



## Landgasthof Sternen

3506 Grosshöchstetten

Jürg und Therese Stettler-Gfeller

Telefon: 031/710 24 24 Fax: 031/710 24 25

WWW.STEGRO.CH

Mittwoch bis Sonntag geöffnet

### Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen in unserem Hause.

Es ist unser höchstes Bestreben, Sie als Gast in jeder Hinsicht königlich zu verwöhnen. Nebst verschiedenen gediegenen Räumen bieten wir Ihnen einen erstklassigen Getränke- und Speise-Service. Wir haben für Sie eine Karte mit auserlesenen Gerichten aufgelistet, die Sie - zu Hause - oder mit uns beliebig zu Ihrem Wunschmenü zusammenstellen können.

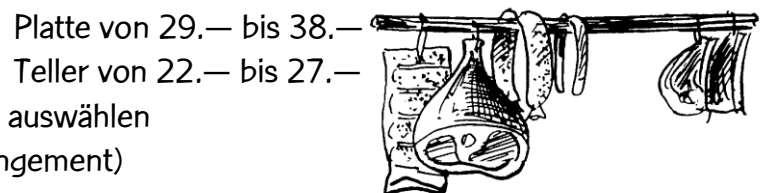
Überzeugen Sie sich selbst, studieren Sie unsere Menüvorschläge und besprechen Sie Ihre Wünsche mit uns. Wir sind für Sie da!

## ÄMMITALER- + BÄRNBIET-SPEZIALITÄTE

**Sternengeschnetzeltes** are sämige Nidle-Sauce mit Schwämmli  
derzue e guldegi Rösti

Teller	Platte
25.—	30.—

**Bärnerplatte** mit styf bröseletem Surchabis  
u obedruf e Bygete gluschtigs Fleisch  
(miteinander die Fleischwahl bestimmen und auswählen  
zwischen Plattenservice - oder als Buffetarrangement)



Platte von 29.— bis 38.—
Teller von 22.— bis 27.—

### Suure Mocke

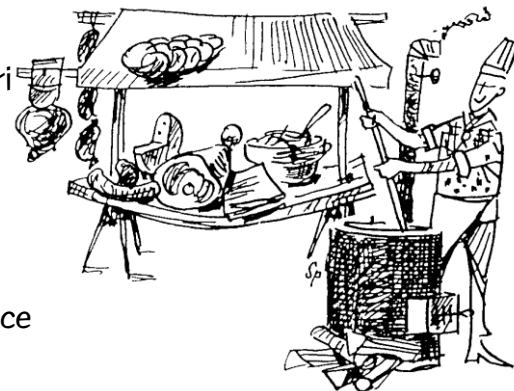
Düryne beizte Rindsbrate are Rotwysauce  
derzue Händöpfustock u Öpfu mit Preiselbeeri  
(3 Wochen zuvor bestellen wegen Beize)

27.—	32.—
------	------

### Ächt chuchigröuikti Burehamme

mit Späck u Grümpuwurst  
Händöpfu-Gratin (als Buffet arrangiert)

**Ämmitaler Kalbsvorässe** mit ere Saferet-Sauce  
Händöpfustock, Bohne oder Salat



24.—	29.—
------	------

22.50	27.50
-------	-------

## Rösslifahrten

... das krönende Erlebnis Ihres  
Emmental-Ausfluges

Auskunft: Tel. 031/710.24.24

Jürg Stettler

Sternen Grosshöchstetten



## Ausflüge ins Emmental

Eine kleine Wundertüte von Emmentaler-  
vorschlägen - die nicht nur den Bauch sondern  
auch noch die Reise abrunden - hält der  
Sternenwirt für Sie stets bereit.

# VORSPEISEN

## SALATE + HORS-D'OEUVRE

**Grüner Salat** in Schüsseln (zum Bankett)

5.—

**Grüner Salat** (verschiedene Blattsalate auf Teller)

6.80

**Gemischter Salat** reich assortiert

8.—

**Nüssli-Salat mit gehacktem Ei** (nur im Winter)

9.—

**Nüssli-Salat mit Speck** und geräucherter Entenbrust

13.50

**Hors-d'oeuvre varié** z.B. eingewickelte Schinkenrolle mit Spargeln, gefülltes Ei, Bündnerrolle, Speck und Salami, Melone

14.—

**Hors-d'oeuvre mit Fisch und eigenen Wünschen ?**

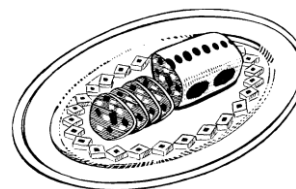
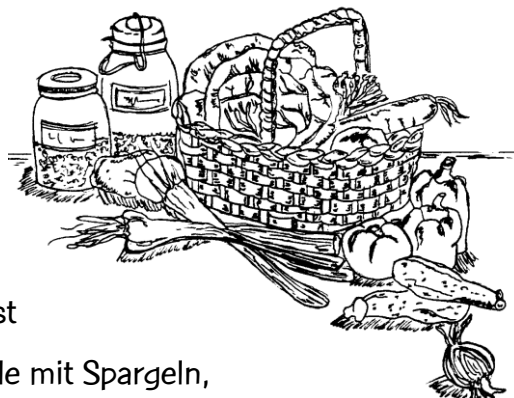
bitte sprechen Sie mit uns - wir konstruieren nach Ihren Wünschen, Preis nach Absprache

**Land-, Wild- oder Fisch-Terrine** mit Salatgarnitur

15.—

**Avocado mit shrimps , Sauce amoureuse Tagespreis+ -**

13.—



## FISCH

**Forelle blau**, Salzkartoffeln und Haselnussbutter

24.—

**Räbloch Förnli** mit Salzkartoffeln  
(Forellenfilet mit Fischkräutern und Butter)

15.—

**Geräucherte Forelle** mit Meerrettich-Schaum

16.—

**Geräuchte Salmforelle** mit Sauce raifort

16.—

**Saumon fumé d'Irlande**, Toast et beurre

16.—

**Filets de sole Marguéry**, Salzkartoffeln

25.—

**Eglifilets** mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

17.—

**Crevetten-Cocktail**

13.50

## TEIGWAREN, BLÄTTERTEIG, RISOTTO etc

**Champignons-Schnitten** mit Safran-Sauce

9.—

**Pastetli mit Fleischfüllung** und Safran-Sauce

13.50

**Milkenpastetli**

15.—

**Pastetli** mit Morchel- oder Steinpilzsauce

18.—

**Tortolloni "al aglio"**

13.—

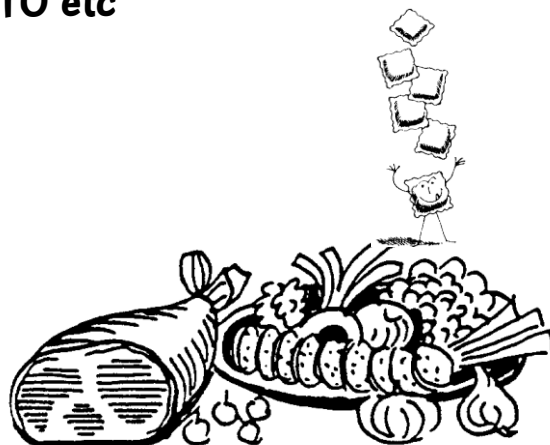
## E CHLI FLEISCH FÜR VOREWÄG

**e Schnäfu Hamme** füre Gluscht

**Bündnertellerli**

11.—

12.—



# FÜR IHR FESTESSEN

Zu allen Gerichten empfehlen wir ofenfrische Züpfle mit Ankemödeli pro Person 1.—

Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage, Flädli  
Sherry, Profitroles Fr. 4.50  
mit Mark Fr. 6.50

## SCHWEIN

**Schweinssteak mit Morchelsauce**, Nüdeli und Gemüse

Teller Platte

31.— 36.—

**Schweinsfilet Sternentart** mit Morchelsauce

32.50 37.50

Herzoginkartoffeln, Gemüseplatte

**Schweinskarreebraten Försterart**

31.— 36.—

Herzoginkartoffeln, Steinpilzsauce und Gemüseplatte

**Schweinshaxen "alla cremolata"**

22.— 27.—

Safran-Risotto und Parmesan-Käse, Broccoli

**Piccata "alla milanese"**

26.— 31.—

Spaghetti oder Safran-Risotto und Parmesan-Käse

**Kasseler-Rippenspeer**

24.— 29.—

Kartoffelstock, Bohnewedele und Mischgemüse,

Apfel mit Preiselbeeren oder andere Frucht

**Schweinsragout Grossmutterart**

19.50 24.50

Härdöpfustock und Bohnen

## KALB

Teller Platte

**Kalbssteak Howald** mit Ankenüdeli, Steinpilzsauce

41.— 43.—

Apfel mit Preiselbeeren, Broccoli

**Kalbskarreebraten Försterart**

38.— 43.—

Steinpilzsauce, Herzogin-Kartoffeln, Gemüseplatte

**Kalbsbrust Hürnbergart**

33.—

Ämmitaler-Härdöpfeli mit Chrütli u Späck, Gemüseplatte

**Kalbsnierenbraten Grossmutterart**

44.—

(Kalbskarree und Nieren separat gebraten)

Kartoffelgratin und Gemüseplatte

(mit Kalbsbrust und Nieren als Rollbraten Fr. 34.--)

**Kalbshaxen alla cremolata**

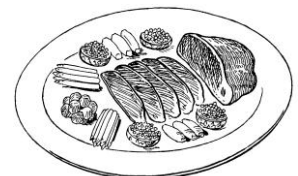
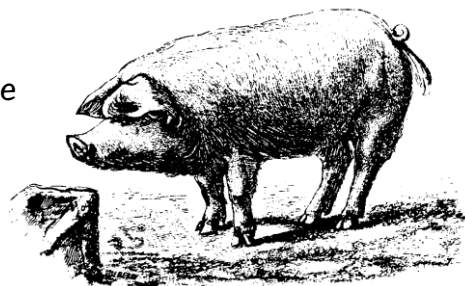
29.— 34.—

mit Safran-Risotto, Parmesan-Käse, Broccoli und Endivie

**Mignons de veau** (Kalbsfilet) mit Steinpilzsauce

44.— 49.—

"Ämmitaler-Ankenudle" und Gemüseplatte



## RIND

### Châteaubriand Castellane (Burgenart)

Sauce Béarnaise, Pommes Duchesse, Gemüseplatte

### Filet Wellington, Sauce périgourdine (Trüffelsauce)

Pommes und Gemüseplatte

### Roastbeef à l'anglaise, Sauce Béarnaise

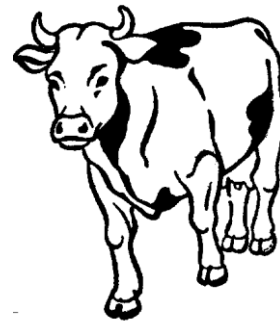
Herzogin-Kartoffeln, Gemüseplatte

### Rindsschmorbraten Grossmutterart

Kartoffelstock und "Erbsli + Rüepli"

### Rindszunge mit Madeira-Sauce, Händöpfustock,

Erbsli und Rüepli (oder andere Gemüse)



Teller Platte  
49.50

53.—

42.—

28.— 33.—

19.— 24.—

## GEMISCHTES FLEISCH - GEMISCHTE IDEEN

### Trois filets à la mode du Chef

Sauce Béarnaise et morilles

Herzoginkartoffeln und Gemüseplatte

### Gemischter Braten (Schweinschals und Kalbsbrust)

Pommes frites und Gemüseplatte

### Gemischter Braten mit Guggeli und Fleischjus

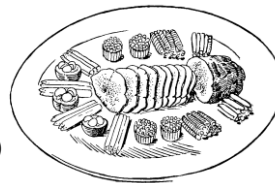
Ämmtaler-Händöpfeli mit Chrütli u Späck, Gemüseplatte

### Mixed grill Sternenart mit 8 Fleischsorten

Sauce Béarnaise und Gemüseplatte

(max. für 20 Personen)

(einfachere Mixed grill auch möglich, wir machen Ihnen gerne weitere Vorschläge)

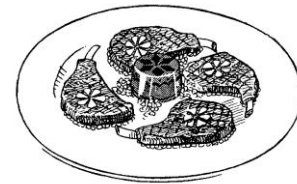


Teller Platte  
49.—

29.50 34.50

31.— 36.—

51.—



## LAMM

### Lammvoräse Hürlisegg

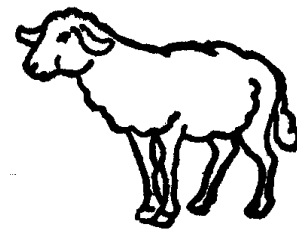
mit Safran-Sauce, Kartoffelstock, Bohnen oder Salat

### Lamm-Gigot provenzalische Art

Bäckerinnenkartoffeln, "flageolets" oder anderes Gemüse

### Carré d'agneau pré salé

Lamm-Karree rosé gebraten mit Landhändöpfeli (gebraten) und Gemüse



Teller Platte  
24.— 29.—

31.— 36.—

41.—

## SCHNITZELGERICHTE

**Rahmschnitzel** mit Pariserchampignons und Nüdeli  
oder Pommes frites und Pfirsich mit "Nidle"

- mit Schweinefleisch

- mit Kalbfleisch

**Panierter Schnitzel** mit Pommes frites

**Wienerschnitzel** (mit Kalbfleisch)

**Cordon bleu** mit Pommes frites, Mischgemüse (max 30 Personen)

**Indisch-Schnitzel "Madras-Style"**

Mit einer Früchte-Gemüse Curry-Sauce (Hausspezialität nicht scharf) dazu Reis

Teller Platte

23.— 28.—

28.— 33.—

21.— 24.50

34.50 37.50

35.—

24.50 29.50