



www.sternen-boswil.ch

Bankettdokumentation

Liebe Gäste

***Die Gerichte in dieser Speisekarte sind nur auf Vorbestellung und ab 15 Personen erhältlich.
Ein einheitliches Menu ist gewünscht, ansonsten verlangen Sie doch bitt unsere à la carte Karte mit
den saisonalen Gerichten.***

Wir freuen uns sehr, Sie als Gast bei uns im Gasthaus Sternen begrüßen zu dürfen!

herzlich

Danny Bakker, Daniel Hess und das Sternen-Team

Allgemeines

Mindestpersonenanzahl (ansonsten Aufpreis): Für Gerichte ab 15 Personen, für Buffets ab 30 Personen

Dekoration Blumenarrangements auf Anfrage

Menu-Karten Gerne drucken wir auf Wunsch Ihre Menukarten

Verlängerung nach Absprache, ab 00.30 Uhr verlangen wir pro Std. Fr.80.00

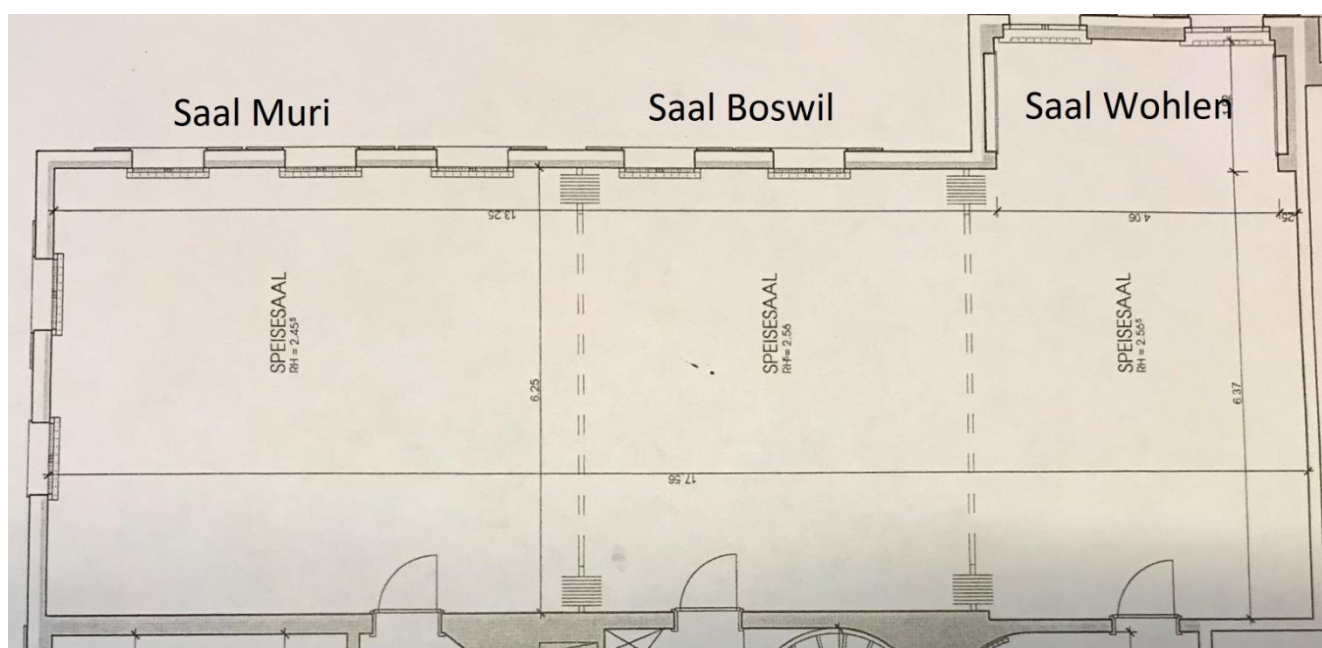
Nachservice auf Anfrage

Preise Preis- und Sortiment-Anpassungen bleiben uns vorbehalten.
Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. 7,7 % Mehrwertsteuer
Rechnungen sind innert 10 Tagen zahlbar oder direkt bei uns mit Master.-, Visa oder Maestrocad

Wichtig! 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 Anlass, verrechnen wir zum vollen Menupreis.

Annulationen Sind bis 30 Tage vor dem Anlass kostenlos.
Bis 15 Tage vor dem Anlass zu 50% des Menupreises.
Von 4 bis 0 Arbeitstage vor dem Anlass verrechnen wir 100% des Menupreises.

Allergien Gerne kochen wir für Allergiker ein Allergiefreies Menu. Jedoch müssen wir dies vorgängig wissen.



Apéro-Häppchen

Warm

Schinkengipfeli Mini	1 Stk.	2.20
Spinatküchlein Mini	1 Stk.	2.20
Minipizza	1 Stk.	2.20
Käseküchlein Mini	1 Stk.	2.20
Zwetschgen mit Speck	1 Stk.	2.40
Datteln im Speckmantel	1 Stk.	2.00
Frühlingsrollen Mini mit Sweet & Sour Sauce,	1 Stk.	2.00
Riesencrevetten im Kokosmantel mit Sweet & Sour Sauce, 25 gr.	1 Stk.	3.50
Hamburger Mini mit Salsa Mexico	1 Stk.	3.50
Chicken Nuggets mit Knoblauchsauce	1 Stk.	2.00
Yakitori-Pouletspiesschen mit Sweet Chilisauce	1 Stk.	2.50

Kalt

Blätterteiggebäck assortiert, ungefüllt	50 Stk.	48.00
Gourmet-Löffel mit Lachs, Tartar oder Crevetten	1 Stk.	3.80
Grissini mit Rohschinken	1 Stk.	2.30
Silserli mit Salami oder Schinken	1 Stk.	4.20
Lauch, Zwiebel, Käse oder Spinatwürfel	1 Stk.	3.00
Früchtespiessli mit Saisonfrüchten, 50 gr.	1 Stk.	4.00
Partybrötchen assortiert, mit Salami, Schinken, Käse, Thon, usw.	1 Stk.	3.80
Italia-Apéro, getr. Tomaten, Parmesanstückli, Salametti, Oliven,	100 Gr.	9.50
Snackchörbli mit Chips, Nüssli, Salzstängel, für ca. 5 Personen		13.50

Pauschal-Apéro à Discretion, max. 1 Stunde pro Person 15.50

Schweizer oder Italienischer Weisswein 7,5 dl Qualität, Orangensaft
Mineral und Snack-Chörbli (Chips, Nüssli und Salzstängel)

Apéro 1 pro Person 19.50

Je zwei Käseküchlein, Schinkengipfeli und Speckzwetschgen (warm)
1 Yakitorie-Pouletspiessli (warm), ein Silserli mit Salami
und Gemüse-Dip mit zwei Saucen, 280 gr.

Apéro 2 pro Person 28.50

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

Pauschal-Apéro 3 auch als Stehlunch geeignet pro Person 32.50

Ab 25 Personen

Warme Suppe in der Kaffee-Tasse serviert
1 Kräuter Risotto im Töpfli, 1 Käseküchlein, 1 Schinkengipfeli, 2 Speckzwetschgen (warm)
zwei Riesencrevetten im Kokosmantel, 1 Mini-Frühlingsrolle
ein Yakitori-Pouletspiesschen, 1 Silserli mit Rauchlachs, 1 Brötli mit Rindstatar

Vorspeisen Fisch

Warm

<i>Felchenfilet nach Zuger Art mit Wildreis und Blattspinat</i>	18.50
<i>Pochierter Salm mit Orangen und rosa Pfeffersauce, dazu Gemüsereis</i>	18.50
<i>Pastetli mit feinem Fischragout an Weissweindillsauce</i>	16.50
<i>Jakobsmuscheln auf Blattspinat, Pinienkernen und Safransauce, dazu Reis</i>	19.50
<i>Mit Kräutern gebratene Bärenkrebse auf Kräuter-Weisswein-Risotto</i>	22.50

Kalt

<i>Lachsterrine mit Salatbouquet an Balsamico-Dressing</i>	16.50
<i>Rauchlachs mit Toast, Butter und Meerrettichschaum</i>	19.50
<i>Crevettencocktail mit Toast und Butter</i>	14.50
<i>Sternen-Fisch-Teller</i>	22.50
<i>(Rauchlachs, Crevetten an Cocktail Sauce, Thunfisch im Zitronenpfeffer-Mantel und geräucherte Forelle)</i>	

Vorspeisen Fleisch und Vegetarisch

Warm

<i>Crêpes gefüllt mit Pilzragout</i>	15.50
<i>Pastetli gefüllt mit Gemüseragout</i>	12.50
<i>Risotto mit Chipolata und Speck</i>	12.50
<i>Ravioli an Käse-Kräutersauce</i>	16.50
<i>Pilzragout auf Toast</i>	12.50

Kalt

<i>Vitello tonnato</i>	17.50
<i>Melonen mit Rohschinken</i>	16.50
<i>Bündnerteller mit Brot und Butter</i>	18.50
<i>Rindstartar rassig abgeschmeckt, serviert mit Toast und Butter</i>	19.50
<i>Rindscarpaccio mit Olivenöl und Parmesan - Spänen</i>	19.50
	12.50

Salate (als Vorspeise)

<i>Grüner Saisonsalat, an Salatsauce nach Wahl</i>	8.50
<i>Grüner Salat mit Kürbiskernen und Parmesan an Joghurt - Honig-Senf - Dressing</i>	10.50
<i>Gemischter Salat, an Salatsauce nach Wahl</i>	9.80
<i>Tomatensalat mit Buffalo Mozzarella und Zwiebeln</i>	15.50
<i>Salatbuffet, 8 verschiedene Salate mit zwei Dressings und Brotkorb: als Vorspeise</i>	13.50
<i>als Hauptgang</i>	19.50

Suppen

Warm

<i>Tagesuppe (Crèmesuppe)</i>	7.50
<i>Kraftbrühe mit Gemüsejulienne</i>	6.50
<i>Kraftbrühe mit Mark</i>	7.00
<i>Kraftbrühe mit Flädli</i>	7.00
<i>Broccolicrèmesuppe mit Croûtons</i>	8.50
<i>Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch -Streifen</i>	9.80
<i>Gulaschsuppe</i>	10.00
<i>Minestrone</i>	9.50
<i>Tomaten-Meerrettich-Crèmesuppe</i>	9.80
<i>Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe</i>	9.80

Gerichte (ab 15 Personen, ohne Nachservice)

Gericht 1

Geschnetzeltes Kalbsfleisch Zürcher Art, 39.50
Nudeln oder Rösti und Gemüse nach Saison

Gericht 2

Schweinsfilet am Stück gebraten an Whisky-Rahmsauce mit Trauben, 35.50
Nudeln und Gemüse nach Saison

Gericht 3

Schweinsfilet Wellington im Blätterteigmantel 39.50

Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten und Gemüse nach Saison 49.50

mit Kalbsfilet 47.50

mit Rindsfilet

Gericht 4

Kalbsfleischpiccata mit Tomatensauce nach Mailänder Art 36.50

mit Spaghetti und Gemüse nach Saison

mit Schweinefleisch 27.50

mit Pouletfleisch 25.50

Gericht 5

Riz Casimir mit Schweinefleisch, 27.50

Trockenreis und Gemüse nach Saison

mit Kalbsfleisch 36.50

mit Pouletfleisch 25.50

Gericht 6

Roastbeef englischer Art mit Sauce Béarnaise, 42.50

Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Gericht 7

Kalbskarreebraten an Morchelsauce, 46.50

Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Gericht 8

Lammgigot gebraten an Kräuterjus, 37.50

Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison

Gericht 9

Schweinsteak an Pilzrahmsauce, 33.50

Nudeln und Gemüse nach Saison

Gericht 10

Rindsschmorbraten Burgunder Art, 32.50

Kartoffelstock und Gemüse nach Saison

Gericht 11

Schweinskarreebraten mit Cognac-Rahmsauce mit Trauben, 32.50

Nudeln und Gemüse nach Saison

Gericht 12 <i>Geschnetzeltes Schweinefleisch an Champignonrahmsauce, Nudeln und Gemüse nach Saison</i>	27.50
Gericht 13 <i>Glasierter Kalbsbraten an Kräuterjus, Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison</i>	37.00
Gericht 14 <i>Kalbs Cordon bleu, Pommes frites und Gemüse nach Saison</i>	39.50
Gericht 15 <i>Kalbssteak vom Karree an Morchelsauce, Nudeln und Gemüse nach Saison</i>	45.50
Gericht 16 <i>Kalbssteak an Pilzrahmsauce, Spätzli, Birne mit Preiselbeeren, Maroni und Rosenkohl</i>	44.00
Gericht 17 <i>Lammrückenfilet an Knoblauch-Kräutersauce, Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison</i>	41.50
Gericht 18 <i>Rindssaftgulasch ungarische Art, Spätzli und Gemüse nach Saison.</i>	29.50
Gericht 19 <i>Marinierter Schweinshals aus dem Ofen, Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison</i>	26.50
Gericht 20 Fisch <i>Zander in Butter gebraten mit Mandeln, Salzkartoffeln und Gemüse nach Saison</i>	34.50
Gericht 21 Fisch <i>Gebratene Lachstranche an Safran-Sauce, Reis und Blattspinat</i>	34.50
Gericht 22 Schalentier <i>Riesencrevetten gebraten mit Knoblauch und Chili, Reis und Gemüse nach Saison</i>	39.50
Nachservice zum Menu Preis	3.50

Vegetarische Gerichte p.P. (ab 15 Personen, ohne Nachservice)

<i>Spätzlipfanne an Rahmsauce mit Gemüse, Pilzen und Käse</i>	19.50
<i>Weisswein-Risotto mit Gemüsestreifen und Pilzen</i>	18.50
<i>Gemüseteller mit sechs verschiedenen Gemüse und einem Spiegelei</i>	22.50
<i>Pilzragout auf Toast</i>	19.50
<i>Äpler Makronen mit Apfelmus und grüner Salat</i>	18.50
<i>Walliser Rösti (Tomaten, Raclette-Käse und zwei Spiegeleier)</i>	22.50
<i>Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsereis</i>	26.50

Saisonale Gerichte

Auf Anfrage

Kalte Hauptgänge p.P. ab 15 Personen

<i>Sternenteller (Fleisch, Käse und Garnitur)</i>	19.50
<i>Bündner Platte ca. 120 gr. (Bündnerfleisch, Bündner-Rohschinken) und Garnitur</i>	26.50
<i>Gourmetteller (Rauchlachs, Fleisch-Terrine, Melone, Roastbeef mit Tatarsauce, Rohschinken, Crevetten, geräucherte Forelle, Butter und Toast)</i>	28.50

Desserts p.P. (ab 15 Personen)

<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm</i>	9.80
<i>Zitronen-Joghurt-Crème mit Sorbet</i>	12.50
<i>Hausgemachte Apfelchüechli (3 Stück) mit Vanille-Glacé</i>	11.50
<i>Hausgemachte Apfelchüechli (3 Stück) mit Vanille-Sauce</i>	10.50
<i>Frischer Fruchtsalat mit Sorbet</i>	9.80
<i>Gebrannte Crème mit Rahm</i>	9.50
<i>Sorbets mit Liquor (Zwetschgen, Zitronen, Orangen oder Birnen)</i>	12.00
<i>Caramelköppli mit Schlagrahm</i>	6.50
<i>Tobleronemousse (zweifarbige) garniert</i>	13.50
<i>Erdbeer- Tiramisu (saisonal)</i>	9.80
<i>Tiramisu klassisch</i>	9.80
<i>Crème-Schnitte</i>	6.50
<i>Ananas-Carpaccio mit Sorbet</i>	13.50
<i>Cannelloni gefüllt mit weissem Schokoladen-Mousse, dazu Rumzwetschgen</i>	13.00
<i>Dessertteller Sternen (5 kleine Komponenten nach Wahl) schön garniert</i>	17.50
<i>Hochzeitstorten nach Absprache pro Pers. ab</i>	9.50
<i>Dessert-Käseteller (3 Sorten) mit Fruchtbrot</i>	13.50
<i>Reichhaltiges Dessertbuffet (ab 20 Personen)</i>	19.50

4-Gang Menus

(ab 15 Personen, ohne Nachservice)

Menu 1

Pastetli mit Fisch-Ragout an Kräuterrahmsauce

*

*Gemischter Blattsalat mit Oliven, getrockneten Tomaten und Parmesan- Spänen
an Italienischem Dressing*

*

*Rindsfilet am Stück gebraten an Morchel-Sauce,
Kartoffelgratin und Gemüse nach Saison*

*

*Braunes und weisses Schokoladenmousse
garniert*

Fr.71.00

Menu 2

*Büffelmozzarella auf Tomaten-Kresse-Bett
an Balsamico-Zitronenmelissen-Dressing*

*

*Salmtranche auf Gemüsestreifen
an Safranrahmsauce mit Reis*

*

Zitronensorbet mit Prosecco

*

*Kalbssteak an Champignon-Rahmsauce,
Kartoffelkroketten und Gemüse nach Saison*

*

Dessertteller Sternen

*

Fr.79.00

Menu 3

Rote Peperoni-Crème-Suppe mit Pinienkernen und Kräutercroûtons

*

Frischkäse-Ravioli an Kräuterschaum

*

*Lammrückenfilet an Knoblauchjus,
Kroketten und Gemüse nach Saison*

*

*Hausgemachtes Nougat -Parfait
garniert*

Fr.69.50

Menu 4

*Geräucherte Lachs-Rose an Dill-Senf-Sauce auf kleiner Rösti,
Salatbouquet an Balsamico-Dressing*

*

Tomaten- Meerrettich -Crème-Suppe

*

*Schweinsfilet mit schwarzem Pfeffer und Honig am Stück gebraten,
Pommes Williams und Gemüse nach Saison*

*

Früchte-Joghurt- Crème mit Birnensorbet

Fr.69.00

Menu 5

*Gemüseterrine mit Kräuterquark,
Salatgarnitur an Himbeerdressing*

*

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

*

Ananas-Carpaccio mit Pistazien-Glacé

Fr.66.50

Hauptgang in zwei Gängen serviert: plus Fr. 7.-

Menu 6

*Gemischter Blattsalat mit Parmesan- Spänen und Pinienkernen
an Honig-Joghurt-Senf-Dressing*

*

Rindskraftbrühe mit Gemüsejulienne

*

*Perlhuhnbrust gefüllt mit Frischkäse und Spinat an Balsamico-Jus,
Gratin und Gemüse nach Saison*

*

Hausgemachte Apfelhüechli mit Vanilleglacé

Fr.62.50

Menu 7

Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe

*

*Rucolasalat mit sautierten Pilzen und Kräutercroûtons
an Balsamico Dressing*

*

Kalbshaxe "gremolata" mit Rucola-Pesto-Kartoffelstock und Olivenöll-Karotten

*

Zitronen-Sorbet mit Campari

Fr.61.50

Menu 8

Duo von Crèmesuppe und Salat

*

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Butter-Nudeln und Gemüsebouquet

*

Panna-Cotta an Fruchtsauce, garniert mit frischen Früchten

Fr.62.00

Menu 9

*Rucolasalat mit getrockneten Tomaten und
Parmesan-Spänen*

*

*Rindsfilet am Stück, rosa gebraten
auf cremigem Kräuter-Risotto mit getrockneten Tomaten*

*

Crema Catalana Original

Fr.62.00

Menu 10

*Bunter Blattsalat mit Kernen
französischem Dressing*

*

*Gebratene Maispouardenbrust an Kräuterjus,
Gratin und Gemüse nach Saison*

*

Panna-Cotta an Fruchtsauce, garniert mit frischen Früchten

Fr.44.50

Nachservice nur beim Hauptgang zum Menupreis

CHF 4.50

Buffets (*ab 30 Personen*)

Buffet Sternen Deluxe

Vorspeise vom Buffet

*Diverse Pasteten und Terrinen mit Sauce Cumberland, Rauchfischplatte mit Meerrettichschaum, Crevettencocktail mit Cocktailsauce, kaltes Roastbeef mit Tatarsauce, Landrauchschinken mit Melonen
Bündner Trockenfleischplatte, Geräucherter Lachs, Crevetten in Kokospanade, Schweinsfilet Wellington, Sushi, reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Dressings, Brotkorb mit Butter*

p.P. als Vorspeise: Fr.29.50

p.P. als Hauptspeise: Fr.49.50

Hauptgang vom Buffet

*Kalbskarreebraten an Pilzrahmsauce,
Lammgigot mit frischen Kräutern,
Lachstranche pochiert an Kräuterrahmsauce,
Kartoffelgratin, Reis, Gemüse nach Saison*

p.P. Fr.47.50

Dessert vom Buffet

*Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Tiramisu,
gebrannte Crème, Tobleronemousse, Spiegel mit Mini Patisserie,
Käseplatte mit Brot*

p.P. Fr. 22.50

Buffet komplett Fr.94.00

*

Buffet Sternen **(ab 30 Personen)**

Vorspeise vom Buffet

*Garnierte Platte mit Speck, Schinken, Salami, Aufschnitt, Coppa und Mortadella,
Geflügelsalat Sweet & Sour,
Rauchlachs mit Sauerrahm, frischer Salm pochiert mit Dillsauce,
gemischte Fischplatte mit Meerrettichschaum,
gebratene Pouletstücke, grosses Salatbuffet mit zwei Dressings*

p.P. als Hauptspeise: Fr. 45.50

Hauptgang vom Buffet

Schweinskarre am Stück mit Kartoffelgratin und Gemüseplatte

p.P. als Hauptspeise: 35.50

Dessert vom Buffet

*Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat,
Spiegel mit Mini Patisserie,
Käseplatte mit Brot*

p.P. Fr. 17.50

Buffet komplett mit Schweinskarree: Fr. 67.50

Büffet komplett mit Kalbskarree: Fr. 77.00

Rustikales Bauernbuffet

(ab 30 Personen)

Vorspeise vom Buffet

*Bauernfleischsuppe, Schinken, Aufschnitt, Speck, Salami, Rauchfleisch,
Geflügelsalat,
Reichhaltiges Salatbuffet mit zwei Dressings*

*

Hauptspeise vom Buffet

*Schinken im Brotteig, Bauernbratwurst am Meter,
Aargauerbraten, Äpller Makronen, Apfelmus,
Kartoffelgratin und Bohnen mit Speck*

*

Dessert vom Buffet

*Frischer Fruchtsalat, Meringues mit Rahm,
Apfel.- und Aprikosen wähe
Käseplatte mit Brot*

Buffet komplett Fr.64.50

*

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.

Gerne senden wir Ihnen unsere Aktuelle Weinkarte zu oder wir beraten Sie gerne. Alle Getränke finden Sie in unserer Getränkekarte.