemüse, Pilzen und Käse an Rahmsauce	Fr. 19.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsestreifen und Pilzen	Fr. 18.50
Gemüseteller mit sieben frischen Gemüsen und einem Spiegelei	Fr. 22.50
Pilzragout auf Toast mit glasierten Karotten	Fr. 18.50
Äpler Magronen mit Kartoffeln und Apfelmus, grüner Salat	Fr. 18.50

Saisonale, hiesige Gerichte

Hirschpfeffer, Spätzli, Rotkraut und Maroni	Fr. 28.00
Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Maroni und Früchte	Fr. 37.50
Berner Platte mit Sauerkraut oder Bohnen, Salzkartoffeln	Fr. 27.00
Kutteln an Tomatensauce, Salzkartoffeln und Salat	Fr. 18.50
Siedfleisch mit Salzkartoffeln auf Lauchgemüse	Fr. 22.50

Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Fr.	17.50
Rindsfleischvogel mit Kartoffelstock und Gemüse	Fr.	20.50
Weisswein-Risotto mit Gemüsestreifen, Cippolata und Speck	Fr.	19.00
Nasi Goreng (asiatisches Reisgericht)	Fr.	22.50
Äpller Magronen mit Schinken und Apfelmus, grüner Salat	Fr.	18.50
Riesen Kalbs- oder Bauernbratwurst, Zwiebelsauce, Pommes frites	Fr.	20.50

Kalte Speisen - Imbisse

Sternenteller – Fleischplatte mit Käse	Fr.	19.50
Bündner Platte garniert, Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, 120g	Fr.	21.50
Tessiner Platte garniert, Coppa, Salami, Salametti, Mortadella, 130g	Fr.	22.50
Gourmetteller mit Rauchlachs, Terrine, Melone, Roastbeef, Rohschinken Crevetten, geräucherte Felchen, Butter und Brot	Fr.	28.50

Desserts

Mandelcrème mit Schlagrahm	Fr.	8.80
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm	Fr.	9.80
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet	Fr.	9.80
Weisses- und braunes Schokoladenmousse, garniert	Fr.	12.00
Gebrannte Crème	Fr.	9.00
Parfait Glacé mit Rahm	Fr.	7.80
Tiramisu garniert	Fr.	10.50
Zuger Kirschtorte	Fr.	8.00
Zuger Rahmkirschtorte	Fr.	9.00
Schwarzwäldertorte	Fr.	6.50
Schokoladenkuchen, Linzertorte oder Rüeblitorte	Fr.	6.00
Diverse Fruchtwähen mit Rahm	Fr.	5.20
Sacher Torte mit Schlagrahm	Fr.	8.20
Orangensalat mit Grand Marnier	Fr.	9.30
Caramelköpfler mit Schlagrahm	Fr.	6.50
Tobleronemousse an Orangen-Caramelspiegel	Fr.	11.50
Dessert-Käseteller mit Baumüssen	Fr.	12.00
Reichhaltiges Dessertbuffet	Fr.	19.50
Wiener Konfekt (Friandises)	100gr	Fr. 7.90

Hochzeitstorten Ausführungen nach Absprache pro Pers. ab Fr. 9.80

Menus

Menu 1 – Fr. 71.00

Hauspastete mit Sauce Cumberland
und Salattrio

*

Bachforellenfilet an Schnittlauchrahmsauce
Zitronenreis und Broccoli

*

Rindsfilet am Stück gebraten an Morchelsauce
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

*

Braunes und weisses Schokoladenmousse
Früchtetrio mit Rahm

Menu 2 – Fr. 73.50

Büffelmozzarella auf Tomaten-Zwiebel-Sprossenbett
an Balsamico-Zitronenmelissen-Dressing

*

Salmtranche auf Gemüsestreifen
an Safranrahmsauce mit Wildreis

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

Kalbssteak mit Champignonrahmsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse nach Saison

*

Dessertteller Sternen

Menu 3 – Fr. 63.00

Bündnerfleisch-Teller garniert

*

Zwiebelsuppe mit Käsecrôuton

*

Felchenfilet nach Zugerart pochiert
an Weisswein-Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln und Blattspinat

*

Zuger Kirschtorte

Menu 4 – Fr. 58.00

Felchenfilet nach Zuger Art pochiert
an Weisswein-Kräutersauce, Wildreis und Blattspinat

*

Schweinsfilet am Stück gebraten mit schwarzem
Pfeffer und Honig, Bratkartoffeln mit Rosmarin
und Gemüse nach Saison

*

Parfait Glacé Grand Marnier auf Erdbeersauce mit Früchtetrio

Menu 5 – Fr. 66.00

Gemüseterrine mit Kräuterquark
Salatgarnitur an Himbeerdressing

*

Rinds- und Kalbsfilet am Stück gebraten
an Sauce Béarnaise und Morchelrahmsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse nach Saison

*

Moussevariation auf Kiwisauce

Menu 6 – Fr. 66.50

Assortierter Vorspeisenteller

*

Kraftbrühe mit Sherry

*

Roastbeef nach englischer Art gebraten mit Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

*

Rahmkirschtorte

Menu 7 – Fr. 69.00

Tomatencrèmesuppe mit Basilikum

*

Seezungenfilet pochiert mit Crevetten
Wildreis und Blattspinat

*

Kalbsgeschnetzeltes an Orangen-Rahmsauce
Nudeln und Gemüse nach Saison

*

Zitronensorbet mit Fruchtsalat

**Bitte wählen Sie für Ihre Gruppe ein einheitliches Menu aus! Die Vorschläge sind so
zusammengestellt, dass Sie alle Speisen nach Belieben kombinieren können.**

Buffets

Buffet Sternen Deluxe

Buffet komplett Fr. 103.00

Vorspeisenbuffet Fr. 43.50

Diverse Pasteten und Terrine, Sauce Cumberland, Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail an Calypsosauce, Roastbeef nach Gärtnerinnenart, Sauce Tartare, Landrauchschinken mit Melonen Bündner Trockenfleischplatte, Geräucherter Lachs, Crevetten in Kokospanade, Sauerrahm, Schweinefilet Wellington, Sushi mit Gemüse reichhaltiges Salatbuffet mit drei Dressings, Brotbild

*

Hauptspeisenbuffet Fr. 46.50

Kalbskarreebraten an Champignonrahmsauce

Lammgigot mit frischen Kräutern

Felchenfilet(Saison) nach Zugerart

Kartoffelgratin, Reis, Gemüse nach Saison

*

Dessertbuffet Fr. 24.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Tiramisu, Sorbet & Rahmglace, Zuger Kirschtorte, gebrannte Creme, Tobleronemousse
Diverse Kuchen, Käseplatte

Buffet Sternen

Fr. 59.50 pro Person

Pasteten und Terrinen, Sauce Tartare, Melonen mit Rohschinken, garnierte Platten mit Speck, Schinken, Salami, Aufschnitt Coppa und Mortadella, Schweinefilet Wellington, Geflügelsalat sweet&sour
Rauchlachs mit Sauerrahm, frischer Salm pochiert mit Dillsauce, gemischte Fischplatte garniert, Meerrettichschaum, gebratene Pouletstücke, Crevetten an Sauce Calypso, grosses Salatbuffet mit zwei Dressings
Schweinskarre am Stück mit Pommes frites und Gemüseplatte

*

Apfelstrudel mit Vanillecreme, Frischer Fruchtsalat, Sorbet & Rahmglace
Verschiedene Mousses, Dessertroulade, Zuger Kirschtorte
Käseplatte und Brotbild

Rustikales Bauernbuffet
Buffet komplett Fr. 74.00

Vorspeisenbuffet inkl. Suppe Fr. 28.50

Schinken, Aufschnitt, Speck, Salami, Rauchfleisch
Geflügelsalat mit Früchten, Melonen
Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Dressings
und Garnituren
Brotkorb und Butter

*

Hauptspeisenbuffet Fr. 37.00

Schinken im Brotteig, Bauernbratwurst am Meter
Schwedenbraten mit Pflaumen, Äpler Magronen
Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck

*

Dessertbuffet Fr. 17.50

Frischer Fruchtsalat, verschiedene Glaces
Meringues mit Rahm, Apfelkuchen
Beerengratin, Zuger Kirschtorte
Käseplatte

Gerne stellen wir Ihnen auch ein Buffet nach Ihren Wünschen zusammen. Erkundigen Sie sich nach unseren Themenbuffets. Oder Sie bringen das Thema und wir kreieren ein Buffet.