

BURE METZGETE Fr. 45.--

Wenn der Störenmetzger fertig war, dann ging es früher bei der "Metzgete" auf dem Bauernhof bis tief in die Nacht hinein noch recht fröhlich zu und her.

Mues-Suppe mit Söi-Ohre derzue Züpfe

Bluet- u Läberwurst, Öpfuschnitzli

Bratwurst u Rösti

Prägel (Schweinsragout mit Knochen)

Zwätschge u Händöpfustock

Grossmutter's Huusdessert

Personenanzahl minimum 30 Personen



SICHLETE ÄSSE Fr. 52.--

(nur im Herbst bis anfangs Winter)

d'Sichlete isch gäng dr gmüetlich Abschluss vo dr grosse Wärchete gsy.

Me het sich gfröit, dass alles unger Dach isch, het g'liedet u tanzet u Püüri het mit gutem Ässe nid gschmürzelet.

Egge-Lises Fleischsuppe mit Gmües-Ylag

E Gablete Salat (Gemischter Salat)

Schöfigs vom Glungge-Bur

mit ere Saferet-Sauce

Händöpfustock

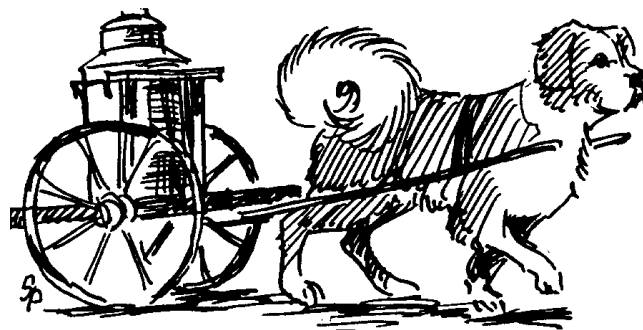
oder

Bärner Ratsherregschnätzlets are sämige Nidle-Sauce

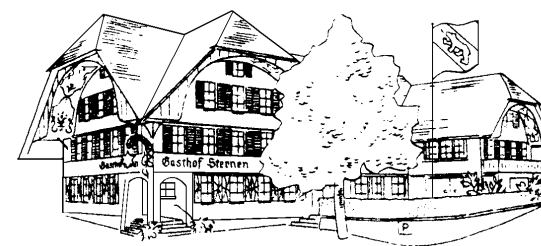
mit Schwümm, derzue git's e guldegi Rösti

Gröuikti Burehamme, Burewurst u Stangebohne

Vanille-Glace, brönnti Greeme, Merängge u Nidle



...seit 1867 - jetzt in vierter Generation,
ununterbrochen im Gastgewerbe tätig...



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

...**WENN** man die meterlange Züpfe vor Ihren Augen aufschneidet...

...**WENN** der Duft der chüschtigen Bauernspezialitäten verführerisch in der Nase kitzelt...

...**WENN** die bunten Farben der vielen verschiedenen Salate zum Zugreifen verlocken...

...**WENN** ein urchiger Handörgeler lüpfige Weisen erklingen lässt...

...**DANN** wird die Begeisterung ganz grosse Wogen schlagen
und dieser Augenblick lässt alles vergessen
- sogar einen verregneten Tag...

Ein Buffet zusammen zu stellen ist fast wie die Komposition eines Musikstückes -
um Ihre kulinarischen Vorstellungen zu realisieren,
brauchen wir Ihre Wünsche und Ideen

BURE-ZMORGE Fr 29.--

...es währschafts Zmorge

Café complet mit Milchkaffee, Tee u Jus d'Orange

mit Züpfe u verschiedene Brot

Späckrösti, Spiegeleier, es Chäsbrätt, Schinke, Salami,

Früchtekorb

zusätzlich mit:

diverse Müesli und Joghurt

Fleischplatte Braten, Salami, Speck



plus Fr. 2.--

plus Fr. 5.--

Rösslifahrten

... das krönende Erlebnis Ihres
Emmental-Ausfluges

Auskunft: Tel. 031/710.20.24

Jürg Stettler



Ausflüge ins Emmental

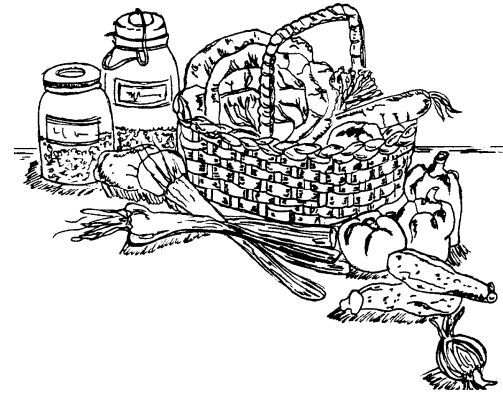
Eine kleine Wundertüte von Emmentaler-
vorschlägen - die nicht nur den Bauch sondern
auch noch die Reise abrunden - hält der
Sternenwirt für Sie stets bereit.

BURE-SCHLEMMEREI Fr. 58.—

Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage - derzue Züpfe u Ankemödeli

BUFFET KALTER TEIL:

grosses Salat-Bufferet
vier Sorten Trockenfleisch
(Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck)
Chalbsbrust mit Gelee
Roastbeef und "saftigi Züngeli" mit Sauce Remoulade



plus Fr. 4.—

plus Fr. 2.—

plus Fr. 5.—

als Ergänzung zusätzlich zum kalten Teil:

Terrine oder Hauspastete
Crevetten mit Sauce Cocktail
ganzer Salm mit Sauce raifort oder Sauce amoureuse
(für ca 30 Personen 3,5 kg, ein Riesenschaustück!!!)
Salm-Terrine oder Ballottine de truite

plus Fr. 4.—

BUFFET WARMER TEIL:

vom Märitstang u usem Chuchirouch

Burehamme, ganzy Späcksyte u Würst, Händöpfugratin
oder
Bärner Ratsherregeschnätzlets mit ere guldige Rösti



DESSERTBUFFET

Merängge, Vanille-Glace, brönnti Greeme u Nidle

USEM SIEDCHESSI Fr.48.—

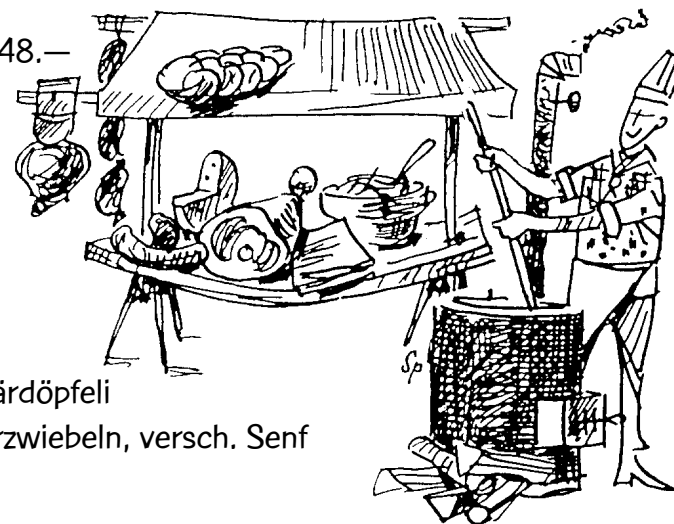
Höchstetter-Märitsuppe oder
Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage

FLEISCHIGS USEM SIEDCHESSI

Ämmitalerli, Bärner Zungewurst, Grümpuwurst,
Suppefleisch, ganzi Späcksyte, Buurehamme

derzue git's styf bröselete Surchabis, Bohne, Salzhändöpfeli
Gewürztableau: Meerrättichschuum, Gurken, Silberzwiebeln, versch. Senf

Merängge, Vanille-Glace, brönnti Greeme u Nidle



plus Fr. 6.--

ZUSÄTZLICH MIT CHÄS

Es Chäsbrätt mit Roggebrot

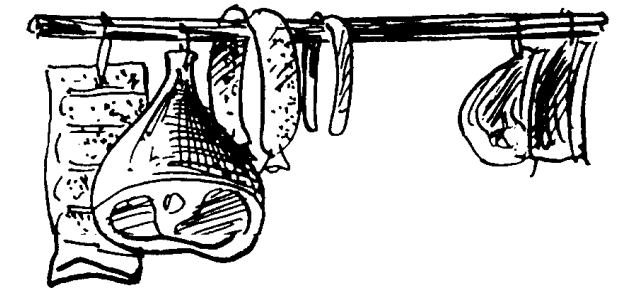
BURE-BUFFET HÖCHSTETTERART Fr. 62.—

Höchstetter-Märitsuppe u Ankezüpfe

(Gelberbsensuppe mit Gnagi oder Fleischsuppe mit Gemüse-Einlage)

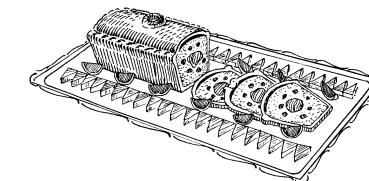
BUFFET KALTER TEIL:

Salatbufferet nach Saison oder Absprache
vom Märitstang: wyssi saftigi Chalbsbrust
chuchi-gröuikts Rüppeli mit Remoulade-Sauce,
zarti Züngeli u Metzgermeisters Läberwurst
4 Sorte Trochefleisch (Bündnerfleisch, Rohschinke, Salami u Späck)



als Ergänzung zusätzlich zum kalten Teil:

Hauspastete mit Sauce Cumberland oder Terrine
Salm Sauce amoureuse
Roastbeef schön rosé gebraten



plus Fr. 4.—

plus Fr. 4.—

plus Fr. 5.50

BUFFET WARMER TEIL:

USEM CHUCHIROUCH:

ächt chuchigröuikti Burehamme, Burespäck,
Bärner Zungewurst, Grümpuwurst vo me alte Rezäpt vo mym Grossvater
saftigs Suppefleisch
derzue git's Salzhändöpfeli, Bohne u styf bröselete Surchabis



als Ergänzung zum warmen Teil:

Schöfigs vom Glungge Bur mit Händöpfustock u Blätterteigzingge
Bärner Ratsherregeschnätzlets are sämige Nidle-Sauce mit Schwümm
u ere guldige Rösti
Güggeli u Chalbsbrust chnusperig brate u Späckhändöpfu

plus Fr. 8.50

plus Fr. 8.50

plus Fr. 8.50

ES DESSERTBUFFET ZUM VERWYLE:

Merängge, brönnti Greeme, Vanille-Glace u Nidle

als Ergänzung zum Dessertbuffet:

Fruchtsalat

plus Fr. 4.—

Käseplatte

plus Fr. 6.--

